



Dossier de presse 2024

Ton temps, jusqu'à présent, on te le prenait, on te le dérobait, il t'échappait. Récupère-le et prends-en soin. La vérité crois-moi, la voici : notre temps, on nous en arrache une partie, on nous en détourne une autre et le reste nous coule entre les doigts. Pourtant, il est encore plus blâmable de le perdre par négligence. Et, à bien y regarder, l'essentiel de la vie s'écoule à mal faire, une bonne partie à ne rien faire, toute la vie à faire autre chose que ce qu'il faudrait faire.

Sénèque - Lettre à Lucilius

Sommaire

3 / Portraits

Marc Verstraete, un avant-gardiste

Clément Mengus, un jeune directeur général dynamique

7 / Le vin, notre philosophie

Au rythme de la vigne bat le coeur de Castigno

9 / Focus

Nos quilles emblématiques

Les Brasseurs de Castigno

11 / La Vie de Village

Un complexe hôtelier et un domaine viticole au rythme d'Assignan

Au coeur du village

15 / L'art du bien vivre, bien manger et bien boire

La Petite Table et Le Thai de Castigno

17 / Étoilée et engagée envers la nature

La Table de Castigno 

19 / Le Temps Retrouvé

L'expérience Castigno

21 / Le village est à vous

Vivez une expérience unique

23 / Village Castigno en quelques chiffres



Marc Verstraete, Un avant-gardiste

Après avoir arpenté une partie du monde **à la recherche du lieu de rêve** pour abriter son projet vinique, Marc Verstraete, un ancien industriel belge, tombe en 2007 sur le lieu-dit Castignan, à quelques virages du petit village d'Assignan. C'est le coup de foudre. Le coup de foudre pour **ces paysages intacts**, ces couleurs, le charme du lieu et ce **château du XIIe siècle**, appartenant à l'époque à l'Ordre des Chevaliers de Malte. C'est un lieu chargé d'histoire et d'émotions où réside Château & Village Castigno.

Marc se souvient « Devant la bâtisse en ruine, perchée sur une colline avec à perte de vue, champs d'oliviers, vignes et chênes, il y avait une telle charge poétique dans ce paysage, que j'ai été conquis immédiatement »

Ayant pour conviction de **préserver le patrimoine** et **l'environnement**, Marc se lance dans de lourds travaux de rénovations du Château, des maisons du village inhabitées à la vente et du vignoble.

Le temps passé à rénover le site pierre après pierre, maison après maison, lui a permis de **rendre hommage** à ce qui lie tout ici, à la source de cette aventure à l'origine : **le vin**.



En 2007, Marc était **un esprit avant-gardiste** au final. L'endroit idéal pour **ralentir, prendre le temps**, retrouver son rythme, se libérer du stress et **renouer avec la nature** représente une vision utopique dans une ère caractérisée par la frénésie et la rapidité constantes.

Il crée cet endroit, **ce secret gardé, insolite** où prône le **digital detox**, un endroit rare qui respire la **simplicité de vivre**.

En 2021, Marc confie la direction de Château & Village Castigno à Clément Mengus, un jeune oenologue qui fera perdurer sa vision avant-gardiste.



Clément Mengus,
Un jeune directeur général dynamique



Clément est un aventurier ayant les pieds enracinés dans la vigne. Il a toujours une anecdote à raconter sur ses aventures passées et actuelles. **C'est un passionné.**

Après avoir obtenu son bac hôtelier à Strasbourg et son diplôme des Sciences de la vigne à Dijon, il rentre dans la vie active aux côtés d'Albert Maurer, un grand monsieur de la **Biodynamie**. Il découvre une autre vision du métier de vigneron : **l'essentiel du travail se concentre à la vigne**, de beaux raisins, des jus équilibrés pour des interventions en cave quasi-inexistantes.

