

UN HIVER ENCHANTÉ

Noël & Nouvel An
2026-2027

CHÂTEAU LÉOGNAN
HÔTEL & VIGNOBLE
BORDEAUX



Il était une fois, Noël au château

Au Château Léognan, quand le givre recouvre le parc et que la nuit tombe tôt sur les vignes, les fenêtres s'allument une à une. Les sapins prennent place dans les salons, et le domaine retrouve l'âme d'une grande maison de famille.

Depuis qu'Emma et Matthieu Seurin en sont tombés amoureux en 1870, le château n'a jamais cessé d'accueillir.

Cette année encore, il ouvre ses portes pour des fêtes comme on les rêve : un réveillon à la lueur des bougies, des cadeaux déballés au pied du sapin, une coupe de champagne dans les salons, un petit-déjeuner qui donne envie de rester au chaud.

À trente minutes de Bordeaux, au cœur du vignoble de Pessac-Léognan, offrez-vous quelques jours hors du temps. Le château s'occupe de tout ; il ne vous reste qu'à profiter de l'instant et créer vos plus beaux souvenirs.

Le domaine s'illumine

Dès le mois de décembre, le Château Léognan revêt ses habits de fête. Le parc dessiné par les frères Bühler s'éclaire à la tombée du jour, la galerie et ses colonnes de pierre se parent de lumière, et la chapelle veille sur le domaine endormi sous le givre.

À l'intérieur, le houx et les sapins habillent les salons, le Jardin d'hiver, la réception et le restaurant Le Manège. Les objets chinés, les bougies et les tissus chauds composent une atmosphère unique, entre charme de l'ancien et douceur des fêtes.

Ici, chaque pièce invite à ralentir : un chocolat chaud, une partie de cartes sous la verrière, une promenade dans le parc avant de rentrer se réchauffer.






Un cocon pour les fêtes

Dix-sept chambres et suites installées dans les bâtiments historiques, chacune avec son caractère : on s'y endort au calme et on s'y réveille face à un parc centenaire.

Pour les fêtes, votre chambre vous attend avec une attention de bienvenue : une demi-bouteille du domaine, une pâtisserie de fête et des caramels. Il suffit de poser ses valises, d'allumer la lampe de chevet et de se laisser gagner par la magie du lieu.







Catégories

- Chambre Supérieure 18 m²
- Chambres Deluxes 20 à 30 m²
- Chambres Prestige 26 à 38 m²
- Chambre Quadruple Deluxe 52 m²
- Suite Junior 45 m²

À partir de 220 €/nuit

- Salle de bain privée
- TV
- Téléphone
- Machine à café & thé
- Produits d'hygiène
- 100% pet friendly



Dégustation de vins incluse



Salle de fitness & terrains de padel/pickleball en accès libre

Fêtez la fin d'année dans les arbres

Perchées à trois mètres du sol, au cœur de la forêt du domaine, nos deux cabanes offrent une autre façon de vivre les fêtes. Le silence de la forêt en hiver, le bois chaleureux, la terrasse privée où l'on sort une tasse à la main pour respirer l'air froid du matin. Une parenthèse insolite à deux, ou un souvenir inoubliable à partager en famille. Pour célébrer le Nouvel An, nous vous accueillons pour un séjour d'au moins 2 nuits.







Catégories

Cabane perchée 25 m²

Cabane perchée Quadruple 35 m²



Terrasse privée



Dégustation de vins incluse



Salle de fitness & terrains de padel/pickleball en accès libre

À partir de 190 €/nuit

- Salle de bain privée
- TV
- Téléphone
- Machine à café & thé
- Produits d'hygiène
- 100% pet friendly

Noël à Léognan

Le soir, les sapins s'illuminent dans les salons. Au réveil, le parc scintille sous le givre et l'on descend prendre son petit-déjeuner pendant que la brume se lève sur les vignes.

Offrez-vous la vie de château pour Noël, où chaque instant, du réveillon aux cadeaux déballés au pied du sapin, a le goût des fêtes d'autrefois.



Dormir au château pour Noël

Deux nuits pour vivre Noël pleinement, sans rien organiser : le réveillon, le matin des cadeaux, le déjeuner du 25. Nous nous occupons de tout.

