



レ・スルス・ド・コーダリー「Les Sources de Caudalie」は、ボルドー郊外グラヴ・マルティヤック地区にあるワイナリー「Château Smith Haut Lafitte」の敷地内にある。ブドウの恵みを最大限に活用したスパ施設を持つラグジュアリーホテルだ



コーダリーからペサック・レオニヤンの格付け、「Château Smith Haut Lafitte」のシャトーが目の前に望める



コーダリーのエントランスホール。フランスホテル最高峰の格付け「PALACE」の認定を2016年に授与され、改めてその実力を世界に知らしめた

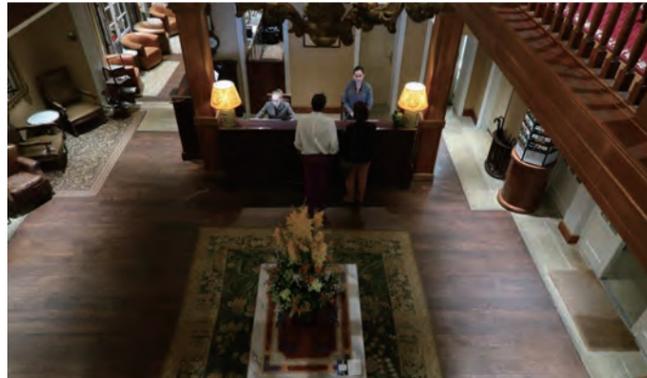


筆者 小原 康裕
国際ホテルジャーナリスト

慶応義塾大学法学部法律学科卒。
1974年 Munich Re 入社。
2001年投資顧問会社原健設立、
代表取締役 CEO。
JHRCA、日本ホテルレストランコンサルタント
協会理事。

www.jhrca.com/worldhotel/?cat42
<https://www.facebook.com/yasuhiro.obara.16>

現在、筆者のホームページで
「世界のリーディングホテル」を連載中。
多くの美しい写真と興味深いコメントで、
世界中のホテルとそれら関連都市を紹介。



中2階回廊から俯瞰したレセプションデスク。コーダリーはスモールホテル・オブ・ザ・ワールド「SLH」傘下にある旗艦ホテルだ



「Caudalie, the Vinotherapie Spa」の全景。ブドウに含まれるポリフェノールがもたらすアンチエイジングや抗酸化作用などの特性を活用して誕生したスキんケアブランドとしても有名だ。コーダリー社が独自に開発したワイン+セラピーを組み合わせた「ヴィノセラピー」は商標登録されている



スパ施設「Caudalie, the Vinotherapie Spa」の自然木を利用した正面エントランス



地下540メートルから汲み上げた地下水とブドウを使った「ヴィノセラピー」が有名で、左手に樽風呂も見える



聖書の一節、「カナン偵察」に由来する、大きなブドウの房を担いだ少年の像



読書もできる眺めの良いジャグジーバス

世界にはまだまだ日本人が訪れていないホテルがある。このコーナーではホテルエが知っておくべき「世界のリーディングホテル」を紹介する。これまで多くのホテル紹介本が出版されてきたが、そのほとんどが現地のホテルと事前に取材の連絡を取り合い、プロのカメラマンや通訳、そのほか大勢を連れ立っての大名取材であり、宿泊は省略といったことも多々であった。本連載では、著者自身が長年にわたる個人旅行中に自分の目で感じ取り、コメントを書き込み、自分のカメラで思いのままを撮ってきた写真を掲載する。

Les Sources de Caudalie

ボルドー郊外グラヴ・マルティヤック地区にあるワイナリー「Château Smith Haut Lafitte」の敷地内に、ブドウの恵みを最大限に活用したスパ施設を持つラグジュアリーホテルがある。その名はレ・スルス・ド・コーダリー「Les Sources de Caudalie」。「コーダリーの泉」という意味を持つホテルである。ブドウに含まれるポ



