

GÎTE RURAL

CHATEAU

MICALET

GÎTE DE MICALET - CUSSAC-FORT-  
MÉDOC - MARGAUX MÉDOC  
TOURISME



GÎTE DE MICALET - CUSSAC-  
FORT-MÉDOC - MARGAUX  
MÉDOC TOURISME

Location de vacances pour 6 personnes à Cussac-Fort-  
Médoc - Margaux Médoc Tourisme

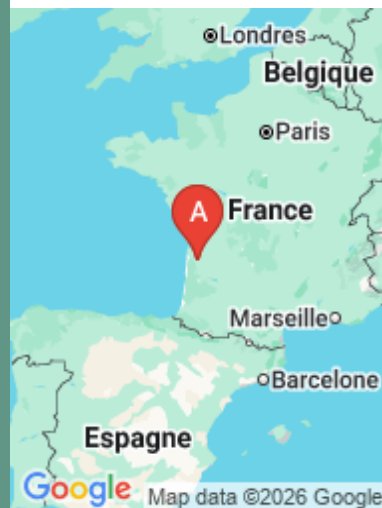
<https://gitedemicalet.fr>



Dominique Fédieu

+33 5 56 81 54 23

**A** Gîte de Micalet - Cussac-Fort-Medoc :  
Château Micalet, 8 rue Jeanne d'Arc 33460  
CUSSAC-FORT-MEDOC





## Gîte de Micalet - Cussac-Fort-Medoc



Maison



6

personnes  
(Maxi: 6 pers.)



3

chambres

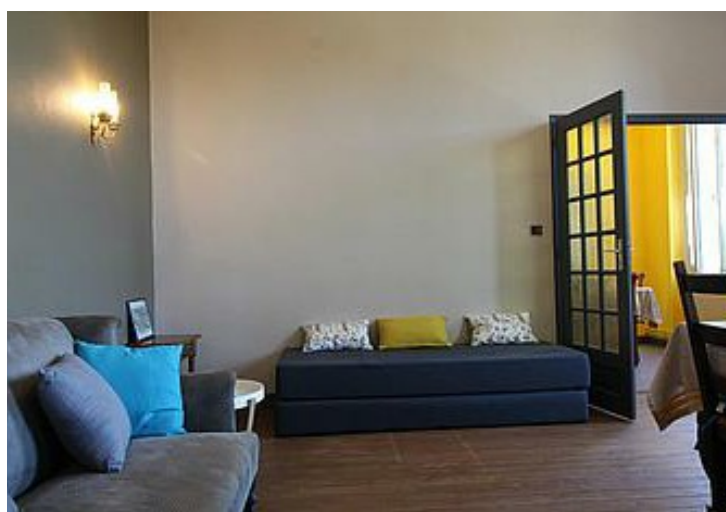
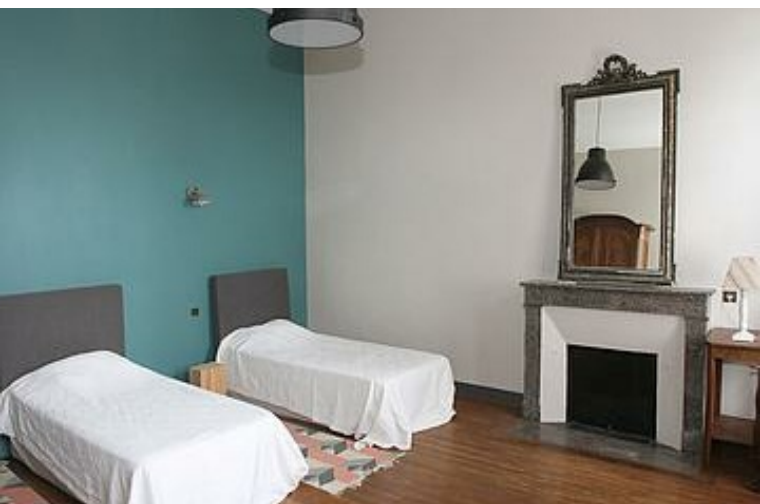