Le forfait comprend :

- 2 nuits catégorie Chambre Supérieure
- Les petits-déjeuners des deux matins, dont le petit-déjeuner de Noël
- Le dîner du réveillon le 24 décembre (hors boissons)
- Le déjeuner de Noël le 25 décembre : notre Menu Sélection du Chef entrée, plat, dessert à 49 € (hors boissons)

Plusieurs surprises en chambre & 10 % de remise sur un soin à la cabane bien-être & sur la boutique vin.

Moins de 3 ans : gratuit • 3 à 12 ans : forfait demi-pension enfant à 47,50 € (petit-déjeuner et menu de Noël) • Dès 13 ans : menu adulte

À partir de 798 € / 2 personnes





Réserver un séjour

Un Noël gourmand au programme



Le réveillon

La nuit tombe sur le parc, les lumières s'allument au Manège. Table dressée, ambiance festive et élégante, équipes aux petits soins : le réveillon commence.

À cette occasion, le Chef Marouane El Ghouasli et sa brigade signent un dîner de Noël qui célèbre la gastronomie, le terroir et les produits de l'hiver.

Le matin de Noël

Le matin du 25 décembre, le château s'éveille : il est l'heure d'ouvrir des cadeaux au pied du sapin.

Dès 7h30, le petit-déjeuner de Noël vous attend dans les salons et au Jardin d'hiver, gourmand et festif. Une tasse chaude entre les mains, on regarde le soleil se lever sur les arbres givrés.





Le déjeuner de Noël

Le 25 décembre, la fête continue au Manège.

Autour d'une table gourmande, le Chef Marouane El Ghouasli vous invite à choisir votre entrée, votre plat et votre dessert parmi des propositions de saison. Un déjeuner pour prolonger la magie de Noël, sans regarder l'heure.

Dîner du 24 & déjeuner du 25 décembre



À l'occasion des fêtes de Noël, le Chef Marouane El Ghouasli imagine un menu de fête, raffiné et généreux. Les grands classiques de Noël y croisent les produits du terroir et de saison, dans l'esprit de la cuisine du Manège.

Pour nos hôtes que nous aurons le plaisir d'accueillir à notre table le dîner du 24 décembre et le déjeuner du 25, notre Menu Sélection du Chef à 49 € (hors boissons) leur sera proposé. Pour nos hôtes de moins de 12 ans, un menu enfant sera également disponible au tarif de 18 €.

Menu

85 € par convive, hors boissons
Menu enfant (3 à 12 ans) : 35 €

Mise en bouche
Panna cotta de champignons de saison,
persil plat, éclats de noisettes, tuile de brioche dorée

Entrée
Carpaccio de Saint-Jacques,
confit de clémentines au poivre de Sichuan, sorbet betterave-cardamome

Plat
Suprême de chapon des Landes rôti,
butternut, châtaignes, jus corsé à la truffe

Fromages
Assiette de fromages de nos régions, pain aux noix

Dessert
Roulé au chocolat au lait,
cerises et écorces d'orange confites, glace au chocolat noir

Réserver au restaurant

Le Nouvel An

Le soir du 31, les salons du château s'illuminent et les coupes de champagne s'entrechoquent au son de la musique. Le lendemain, on prend son temps : le parc s'éveille sous le givre et le petit-déjeuner se savoure jusqu'en début d'après-midi.

Offrez-vous la vie de château pour le Nouvel An, où chaque instant, du dîner aux douze coups de minuit, a la saveur d'une parenthèse pas comme les autres.



Fêter le Nouvel An au château

Deux nuits pour passer d'une année à l'autre en douceur : la fête le 31, la grasse matinée le 1er, et un dernier petit-déjeuner avant de repartir.

Le forfait comprend :

- 2 nuits minimum dans la catégorie de votre choix, selon disponibilités
- Le dîner de la Saint-Sylvestre le 31 décembre (hors boissons)
- Le petit-déjeuner du Nouvel An le 1er janvier, servi jusqu'à 13h
- Le petit-déjeuner du 2 janvier

Plusieurs surprises en chambre & 10 % de remise sur un soin à la cabane bien-être & sur la boutique vin.