“une approche iconoclaste et novatrice pour l'époque”

Il fait de cette philosophie la sienne en créant son propre domaine - Le Domaine de Cazaban - en 2006 à l'âge de 25 ans. La Biodynamie devient sa signature, recherchant la finesse et l'élégance dans les jus qu'il élève. Une approche iconoclaste et novatrice pour l'époque.

De 2011 à 2018, il crée en parallèle une structure de négoce en vin, ce qui lui permettra d'appréhender les rouages économiques de la sphère viticole.

“Clément insuffle [...] son énergie et son savoir-faire biodynamique”

En prenant les rênes de Château & Village Castigno, déjà converti en bio depuis 2013, Clément insuffle naturellement au domaine son énergie et son savoir-faire biodynamique.

Sa nouvelle aventure ? À contre-courant des grands poncifs languedociens et de leurs vins musclés, inscrire dans l'ADN des jus Castigno **l'élégance, la finesse, la complexité et la richesse** de ce **terroir pluriel**.



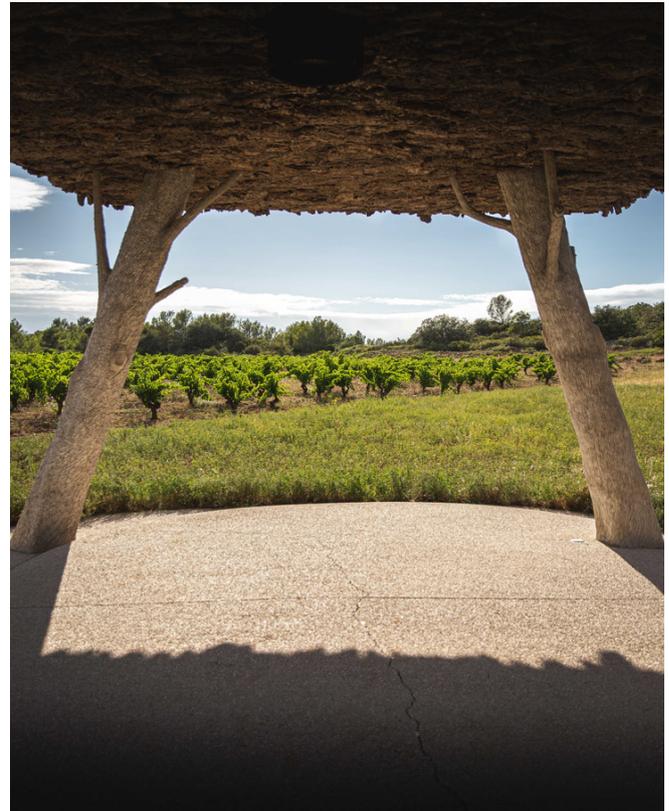
Au rythme de la vigne bat le cœur de Castigno

La vigne porte toute l'histoire de Castigno: nichée sur les terres de l'appellation Saint-Chinian, un tiers du domaine lui est consacré, soit près de **30 hectares**. La majeure partie des pieds de vignes ont entre **50 et 120 ans**. Sur de l'argile, du calcaire, parfois de la bauxite et des grès, le sous-sol d'Assignan est un diamant brut.



Être au service du terroir plutôt que de s'en servir

Mené en **agriculture biologique** et **biodynamique**, le domaine s'engage en réalité bien au-delà. À Castigno, le **respect du vivant** est un tatouage indélébile. Ébourgeonnage, palissage et **vendanges manuelles**, travail du sol quasi exempt de mécanisation, **fertilisation maison**, toutes **nos actions protègent** la terre et la vigne.



Nous élaborons des vins vrais, entiers et non corrigés

Là où les hommes ne suffisent pas, **les chevaux interviennent**. De l'observation naît l'action. Pas de systématisation mais une **individualisation des pieds de vignes** pour donner à chacun ce qu'il faut à son épanouissement.

Les blancs surprennent par leur **minéralité** et leur **fraîcheur**. Droits et tendus, ils dansent entre acidité, vivacité et longueur.