120

m<sup>2</sup>



Un endroit où l'on profite d'une ambiance calme tout en dégustant un Haut-Médoc de caractère. Quel plus bel endroit où poser ses valises en Médoc qu'une véritable exploitation viticole ? Au château Micalet on cultive la vigne en mode artisanal. Production d'un vin bio respectueux de l'environnement. Le gîte se déploie à l'étage d'une maison de caractère du 19<sup>ème</sup> siècle, directement au cœur du domaine. On profite ici d'une ambiance calme et reposante : 3 chambres confortables 2 fois 2 lits simples et 1 lit double, salle de bain avec pare douche, cuisine/ salle à manger, salon, tout est parfaitement aménagé. Grâce aux conseils avisés de nos hôtes, on partira sereinement à la découverte du patrimoine viticole local ou du littoral (le Fort Médoc est à quelques minutes ...). En rentrant d'escapade on pourra déguster le cru artisan de la famille : un Haut-Médoc authentique ...



## Pièces et équipements

<i>Chambres</i>	Chambre(s): 3 Lit(s): 0	dont lit(s) 1 pers.: 4 dont lit(s) 2 pers.: 1
<i>Salle de bains / Salle d'eau</i>	Salle de bains privée Salle(s) de bains (avec baignoire): 1	
<i>WC</i>	WC: 1 WC privés	
<i>Cuisine</i>	Cuisine Congélateur Four à micro ondes Réfrigérateur	Four Lave vaisselle
<i>Autres pièces</i>	Salon	
<i>Media</i>	Télévision	
<i>Autres équipements</i>	Lave linge privé	
<i>Chauffage / AC</i>	Chauffage	
<i>Exterieur</i>	Barbecue Jardin privé Terrain clos	Cour Salon de jardin
<i>Divers</i>		

## Infos sur l'établissement



*Communs*

A proximité propriétaire  
Habitation indépendante

Entrée indépendante  
Sur une exploitation viticole



*Activités*



*Réseaux*

Accès Internet



*Stationnement*

Parking



*Services*

Location de draps et/ou de  
linge

Nettoyage / ménage



*Extérieurs*

## A savoir : conditions de la location

*Arrivée*

---

*Départ*

---

*Langue(s)  
parlée(s)*

---

*Annulation/  
Prépaiement/  
Dépot de  
garantie*

---

*Moyens de  
paiement*

Cartes de paiement  
Chèques Vacances

Chèques bancaires et postaux  
Espèces

---

*Ménage*

---

*Draps et Linge  
de maison*

---

*Enfants et lits  
d'appoints*

---

*Animaux  
domestiques*

Les animaux ne sont pas admis.

---

## Tarifs & disponibilités

Gîte de Micalet - Cussac-Fort-Medoc

Nos tarifs et nos disponibilités sont actualisés sur notre site :  
<https://gitedemicalet.fr>

# Mes recommandations



## Le Bontemps

+33 9 83 02 14 16

2 place du Général de Gaulle

0.2 km  
 📍 CUSSAC-FORT-MEDOC



Nous sommes à Cussac-Fort-Médoc, qui étale ses routes et ses chemins des terres viticoles du Haut Médoc à l'estuaire de la Gironde, en un face-à-face fraternel avec Blaye qui l'observe de l'autre rive... C'est dans ce petit village célèbre pour ses prestigieux châteaux et son fort classé au patrimoine de l'Unesco, que l'on dénicher un incroyable restaurant. Il allie les saveurs pleines et authentiques du Médoc aux parfums doux et raffinés de la cuisine japonaise composant une gastronomie vraiment unique! On retrouve évidemment une belle carte de vins qui mettent en valeur les plats sortis des cuisines de notre chef. On est forcément surpris mais pas déçus, sobriété dans l'assiette et produits frais du terroir s'harmonisent naturellement : de l'entrée au dessert c'est une vraie et belle découverte, une cuisine de produits locaux et de saison !