À partir de 900 € / 2 personnes





Moins de 3 ans : gratuit • 3 à 12 ans : buffet enfant 35 € • Dès 13 ans : menu adulte

Réserver un séjour

Vie de château à la Saint-Sylvestre



L'apéritif du 31

La soirée commence dans les salons du château, réservés aux hôtes de l'hôtel.

Une coupe de champagne, des bouchées raffinées, une ambiance musicale : on trinque à l'année qui s'achève, entre amis ou en amoureux.

Le dîner du réveillon

Au Manège, le Chef et sa brigade servent un dîner d'exception, en petit comité : plusieurs services de quelques tables seulement. Un musicien accompagne votre dîner en toute discrétion et donne à ce moment gastronomique un air de fête inoubliable. Puis sonnent les douze coups de minuit, les verres s'entrechoquent : bienvenue en 2027 !



Premiers instants de 2027 au château

Le 1er janvier, on prend son temps. Pas de réveil, pas d'horaire : le petit-déjeuner du Nouvel An est servi en continu jusqu'à 13h, pour une grasse matinée bien méritée et un réveil tout en gourmandise. Une balade dans le parc endormi sous le givre, puis un moment partagé au Boudoir pour se réchauffer : il n'y a pas plus belle façon d'entrer dans la nouvelle année qu'en vivant la vie de château.

Dîner du 31 décembre



Pour la dernière nuit de l'année, le Chef Marouane El Ghouasli compose un menu d'exception pour le dîner du réveillon.

Les plus beaux produits de l'hiver, le meilleur du terroir et quelques notes d'audace : un dîner pensé comme un voyage, à savourer jusqu'aux douze coups de minuit.

Les places sont volontairement limitées, pour que chaque table vive une soirée intime et attentionnée.

Menu

150 € par convive, hors boissons
Menu enfant (3 à 12 ans) : 35 €

Mise en bouche
Huître de la Cabane d'Hortense pochée,
gel de vinaigre de géranium mentholé, nuage de pomme Granny Smith et céleri

Entrée
Champignons des bois croustillants, ail noir de Bazas, coulis végétal

Poisson
Lotte rôtie en monochrome, salsifis, citron noir

Viande
Filet de veau, millefeuille de pommes de terre et lard fumé,
jus au beurre noisette

Pré-dessert
Pavlova kiwi et clémentine

Dessert
Entremets vanille et caramel, glace vanille grillée

Réserver au restaurant

Autour des fêtes

VIGNOBLE
Notre vin rouge pour les fêtes

LE MANÈGE
Bûche et bar éphémère d'hiver

CABANE BIEN-ÊTRE
Massages et soins

MARCHÉ DE NOËL
Portes ouvertes Pessac-Léognan et bons cadeaux

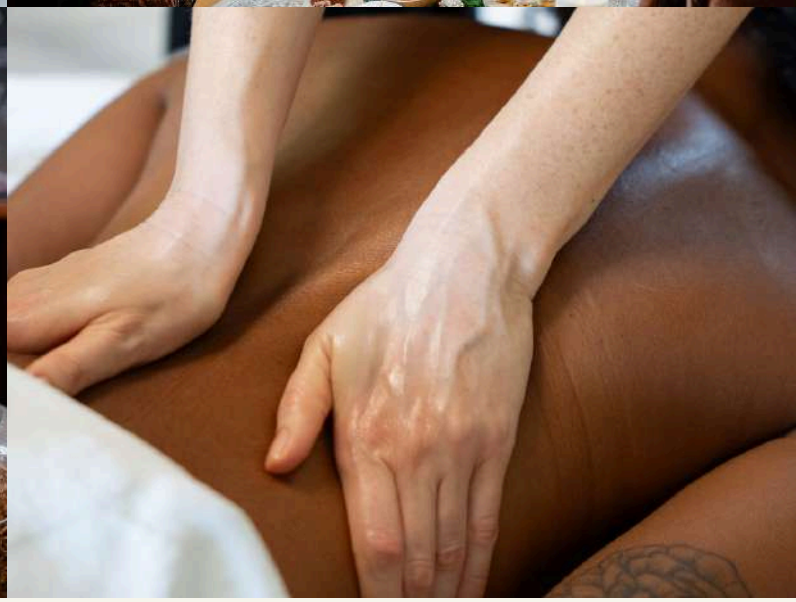
La période des fêtes se vit au Château Léognan. Au fil des journées d'hiver, on se laisse choyer à la Cabane Bien-être, on (re)découvre l'accord mets & vins rouge de Léognan, puis on se retrouve au bar éphémère du Manège, un café bien chaud entre les mains. Chaque année, le Château Léognan organise un marché de Noël à l'occasion des portes ouvertes de l'appellation Pessac-Léognan.