Les rouges de garde affichent leur **noblesse** et l'**élégance** de très beaux assemblages. Les rouges plus jeunes sont de **vraies gourmandises** fruitées, à déguster au cœur de l'été. Les vins Castigno illustrent **la complexité par la finesse**.

Main dans la main Marc Verstraete et Clément Mengus mettent tout en oeuvre pour marquer l'ADN de Castigno sur chacune de nos cuvées. Nous mettons un point d'honneur chaque année pour renouveler nos concepts ainsi que nos événements.

**Le vin
notre philosophie**



FR-BIO-01



Fred et Chacha avec Udoline et Princesse

Focus

Nos quilles emblématiques



Vin de France

Cépages : Viognier, Roussanne

Élevage : Macération pelliculaire, 5 mois en Jarres

Dégustation : Pêche, abricot, fruits à noyaux, léger, frais et vibrant

Accords : Compagnon idéal pour le fromage et se marie très bien à la cuisine asiatique

Vin Orange - Les Beautés

Bella Casta - Les Beautés

IGP Pays d'Hérault

Cépages : Grenache

Élevage : Cuve béton

Dégustation : Gourmand, fruits rouges, fleurs de garrigues, souplesse et vivacité

Accords : Volaille, viande grillée, accompagnée d'une poêlée de légumes méditerranéennes, peut se boire frais



AOP Saint-Chinian

Cépages : Roussanne, Grenache Blanc

Élevage : Barrique et cuve inox

Dégustation : Fumé, minéral, iodé, fruits à coque, belle vivacité, gras et complexe

Accords : Viandes blanches, morilles, comté

Château Blanc

Rosé Brut Nature - effervescent

Méthode Traditionnelle

Cépages : Cinsault, Syrah

Élevage : Sur lies, sur lattes, cave fraîche, dégorgement selon la Méthode Traditionnelle

Dégustation : Fruits rouges, fraises des bois, grande fraîcheur

Accords : Apéritif, salade de homard



Focus

Vins blanc, rouge, rosé, orange, vinaigre balsamique, bières artisanales, huile d'olive, jus de raisin, effervescent, vins spéciaux, gin, eau de vie...

Castigno offre une grande variété de produits à la vente disponible à la Cave et en ligne sur le site.



Photo de famille !



Gregg, notre brasseur aux airs de Hugh Grant

Les Brasseurs de Castigno

Castigno a sa propre **bière artisanale bio**. Le village Castigno a installé sa micro-brasserie « Les Brasseurs de Castigno ». Lieu de brassage qui sent bon le malt chaud occitan, **lieu de dégustation** et **bar à picorer**, on aime la **convivialité** de cette nouvelle brasserie nichée dans une ancienne remise du village. Entre les cuves en inox et les poutres en bois, on vient assoir sa curiosité pour découvrir une gamme de **cinq bières artisanales** fraîchement embouteillées.

La Vie de *Village*

Castigno est île.

Au pied des montagnes héraultaises, comme un balcon sur la Méditerranée dont la foule, ici, n'est plus qu'une rumeur.

Castigno est un refuge, un paradis terrestre reconstitué où l'on déguste de l'esprit, une philosophie.