## Port de Soussans

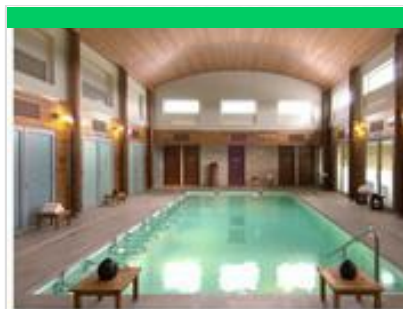
+33 5 57 88 33 04

Le Port

6.9 km  
 📍 SOUSSANS



Pour accéder au port de Soussans, il faut suivre la route assez rectiligne entre les propriétés viticoles avant d'atteindre plus loin les marais et les rives de la Gironde. On accède alors à un petit espace calme et pittoresque avec un panorama privilégié sur l'estuaire : île verte et île du Nord en ligne de mire offrent un spectacle naturel et quotidien. Selon le temps ou même la saison, chaque jour est un nouveau tableau à découvrir. On peut profiter de ce moment pour une pause douceur à l'une des tables dédiées au pique-nique. Si le regard se tourne naturellement vers l'eau, il suffit d'ouvrir un peu plus son champs de vision pour observer juste à côté le château Fumadelle (à droite du port) qui nous raconte l'histoire émouvante de l'île de Fumadelle rattachée à la côte.



## Spa Les Bains de Margaux

+33 5 57 88 87 50

5 route de l'Île Vincent

🌐 <http://www.relais-margaux.fr>

8.4 km  
 📍 MARGAUX-CANTENAC



On se délasse dans un centre où le bien-être et l'esthétique sont les clés du bonheur. On se trouve ici sur le magnifique domaine du Relais Margaux, son golf qui s'étire sur les vallons verts, ses restaurants (brasserie et gastronomique), son hôtel luxueux. Les Bains de Margaux profitent de ce cadre unique pour offrir une parenthèse enchantée. En quelques minutes magiques, on se délasse pleinement dans un centre de balnéothérapie où le bien-être et l'esthétique sont les clés du bonheur. Plongée relaxante dans la piscine à jets, douceur d'un bain phyto-aromatique, hammam oriental, séances sportives en salle fitness ne sont que quelques-unes des agréables surprises proposées. Grâce aux soins traditionnels Cinq Mondes qui expérimentent des rituels beauté ancestraux (modelages, gommages, soins du corps et du visage), la détente est totale ...



## L'Officier de Bouche : Gaëlle Benoiste Pilloire

+33 5 57 88 79 53

14 chemin des Eyrins

🌐 <http://www.lofficier-de-bouche.com>

8.7 km  
 📍 MARGAUX-CANTENAC



Installée depuis une vingtaine d'années au cœur du vignoble bordelais à Margaux, Gaëlle Benoiste-Pilloire, se consacre à l'organisation de repas pour les propriétés viticoles. Chef Gaëlle y décline une cuisine haut de gamme et faite maison, soulignant en particulier les accords mets et vins proposés. GBP pioche dans la palette des saveurs de la saison les produits locaux, d'AOC et d'agriculture biologique, qui serviront à leur élaboration ; le pain servi est bio. Elle adapte également sa cuisine au public de gourmets : végétariens, végétaliens, intolérants au gluten, ... Les groupes de particuliers pourront réserver la table privée une semaine avant (il ne peut y avoir qu'un groupe à la fois). De la table privée au cours de cuisine, il n'y a qu'un pas à faire pour passer derrière les fourneaux : notre chef aime en effet transmettre son savoir et ses techniques professionnelles.



## La route de l'estuaire

+33 5 56 58 76 19

2.0 km  
 📍 LAMARQUE



À pied ou à vélo, il suffira de suivre les carrelets qui constellent le littoral. Filer les kilomètres de la Route de l'estuaire, 31 km de chemins balisés qui esquissent la cartographie exceptionnelle de ces rives de Gironde. Descendre de Cussac qui fait face aux forts (Fort Médoc, Fort Pâté et Citadelle de Blaye en ligne de mire : le fameux « Verrou de l'estuaire » mis en place par Vauban) jusqu'au port de Macau en passant par Lamarque, Arcins, Margaux, Issan ou Labarde. Des noms qui résonnent comme autant de promesses et de découvertes à venir. À pied ou à vélo, il suffira de suivre les carrelets qui constellent le littoral : ces constructions gracieuses, qui sont comme posées sur l'eau, font en effet partie du patrimoine estuarien médocain. Dans cet environnement sauvage où la flore et la faune dessinent un paysage unique, l'esprit s'échappe facilement entre vignobles et marais ....