Autant de petits bonheurs qui font de chaque instant un souvenir.













Accord mets & vins Rouge

Au cœur de l'appellation Pessac-Léognan, les 6 hectares de vignes de Chantal et Philippe Miecaze donnent des vins rouges d'une grande élégance. Notre sélection met à l'honneur les richesses du bordelais, avec notamment Château Léognan 2017.

Sa souplesse et la longueur de ses tanins aux nuances épicées dessinent de beaux accords avec les viandes traditionnellement servies lors des repas de fête : dinde, canard, bœuf ou agneau.

Pour prolonger la fête chez vous, ou glisser une bouteille sous le sapin, nos vins vous attendent au Pavillon.

Ouvert 7j/7
Sur réservation

Pour information, le Pavillon sera fermé exceptionnellement les 24, 25, 26 et 31 décembre, ainsi que le 1er janvier.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.





Bûche de Noël signature

Notre bûche signature de Noël « Vigne d'Hiver » est imaginée par notre Chef pâtissier Dimitri Kuts.

Inspirée par la grâce d'une vigne endormie sous le givre, cette bûche célèbre l'alliance du chocolat, du vin et des épices.

Sous une fine coque de chocolat blanc Opalys Valrhona se dévoile une mousse soyeuse au chocolat au lait Jivara Valrhona. Sur une base de pain d'épices, un caramel à l'orange salé et un gel au vin rouge Phénix du Château Léognan apportent une profondeur aromatique raffinée. Des raisins secs macérés au vin rouge complètent cette création, comme un écho aux vendanges d'automne.

Disponible jusqu'au 31 décembre
Conditions de retrait et détails des allergènes sur demande

Commande 72h minimum avant la date de retrait souhaitée

Sur réservation avec prépaiement
directionrestaurant@chateauleognan.com

40 € **Pour 6 à 8 personnes**





Bar éphémère d'hiver

Cet hiver, le premier étage du restaurant Le Manège se transforme en bar éphémère.

Lumière douce, fauteuils profonds, ambiance lounge : on s'y retrouve en fin de journée, un cappuccino entre les mains, pour refaire le monde ou simplement regarder la nuit tomber sur le parc.

L'endroit idéal pour prolonger une balade, attendre le dîner ou terminer la soirée en beauté.

Ouvert 7j/7







Prendre soin de soi en hiver

Nichée au cœur du parc, la cabane bien-être se fait, l'hiver venu, un écrin de douceur à l'abri du monde. Sa carte de soins, pensée pour la saison, invite nos hôtes comme nos visiteurs à ralentir et à se reconnecter à l'essentiel.

Ici, chaque soin se compose sur mesure. Élodie et son équipe s'accordent à vos envies, à votre rythme et aux besoins de votre peau, avec les soins de la maison Alaena.

La fin de l'année invite à se retrouver. Offrez-vous ce moment rien qu'à vous, pour aborder la nouvelle année l'esprit léger et le corps apaisé.

Horaires d'ouverture

Du mardi au samedi de 10h à 18h
Lundi et dimanche sur demande auprès de la réception

Sur réservation

+33 (0)5 35 56 96 76
spa@chateauleognan.com



MARCHÉ DE NOËL
Portes ouvertes Pessac-Léognan
et bons cadeaux

Un rendez-vous annuel à ne pas manquer



Les samedi 5 et dimanche 6 décembre, le Château Léognan ouvre ses portes pour son marché de Noël. L'occasion idéale de préparer ses cadeaux auprès de producteurs et artisans locaux, et de découvrir le château dans ses habits de fête au travers d'une visite et d'une dégustation de vin offertes.