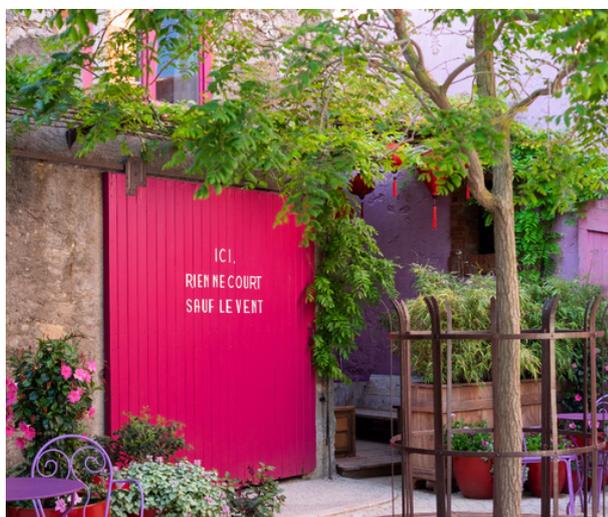


Dans un monde soumis à de profondes mutations et incertitudes, Castigno propose **une immersion** dans un Wine Resort pas comme les autres, où **prendre le temps** de vivre est érigé en valeur suprême du luxe. Castigno incarne une promesse **d'évasion, d'élégance** et de **découvertes sensorielles**.

La Vie de Village



Le charme de Castigno ? Un véritable village à lui tout seul. **Tous les services sont déployés dans des maisons du village, petites ou grandes.** On se promène avec ravissement et sans voiture dans les ruelles pavées, en croisant les habitants. Vous pourrez également y croiser notre équipe telle que les chefs qui reviennent du marché, le housekeeping sillonnant les rues avec leur chariot et bien d'autres. **La vraie vie de village.**



"Nous recherchons l'authentique et la qualité"

Nos accents sont d'ici ou d'ailleurs, nous mélangeons le design aux vieilles pierres, nous n'avons ni wifi ni télévision, nous servons du vin rouge frais comme un rosé, et **sans protocole** - nous n'avons pas de "VIP". Ici, **les épicuriens sont tous les bienvenus.**

Nous pourrions et voudrions **toujours mieux faire**, nous ne venons pas tous de l'hôtellerie, mais nous aimons passionnément l'hospitalité.

Nous recherchons **l'authentique et la qualité.**



Piscine principale de la Maison des Amis

Là, tout n'est qu'ordre et beauté Luxe, Calme et Volupté.

Charles Baudelaire - *L'invitation au voyage*

Des maisons avec pour signes distinctifs **un code couleur** : le rouge pourpre, le mauve ou encore le rose vif. Ces couleurs rendent hommage à **la lie du vin**. Toutes les chambres d'hôtel sont **dispersées** à travers le village d'Assignan, faisant de Castigno **un hôtel concept unique**.

Confort et **unique** sont les maître-mots des **24 chambres**. La décoratrice, Marcia, a imaginé la décoration intérieure en privilégiant **le bois brut**, **le recyclage**, les lampes en corde, les pierres... avec bibelots, objets, commodes ou armoires **d'inspiration ethnique**.

Parmi les 24 chambres vous retrouverez : les traditions, les vendangeurs, les cuvées millésimées, les cuvées prestiges, la villa rouge. Toutes regroupées soit dans La Maison des Amis à l'entrée du village (9 chambres) soit dispersées dans le village d'Assignan.



Château Blanc - Cuvée millésimée



Grâce des Anges - Vendangeurs

L'art du bien vivre, bien manger et bien boire

La Petite Table

"Le bistrot est une école du présent, il enseigne à vivre l'instant, ici et maintenant."

C'est là toute l'histoire de la Petite Table, qui n'a de « petite » que cette manie française de rapetisser tout ce qui est bon et mignon. Du petit déjeuner tout en gourmandise au dîner, en passant par les déjeuners ensoleillés, goûters, grillades et apéro tapas, ce restaurant est le coeur de vie du village. Ici, **le produit est la star**, la cuisine authentique et sans prétention.



Nos produits, toujours dans la philosophie chère à Castigno, suivent la **saisonnalité**, en majorité **bio** et proviennent de **notre potager** que Lise entretient, de **petits producteurs amis et voisins d'Occitanie**



L'art du bien vivre,
bien manger
et bien boire

Ce soir c'est Thaiï !



Un clin d'oeil à la passion de
Marc Verstraete pour l'Asie



Véritable clin d'oeil à la passion du propriétaire pour l'Asie, le Thaiï de Castigno est tout sauf une copie conforme. **Quel dépaysement de se retrouver ici**, un véritable voyage de délices épicés. La Cheffe Meaw vous propose **une cuisine authentique Thaïlandaise**.

