

Plongeon dans l'histoire avec un oenotourisme insolite qui va vous étonner !

Publié par [Jean-Pierre Stahl](#) le 01/08/2017 à 11:29:17

A SIAURAC, LA VIE DE CHATEAU

Au [château Siaurac](#), non loin de Saint-Emilion, à Néac, c'est Yohan Valtierra, le Maître d'Hôtel, qui vous accueille.



Le château Siaurac, un superbe château XVIIIe, depuis la cour d'honneur © JPS

Un groupe de 14 touristes américains est venu y chercher le dépaysement dans ce château du XVIIIe siècle et ils sont subjugués... Inscrit au titre des monuments historiques, le Château Siaurac est un des plus beaux domaines du Bordelais.



Yohan Valtierra le maître d'hôtel du château Siaurac © JPS

On allume toutes les bougies, cela donne envie aux visiteurs et clients, pour qu'ils se sentent bien, dans la Vie de Château en mangeant dans de la vaisselle Vieillard... », Yohan Valtierra, Maître d'Hôtel château Siaurac.



Un groupe de 14 Américains subjugués par « la Vie de Château » © JPS

Ce château viticole a ouvert depuis un an un restaurant « [la Table de Siaurac](#) », réputée pour son service à la française: vous êtes reçus dans les différentes pièces du château, salles à manger et salons aménagés avec goût par **Paul Goldschmidt.**



Sur tous ces objets chinés plane l'ombre de Paul Goldschmidt, en photo sur l'une des cheminées avec son épouse Véronique © JPS

Le propriétaire est un chineur invétéré, adore le beau, le traditionnel, bref le bon goût d'antan.

Côté châteaux l'avait d'ailleurs rencontré à la [Brocante des Quinconces](#).



L'entrée concoctée par le chef de la Table Siaurac : foie gras poêlé aux girolles © JPS

« Ce château est magnifique, on vient juste d'arriver à vélo et on est content d'être ici », me confie Aimee Zeleznik parmi le groupe d'Américains conquis par la beauté des lieux. Marwan Salem : **« C'est charmant, très classique et tellement marqué par l'histoire. »**



Jean-François Robert, le chef de la Table Siaurac © JPS

Des accords avec les vins de la propriété et un menu digne d'un chef étoilé. C'est Jean-François Robert, le chef qui officie dans la cuisine du château mise aux normes : « *ce midi, c'est « escalope de foie gras poêlé aux girolles avec un bouillon de volaille légèrement crémé qui va accompagner cette assiette* », la suite est tout aussi remarquable avec un gigot d'agneau braisé découpé devant les hôtes.



« Impressionnant, je n'avais jamais vu la découpe d'un gigot devant moi avant cela, c'est très très bien, » Shatul Parikh.

Château Siaurac a reçu en 2017 un Best Of Wine Tourism « Hébergement à la Propriété. »

Vous pouvez retrouver l'intégralité de l'article et regarder le reportage de Jean-Pierre Stahl, Pascal Lécuyer, Cécile Lagauzère et Xavier Mansion : <http://france3-regions.blog.francetvinfo.fr/cote-chateaux/category/oenotourisme>