メインダイニング「La Grand Vigne」は、エグゼクティブシェフのNicolas Masse氏が腕を振るい、ミシュラン2ツ星を獲得している



美しいテーブルセッティング。メドック、グラヴ地区で屈指のミシュラン2ツ星レストランだ



メインダイニング「La Grand Vigne」はスパとワイン、そしてキュービズヌ・クラシックの正餐を堪能できる



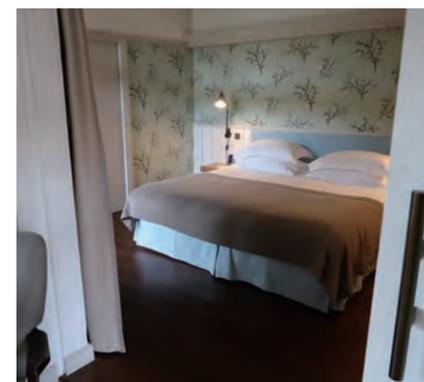
カジュアルレストラン「La Table du Lavoir」は田舎造りの雰囲気、地元料理とワインを楽しめる



メインダイニングに隣接して用意されたライブラリー感覚のシガーバー



“フィッシャーマンズヴィレッジ”「Le Village des Pêcheurs」と呼ばれる大型のコテージ「Large Suite」のリビングルーム



「Large Suite」のリビングからベッドルームを望む。65㎡の広さを持ち、木の香りが漂う心地よいスイートだ



「Le Village des Pêcheurs」と呼ばれる大型のコテージの「Large Suite」を紹介したい。65㎡の広さを持ち、2方向のテラスが付帯した木の香りが漂う心地よいスイートだ。ホテル内には2軒のレストランがあり、メインダイニング「La Grand Vigne」はエグゼクティブシェフのNicolas Masse氏が腕を振るい、ミシュラン2ツ星を獲得している。カジュアルレストラン「La Table du Lavoir」は田舎風の戸建てで、地元料理とワインを堪能できる。コーダリーは食事、ワイン、スパと三拍子揃ったリユクスな滞在を堪能できる、大人の隠れ家ホテルと言えよう。



コーダリー社製のバスアメニティーキット



スパ施設内にある野外プールとは別に、一戸建てで用意された室内のスイミングプール

リフェノールがもたらすアンチエイジングや抗酸化作用などの特性を活用して誕生したスキンケアブランドとしても有名な。コーダリー社が独自に開発した「ワインセラピー」を組み合わせた“ヴィノセラピー”は商標登録され、「Caudalie, the Vinotherapie Spa」で体験できる。

コーダリーはスモールホテル・オブ・ザ・ワールド「SLH」傘下にある旗艦ホテルで、フランスホテル最高峰の格付け「PALACE」の認定を2016年に授与され、改めてその実力を世界に知らしめた。ホテルはペサック・レオニャンの格付けシャトー、スミス・オーラフィットの広大なブドウ畑に違和感なく調和して佇んでいる。スパ施設は自然木を利用した建物で、ホテル棟から独立している。ブドウ園の地下540メートルから汲み上げた地下水とブドウを使った“ヴィノセラピー”やボルドーワインを贅沢に使ったワイン入りジャグジーを体験しようと、国内外から富裕層のゲストで賑わっている。

コーダリーの広大なホテル敷地内には、白鳥の泳ぎ池、コテージスタイルの客室棟、室内プール棟などが点在している。今回は“フィッシャーマンズ・ヴィレッジ”「Le Village des Pêcheurs」と呼ばれる大型のコテージの「Large Suite」を紹介したい。65㎡の広さを持ち、2方向のテラスが付帯した木の香りが漂う心地よいスイートだ。ホテル内には2軒のレストランがあり、メインダイニング「La Grand Vigne」はエグゼクティブシェフのNicolas Masse氏が腕を振るい、ミシュラン2ツ星を獲得している。カジュアルレストラン「La Table du Lavoir」は田舎風の戸建てで、地元料理とワインを堪能できる。コーダリーは食事、ワイン、スパと三拍子揃ったリユクスな滞在を堪能できる、大人の隠れ家ホテルと言えよう。

ホテル本館から庭に出ると、大きなブドウの房を担いだ少年の像に出会う。これは聖書の一節、「カナン偵察」に書かれた、“エシュコルの谷に着くと、彼らは一房のブドウの付いた枝を切り取り、棒に下げ、二人で担いだ”の記述に由来する像だ。葡萄は古来より神の贈り物とされた存在。コーダリーでフランスならではのアール・ド・ヴィーヴルとスパを堪能し、至福の時間を味わって欲しい。