Pas de carte, mais l'inspiration du moment, Mango Sticky Rice, Saku Sai Moo, Kang Kari Kai ou Hoi Tod, les cheffes travaillent ici **une cuisine généreuse** et mijotée ou encore au Wok.

"Pas de carte, mais l'inspiration du moment..."

Étoilée et engagée envers la nature

La Table de Castigno 



Stéphane Paroche et Justine Viano

Arrivés à l'été 2020, Justine Viano et Stéphane Paroche ont su en quelques mois conserver l'étoile Michelin attachée à la Table de Castigno.

Après des années dans le restaurant familial dans les Alpes de Haute Provence, c'est en Provence que Stéphane rencontre Justine, originaire de Normandie et déjà bien aguerrie aux tables gastronomiques.

De riches expériences

Tous deux relèvent leur premier défi en 2019 en décrochant leur première étoile Michelin au Hameau des Baux aux Baux de Provence. Un intermède d'un an et demi les guide ensuite vers le Vietnam où un travail de préparation et d'intégration de la culture gastronomique de ce riche pays, leur ouvre de nouveaux horizons.

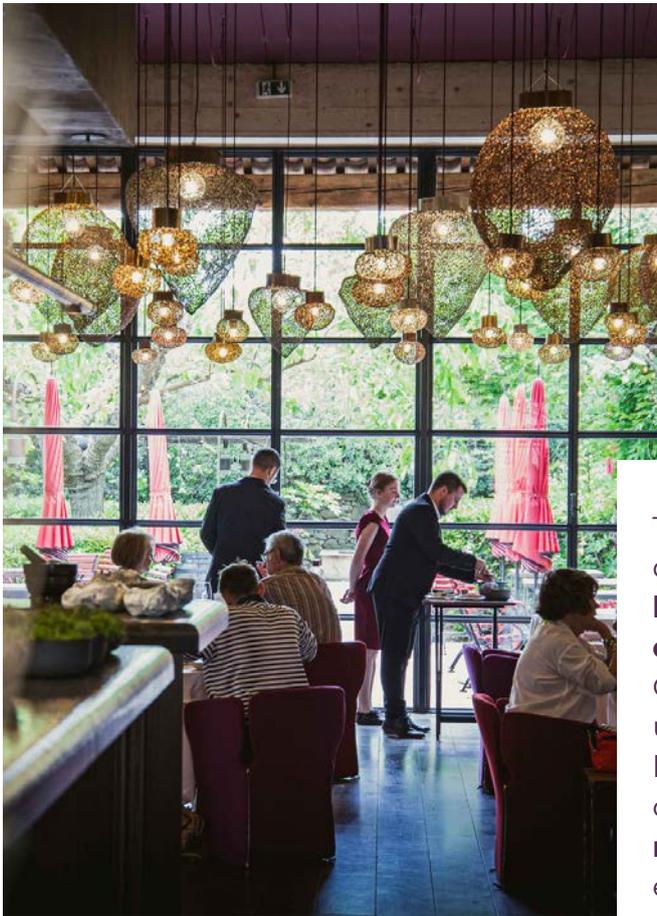


N°20 - Top 100 Best Vegetables Restaurants 2023

N°3 - Top 10 France Best Culinary Vegetables Restaurants

N°3 - Justine Viano - The world's top ten Best Lady Vegetable Chefs

Étoilée et engagée
envers la nature



Totalement ancrée dans l'ADN du domaine, **l'écoresponsabilité est la dame de cœur** de la Table de Castigno. En plus de produire une partie de ses légumes et herbes aromatiques, le domaine compte aussi des **poules** et des **ruches**. Nos producteurs locaux exclusivement occitans nous permettent un **approvisionnement en direct** et en **circuit court**.