# Mes recommandations (suite)

Vignoble et Gastronomie

Randonnées et balades

OFFICE DE TOURISME MARGAUX MÉDOC TOURISME

[WWW.MARGAUX-TOURISME.COM](http://WWW.MARGAUX-TOURISME.COM)



## Marais d'Arcins Soussans

+33 5 56 58 76 19

<http://www.cc-medoc-estuaire.fr>

4.1 km  
ARCINS



Dans les marais d'Arcins-Soussans, on prête attention à chaque mouvement qui se crée dans le voilage discret des feuillages. Le site est classé Natura 2000 pour l'habitat exceptionnel qu'il représente : entre prairies humides, mares, bois et roselières. Deux boucles de randonnées permettent de s'adonner aux joies de la promenade en pleine nature : on y découvre un patrimoine riche et varié qui foisonne d'espèces d'animaux et de végétaux uniques en leurs genres. Dans ces zones humides nichent notamment une population importante d'oiseaux migrateurs. Depuis l'observatoire placé en haut de la tour d'observation, on peut plus facilement les observer. Outre la flore (angéliques des estuaires, nivéoles d'été), les amoureux de la faune ne seront pas en reste : avec un peu de chance, on pourra y apercevoir loutre, vison d'Europe ou cistude (petite tortue des marais) ...



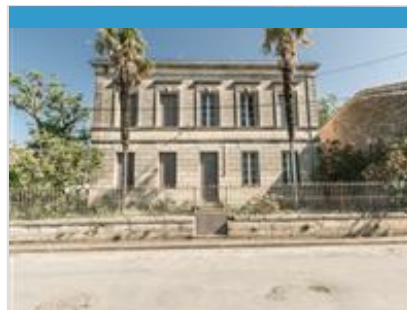
## Ile Margaux

+33 6 20 89 33 71

9.3 km  
MARGAUX-CANTENAC



Elle fait partie du patrimoine intime des médocains : l'île Margaux s'étire dans les eaux de l'estuaire depuis le début du 18ème siècle. Située entre l'île verte et la côte, elle se dessine dans les eaux miroitantes. Sujette aux courants qui sans cesse en déforment les contours et modifient sa topographie, elle ne doit sa position actuelle qu'à une précieuse stratégie de sauvegarde. On y devine donc les vignobles cerclés d'une promenade, voulue par son propriétaire Gérard Favarel : 365 arbres fruitiers qui viennent conforter la digue le plus naturellement du monde. Au domaine viticole, cinq cépages d'exception profitent d'un terroir unique. On profitera de la visite commentée de l'île pour les déguster : vignes, chais et cuiviers n'auront plus aucun secret ... Ou plutôt les vins insulaires produits ici n'en auront que plus de saveur !



## Château Micalet

+33 5 56 58 95 48

10 rue Jeanne d'Arc

<http://www.chateaumicalet.fr>

0.1 km  
CUSSAC-FORT-MEDOC



10 rue Jeanne d'Arc à Cussac-Fort-Médoc, le temps file à la bonne allure : celui de la terre et des vignes, des saisons rythmées par le travail des hommes sur le domaine. Dans la famille Fédieu, propriétaire du château Micalet depuis 1972, on a toujours respecté la terre plus que tout, en utilisant notamment des méthodes douces et ancestrales pour la travailler. C'est donc naturellement, une évidence, qu'en 2009 le château est passé en agriculture biologique. C'est plus qu'une certification qui lui est donnée car c'est un état d'esprit qui anime Damien, Dominique Fédieu et son équipe. On part donc à la découverte de ces 10 hectares et installations viticoles avec une extrême curiosité. Car s'il est fait mention dès 1893 d'un grand cru artisan Château Micalet, aujourd'hui grâce à ce travail artisanal, le vin sublime encore son terroir : celui d'un Haut-Médoc tout simplement authentique.

# Mes recommandations (suite)

Vignoble et Gastronomie

Randonnées et balades

OFFICE DE TOURISME MARGAUX MÉDOC TOURISME

WWW.MARGAUX-TOURISME.COM



 : Restaurants  : Activités et Loisirs  : Nature  : Culturel  : Dégustations

# Mes recommandations (suite)

Vignoble et Gastronomie

Randonnées et balades

OFFICE DE TOURISME MARGAUX MÉDOC TOURISME  
WWW.MARGAUX-TOURISME.COM