Entrée libre de 10h à 18h
Parking gratuit

Au programme

Animations

Dégustation en continu & offres spéciales sur nos cuvées Château Léognan
Atelier de cartes de vœux, animé par Nathalie Nutten
Exposition de peinture, Nathalie Nutten, dans la chapelle
Tout le week-end de 10h à 18h, accès libre

Animation Casino de Noël, *uniquement le samedi, de 10h30 à 12h30, expérience offerte*

Producteurs locaux

Foie gras – Sourbé
Champagne – Yves Jacques
Produits fumés – L'Atelier de Madame Poisson
Caviar français – Maison Sturia
Confiseries – Maison Duquaire
Panettones et pains d'épices – Le Petit Biscuit Français

Créateurs locaux

Décoration et objets chinés – Le Temps d'une belle histoire
Encens en sarments de vigne – 120 parfums
Créations en crochet – Luciole Sewing
Bougies artisanales – Maison Alkavia

Restauration sur place

Restaurant Le Manège, **réservation vivement conseillée**
Food truck salé « Burgers »
Food truck sucré « La vie en Gaufres »

Le Château Léognan

Stand de Noël – Restaurant Le Manège
Exclusif
Vin chaud, chocolat chaud & ***commande de bûche de Noël***
Stand Bien-être – Spa du Château Léognan
Cosmétiques Alaena & bons cadeaux soins
Coffret de soins enfant Nougatine

Bons cadeaux à offrir

Et si, cette année, vous offriez bien plus qu'un présent : un souvenir ? Une nuit dans un château chargé d'histoire, un soin à la cabane bien-être, un dîner au Manège ou une dégustation des vins du domaine... Nos bons cadeaux promettent à ceux que vous aimez un moment d'exception.

Glissés sous le sapin, ils offrent un avant-goût de la vie de château, à savourer au moment choisi.

À partir de 60 €
Disponible en vente sur le site et en direct à la réception.

Acheter un bon cadeau



Nouveau !

Échappée Deluxe

Offrez-vous une expérience unique avec notre coffret cadeau, qui comprend une nuit dans l'une de nos élégantes chambres Deluxe, un petit-déjeuner gourmand et une dégustation de vins d'exception.

360 € /2 pers.



Échappée Bucolique

Offrez-vous une escapade inoubliable au cœur de la nature, à seulement quelques minutes de Bordeaux : une nuit en cabane perchée, un petit-déjeuner gourmand et une dégustation de vin.

425 € /2 pers.



Échappée Douceur

Profitez d'une expérience ressourçante entre bien-être et gourmandise au Château Léognan, avec un massage sur mesure à la Cabane Bien-être et un petit-déjeuner servi dans les salons du château.

158 € /1 pers.



Échappée Sereine

Une parenthèse relaxante qui associe un massage dans la Cabane Bien-être d'hiver du Château Léognan à un déjeuner ou un dîner au restaurant Le Manège.

170 € /1 pers.



Échappée Bien-être

Profitez d'une expérience de détente totale en solo avec massage à la Cabane Bien-être du Château Léognan, un véritable havre de paix à quelques kilomètres de Bordeaux. Une coupe de champagne

130 € /1 pers.



Échappée Complice

Offrez-vous une véritable parenthèse bien-être en duo au cœur du Château Léognan. Une expérience sensorielle à savourer ensemble autour d'un massage, accompagnée d'une coupe de champagne

260 € /2 pers.

MARCHÉ DE NOËL

Portes ouvertes Pessac-Léognan
et bons cadeaux



Échappée Gourmande

Vivez une expérience culinaire exceptionnelle au restaurant Le Manège, le temps d'un déjeuner ou d'un dîner en trois temps.

108 € /2 pers.



L'insolite

Commencez par une dégustation de 3 vins du Château Léognan, puis partez à la découverte de notre vignoble et notre parc sauvage, en calèche pour une balade de 30 minutes.

120 € /4 pers.



L'Exceptionnelle

Après avoir visité le domaine et dégusté notre grand vin rouge, profitez d'un moment d'exception autour du caviar de notre région et de notre vin blanc de Graves.

90 € /2 pers.



La Sucrée

Après la visite de notre domaine, invitation à la gourmandise avec 2 entrements délicieux à partager, en accors parfait avec un vin rouge du Château Léognan et un vin blanc des vignobles Miecaze.

60 € /2 pers.



La Verticale

Après une visite de notre domaine, dégustez 3 millésimes de notre Grand Vin Château Léognan Rouge et observez les effets du climat sur les spécificités du vin.

70 € /2 pers.



La Gourmande

Après une visite de notre domaine et une dégustation de 3 vins du Château Léognan, savourez un verre de vin de votre choix accompagné d'une planche de fromages et de charcuterie.

60 € /2 pers.

Chèque cadeau

Parce que chacun a sa propre idée de la vie de château, offrez-leur la liberté de choisir.

Une nuit au château, une escapade dans une cabane perchée, un soin à la cabane bien-être, un dîner au Manège ou une dégustation au Pavillon : le montant est à votre convenance, l'expérience à la leur.

À partir de 50 €
Disponible en vente sur le site et en direct à la réception.



Chèque cadeau à montant libre

Faîtes plaisir à ceux que vous aimez, en leur offrant une expérience exceptionnelle au Château Léognan.

Montant libre Offrir

Accès

Le Château Léognan se trouve au cœur de l'appellation Pessac-Léognan, à 30 minutes du centre de Bordeaux.

88 Chemin du Barp, 33850 Léognan



En avion

Paris – Bordeaux : 1h de vol

Aéroport de Bordeaux-Mérignac : 25 minutes en voiture du château.



En train

Paris – Bordeaux : 2h05 en TGV

Gare de Bordeaux Saint-Jean : 30 minutes en voiture du château. Sur demande, nous organisons votre transfert en taxi depuis la gare.

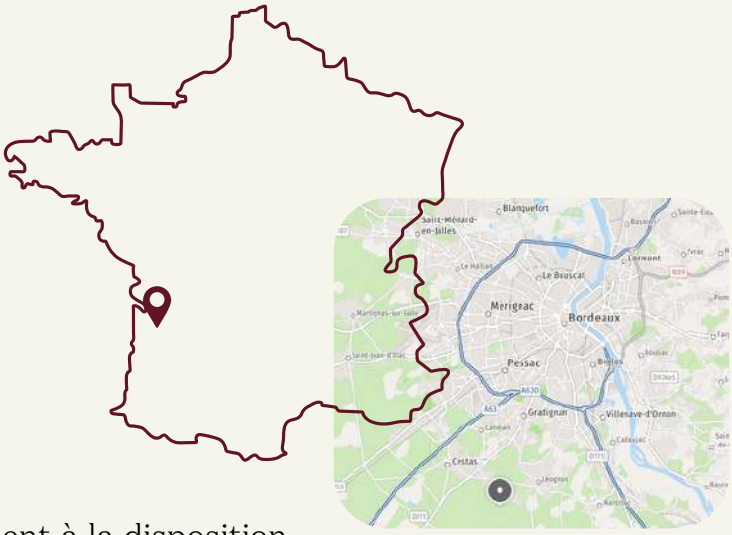


En voiture

Depuis Bordeaux : prendre la rocade (A630), sortie 18 en direction de Léognan, puis suivre les indications vers le Château Léognan. Depuis Toulouse (A62) ou Bayonne (A63) : rejoindre la rocade de Bordeaux, puis prendre la même sortie vers Léognan.

À proximité

Bordeaux centre : 30 min
Bassin d'Arcachon : 50 min
Saint-Émilion : 50 min



Parking

Le Château Léognan met gratuitement à la disposition de ses hôtes un parking privé, avec service voiturier.



Contact

Charlène Castaing
Directrice commerciale & marketing

+33 6 58 77 46 69
charlene@chateauleognan.com

Château Léognan
88 Chemin du Barp,
33850 Léognan

+33 5 35 56 96 70

Instagram
@chateau.leognan