Une cuisine aux multiples saveurs

Le végétal est omniprésent à Castigno, il trouve aussi le chemin des assiettes avec une cuisine inspirée de la nature Provençale, twistée d'une belle acidité.

La **signature** des Chefs est **audacieuse et incisive**. Ils proposent deux options : **menu 100% végétal** ou **Une Balade en Occitanie**.

À La Table, **pas de carte**, on se laisse bercer et on voyage à travers leur cuisine si particulière.

En addition des accords vins, le sommelier et le barman proposent des **accords créatifs** qui s'accordent parfaitement avec les plats des Chefs. **C'est du sur-mesure**.



Le temps retrouvé

L'expérience Castigno

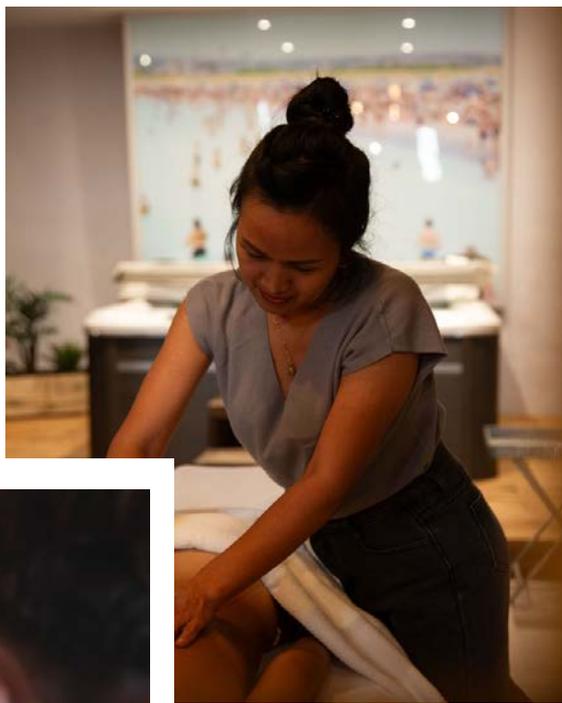


Plus qu'un accès de nostalgie, le temps retrouvé est **une invitation à renouer avec des éléments essentiels**, à **redécouvrir** des instants de plénitude, à **retrouver** un équilibre, à **redéfinir** son rapport au temps. Prendre le temps résonne comme un antidote aux turbulences de notre société façonnée par le bruit incessant d'informations, de distractions, d'exigences et d'ultraconnexion.



Dans cette course effrénée, le temps s'en va et nous laisse l'impression de le perdre.

Se poser, ralentir, se reconnecter avec ce qui est vraiment important, savourer l'instant présent, c'est ce qu'offrent les expériences Castigno.



Atelier de dégustation

Soins & massages

Scooters

Espace bien-être

Balade dans les vignes

Atelier vigneron

Yoga

Safari dans les vignes

Pique-nique dans les vignes

Vélos

Le village est à vous

Vivre des expériences uniques

À Castigno nous aimons célébrer les fêtes, nous aimons les réunions, nous aimons vivre les moments présents.

Le temps d'un **mariage**, d'un **anniversaire**, d'un **baptême**, d'un **événement d'entreprise** ou d'un **événement en particulier**, le Village Castigno peut être privaté entièrement. **Une expérience unique et sur-mesure.**

Ainsi, nous proposons à nos hôtes **diverses activités** qu'elles soient œnotouristiques, sportives, artistiques ; en interne ou par le biais de nos partenaires qui partagent cette même passion de vous procurer du plaisir et vous donner le sourire.

Vous vivez l'expérience Castigno.





Village Castigno en quelques chiffres

1 label Teritoria

1 label Collège Culinaire de France

3 écotable

1 étoile Michelin 

16/20 Gault & Millau

32 hectares de vignes en bio et Demeter

1 micro-brasserie artisanale

2 salles de séminaire

100 000 bouteilles par an

5 Radis We're Smart World

24 chambres

1 maison privative

3 restaurants

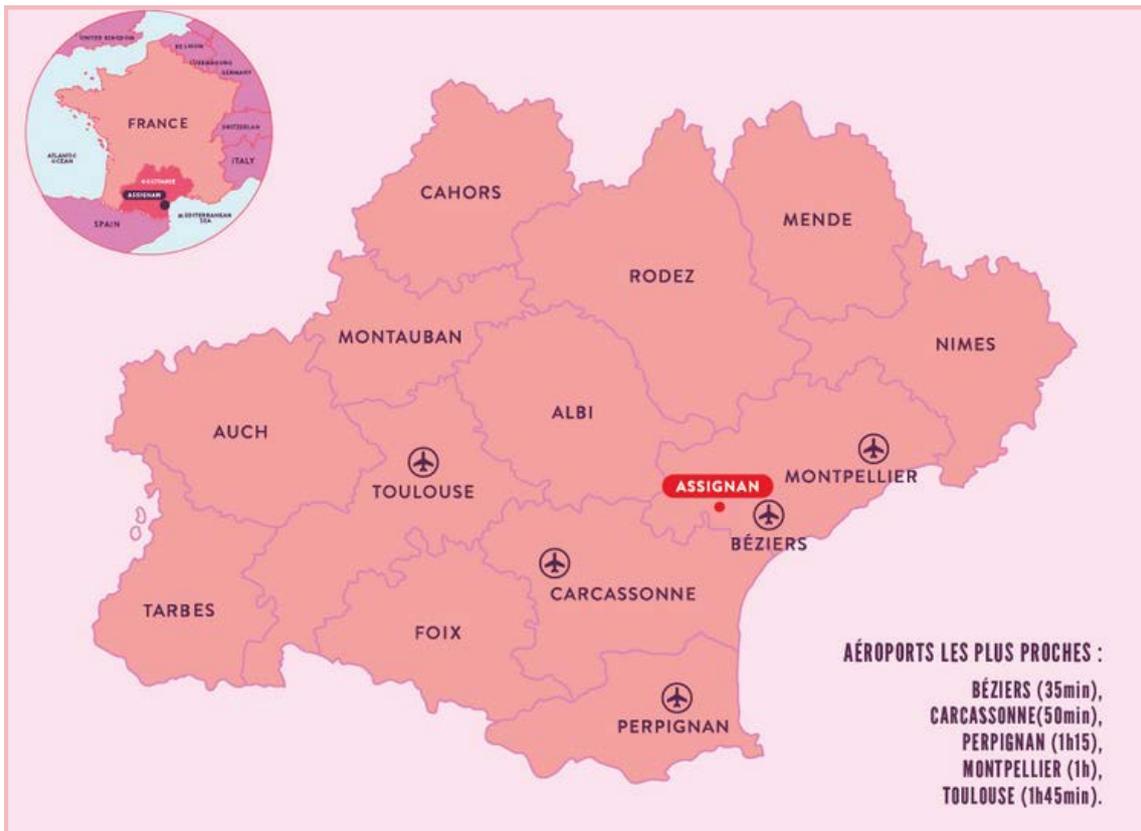
1 Cave

2 piscines

267 jours de relaxation dans l'année



Accès



Le Village Castigno est situé à Assignan en Occitanie.
Nous nous trouvons à 30 minutes en voiture de Béziers et Narbonne,
1h de Montpellier et 1h45 de Toulouse.

Nous pouvons profiter de paysages très différents à quelques kilomètres, que ce soit la plage ou la montagne, la ville ou la vigne...



9 avenue de Saint-Chinian 34360 Assignan +33 4 67 24 26 41

www.villagecastigno.com



Conception : Château & Village Castigno / **Contact presse**: DK Consulting
dimitri@dkconsultingrp.com / anthony@dkconsultingrp.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION