





Bienvenue chez Nadège, Gérard et Thomas Blet,
dans cette maison de famille,
au cœur du Minervois, où l'authenticité se vit
au rythme des envies et des rencontres.



Au cœur de l'Occitanie, entre la Montagne Noire et la Méditerranée, le Minervois déroule ses paysages vallonnés, ses vignobles baignés de soleil et ses villages de pierre. C'est dans cet écrin de nature et de culture que se dresse le Château de Siran, ancré dans un territoire riche en traditions.

Ses pierres anciennes murmurent de vieux récits, ses arches évoquent l'âme d'un couvent disparu, et ses jardins gardent la trace de générations passées.

Dans cette demeure, l'accueil s'écrit au présent. Chaque recoin vibre d'une attention sincère : un objet chiné, un sourire complice, un goût inédit.

Il y a quelque chose de vivant dans cette alliance entre l'héritage des siècles et l'envie de partager un art de vivre simple et chaleureux.

Pousser la porte du Château de Siran, c'est entrer dans une parenthèse où le temps s'adoucit.







Sommaire

08

À l'origine,
le rêve de Nadège et Gérard

12

Le restaurant,
le cœur battant de la maison

20

Une cuisine vivante, locale et libre

24

Thomas Blet,
un chef sensible et instinctif

26

Les vins du Minervois en majesté

28

Dormir au château :
Un havre de paix,
une maison qui fait du bien

34

Le jardin, souffle du château

36

Écrin de douceur au spa

38

Moments partagés

40

Valeurs

48

Témoignages

56

Informations pratiques

À l'origine, le rêve de Nadège et Gérard

Avant de poser leurs valises dans le Minervois, Nadège et Gérard Blet ont suivi des parcours riches et complémentaires.



Nadège, après une carrière dans la communication, fonde l'agence Papooses, dédiée à l'univers de l'enfance. Gérard, lui, œuvre dans les études marketing pour le secteur médical, jusqu'à créer sa propre structure au service des laboratoires.

Tous deux nourrissaient un projet commun : acquérir et diriger un lieu de charme, à taille humaine, avec un restaurant pour offrir cette convivialité à laquelle ils tenaient tant. Grands voyageurs, amateurs de gastronomie, ils rêvaient d'un lieu de partage où chaque hôte se sentirait chez lui.



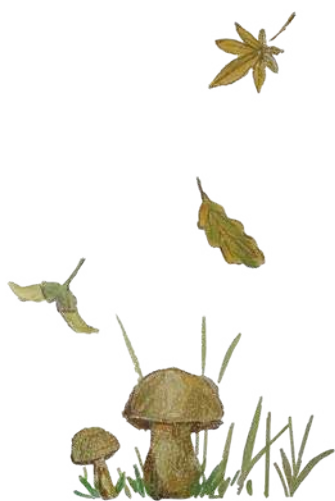
Après un an de recherches, c'est dans le Languedoc qu'ils découvrent le village de Siran et ce château déjà transformé en hôtel. La première visite les intrigue ; la seconde les convainc. Ils perçoivent l'âme des lieux, et leur décision est prise: en 2010, ils deviennent les nouveaux propriétaires du Château de Siran.

Très vite, ils installent l'esprit d'une maison de famille. Présents chaque jour, attentifs au moindre détail, ils cherchent à rajeunir la demeure sans trahir son histoire. Ils révèlent sa beauté cachée et refusent les standards figés, imaginant un service sur mesure, vivant, évolutif.

La fresque du bar, peinte par Stéphanie Van de Walle et poursuivie avec l'équipe, incarne cet engagement collectif. Chacun participe à la personnalité du lieu. L'humain est au centre. Nadège et Gérard cultivent une simplicité chaleureuse, veillant à ce que chacun se sente accueilli en ami.

Leur fils Thomas, sensible à l'esprit des lieux, s'implique peu à peu dans la décoration, puis reprend les cuisines pour y exprimer sa sensibilité culinaire.

Ainsi, le Château de Siran est devenu bien plus qu'un projet hôtelier: une aventure familiale, sincère, façonnée par l'envie de créer des liens, de partager et de révéler la splendeur d'une maison languedocienne enracinée dans son terroir.







Le Restaurant, le cœur battant de la maison





Dans la quiétude du Château de Siran, le restaurant invite à un voyage où cuisine, décor et vins s'harmonisent dans une expérience profondément ancrée dans le Minervois.



Dès l'entrée, le regard se perd dans les détails : un paon curieux s'approche d'une fleur, un rouge-gorge observe le jardin à travers la fenêtre, un ara semble posé sur un rebord, un écureuil joue avec un papillon. L'immersion est immédiate, les couleurs douces installent une rêverie en écho à la délicatesse des assiettes.

Dans la seconde salle, feuillages et fleurs courent sur les murs, brouillant la frontière entre intérieur et extérieur.

Aux beaux jours, on dîne en terrasse, bercé par les parfums des roses et le clapotis de la mare aux carpes koï.





Chaque soir, Nadège accueille les convives et partage l'essence de la cuisine de Thomas: une cuisine d'instinct, guidée par les produits et les saisons. Le menu unique change chaque jour.

Chaque assiette raconte
un équilibre, un territoire,
une rencontre.



Le vin est ici indissociable du repas. Seul restaurant gastronomique du Cru La Livinière, le Château de Siran consacre sa carte aux domaines situés à moins de 30 minutes. Un choix assumé, porté par la passion du vin et le respect du terroir.

Gérard, fin connaisseur, accompagne les convives dans leur choix. Chaque vin a été goûté sur place, dans le vignoble. Chaque accord est pensé. Thomas ajuste ses plats selon les textures et les nuances des bouteilles. L'harmonie naît du dialogue entre assiette et verre.

Les soirées se déroulent dans une atmosphère feutrée. Les conversations s'animent autour des plats, des vins, des producteurs. Certains passent en cuisine saluer Thomas. D'autres prolongent la soirée au salon autour d'un dernier verre, dans la continuité d'un moment suspendu.

*Ici, le restaurant est bien plus qu'une table :
c'est le cœur battant de la maison.*









Une cuisine vivante, locale et libre

Chaque soir, la cuisine du Château de Siran se réinvente.

Pas de carte fixe, pas de plat signature : le menu naît de l'intuition du jour, de la lumière, de la saison.

Un matin pluvieux appelle un bouillon réconfortant, une soirée d'été des assiettes aériennes.

Thomas Blet travaille chaque produit dans son intégralité. Rien ne se perd, tout se transforme. Le petit pois devient mousseline, cœur laqué, infusion froide. Le poireau se décline en terrine aux algues nori, mousse de sarrasin et vinaigrette de verts.

Cette approche, à la fois technique et sensorielle, se retrouve dans chacune de ses créations.

Le pigeon du Mont Royal se marie avec la betterave travaillée sous toutes ses formes : confite au bouillon de ses propres tiges, mousseline relevée d'un vinaigre balsamique muscat, voile acidulé, fleurs de romarin... Un jeu de textures et d'intensités qui souligne l'élégance de la volaille et la profondeur de son jus réduit.









La démarche repose sur des liens forts avec les producteurs. Aucun fournisseur anonyme. Les chèvres de Combebelle, les vinaigres de Granhota, les plantes de Liesbet : tout est issu de rencontres. C'est d'ailleurs souvent en partant d'un légume que naît l'idée du plat. À La Pode, chaque récolte a sa personnalité : une roquette plus poivrée, un chou-rave plus tendre. Thomas goûte, observe, écoute la matière. Il construit autour d'elle, puis cherche le vin qui saura l'accompagner, la révéler sans l'éclipser. L'accord se façonne ainsi, à l'écoute du vivant, dans un équilibre entre intensité, fraîcheur et émotion.

Et les desserts ne sont jamais anecdotiques. Thomas prolonge l'expérience : gratin de chocolat au poivre Voatsiperifery, association framboise-praliné sur biscuit à l'estragon, sorbet aneth-framboise... chaque fin de repas est pensée comme une dernière émotion.

Pour le chef, la cuisine est un geste libre, enraciné, toujours en mouvement.

Thomas Blet : un chef sensible et instinctif

Curieux, engagé, délicat, Thomas Blet incarne une génération de chefs pour qui la cuisine est un dialogue entre l'instant, l'ingrédient et le territoire.

Né près de Versailles, il grandit dans une famille sensible à la table. Après le lycée à Narbonne, il se passionne pour les écosystèmes, le vivant, les saisons. Une licence en biologie environnementale nourrit sa compréhension du rythme naturel.

C'est au Château de Siran, auprès de sa mère Nadège, cheffe à l'époque, qu'il affine son regard : exigence du produit, goût du détail, attention aux épices. Il passe un CAP pâtisserie, séduit par la précision du geste et l'équilibre des textures. Une licence en gestion complète sa formation, lui donnant une vision d'ensemble du projet familial.

Après un temps d'observation en cuisine, il reprend les fourneaux. Son approche : l'épure. Un produit, plusieurs expressions. Cru, confit, fermenté, infusé. Chaque ingrédient devient terrain d'exploration.

Il conçoit ses menus au jour le jour. Selon le temps qu'il fait, selon l'énergie du moment. Pas de répétition. Chaque plat est une réponse à ce que la nature propose et ce qu'il souhaite transmettre.

Il connaît chacun de ses fournisseurs. Il visite les fermes, échange avec les maraîchers, suit le travail des vignerons. Ce lien nourrit sa cuisine autant que la technique.



Il transmet aussi : à ses équipes, à ses apprentis, en cultivant l'envie d'expérimenter. Il n'a pas encore traversé l'Asie, mais ses lectures, ses échanges, sa curiosité pour les fermentations et les cuissons brèves nourrissent ses réflexions. À chaque plat, il cherche l'évidence : l'assaisonnement juste, la cuisson précise, le geste qui révèle sans masquer. Un regard ouvert, sensible, toujours en quête d'équilibre.

Sa singularité : une cuisine qui avance, sans signature figée, toujours sincère, exigeante et profondément enracinée.



Les vins du Minervois en majesté

Au Château de Siran, le vin précède la cuisine, l'inspire et la prolonge. Il est le point de départ autant que la note finale, un fil conducteur sensible entre la vigne, l'assiette et le geste du chef.

La carte est exclusivement dédiée aux domaines situés à moins de 30 minutes. Un choix fort, né d'une conviction simple : défendre les vignerons du cru, valoriser leur travail, et faire rayonner le territoire à travers chaque verre.

Ici, aucun œnologue extérieur. Gérard et Thomas sillonnent les vignobles, échangent avec les vignerons, goûtent chaque cuvée. Ils composent la carte avec exigence et affection, en harmonie avec l'esprit de la maison.



Chaque vin est une rencontre. Une histoire racontée en salle, un souvenir évoqué, une émotion transmise. Gérard conseille avec justesse, sait trouver l'accord qui prolonge le plat, révèle une épice, adoucit une note fumée.

Thomas, lui, pense aussi ses assiettes en fonction des vins. La cuisine se construit parfois en dialogue avec un cépage, un millésime, une bouteille que l'on aime.

Et les convives, souvent, repartent avec une adresse, une envie de visite, une curiosité nouvelle pour ce vignoble trop discret.

*Le vin n'est pas un détail.
Il est une part vivante de l'expérience.*





Dormir au Château: un havre de paix, une maison qui fait du bien





Aucune chambre ne ressemble à une autre. Du parquet ancien à la fresque peinte à la main, du papier inspiré des rideaux aux banquettes creusées dans les murs, chaque détail raconte une histoire.



La « Douillette » offre une intimité lumineuse tandis que les « Charmantes », toutes ouvertes sur une terrasse, révèlent chacune une personnalité singulière. L'une joue la carte du romantisme, une autre ose les contrastes bois et lumière, une troisième conserve les traces du temps. Terrasses privées et caractères bien trempés : chaque « Charmante » cultive ainsi, à sa manière, l'art de séduire.

Les « Raffinées », de belles proportions, jouent la carte du caractère : fresque florale peinte par une artiste, escaliers menant au chemin de ronde ou ambiance années 30 sous poutres apparentes — pour un luxe feutré, tout en nuances.





Les « Suites Junior » partagent enfin de généreux volumes — plus de 35 m² — et une identité marquée. Fresques peintes à la main, têtes de lit en stuc ou matelassées, terrasses immenses ou vue dégagée sur les vignes : chaque espace impressionne par son souffle et son élégance.



Pensées pour les couples comme pour les familles, trois d'entre elles peuvent accueillir jusqu'à trois personnes, sans jamais perdre leur atmosphère feutrée.

Rien ici n'est figé. Thomas et l'équipe revisitent régulièrement les espaces : un meuble déplacé, une poutre remise à nu, une lumière ajustée. Tout est fait pour que l'on s'y sente accueilli comme chez soi, dans une maison habitée, vivante.

Mais ce qui marque vraiment ceux qui passent par ici, c'est l'énergie du lieu. Un jour au Château de Siran, c'est parfois une semaine ailleurs.

On y retrouve le goût du calme,
des échanges vrais, du lien avec la nature.
On repart apaisé, régénéré, avec l'envie
de revenir.

Le jardin, souffle du château

Entre figuiers, murs de pierre et senteurs de garrigue, de rose et de jasmin, le jardin du Château est aussi une respiration. On y prend le petit-déjeuner à l'ombre des arbres, on y flâne en fin d'après-midi, un verre de vin à la main.

C'est un lieu simple et précieux, où la nature rythme les saisons, et où le temps semble ralentir — juste assez pour savourer l'instant.

Un matin doux, une table
dressée sous les arbres,
le parfum du café mêlé
à celui des figues mûres :
le jour commence
en toute simplicité.







Écrin de douceur au spa

Dans une maison imprégnée d'histoire, le spa du Château de Siran s'ouvre comme un havre de quiétude.

Le spa réunit plusieurs espaces de détente. Hammam parfumé, sauna sec, douche sensorielle, fontaine de glace : un parcours pour réveiller les sens. À l'extérieur, bain bouillonnant au milieu des murmures du jardin, piscine entourée de transats, tisanderie pour prolonger la pause.

Sa lumière douce, ses lampes fleurs, sa décoration apaisante évoquent un jardin secret. Tout y invite à ralentir.

Deux cabines de soins, l'une individuelle, l'autre en duo, offrent une atmosphère feutrée. L'ambiance reste volontairement épurée, pour laisser place au lâcher-prise.

Les soins reposent sur une collaboration avec Oden, le Ciste Alambiqué et la Ferme des Bouviers. Huiles de prune, de bourrache ou de noisette, hydrolats de thym, d'immortelle... Autant de matières premières 100 % françaises, traçables et vivantes, au service d'une beauté végétale, enracinée dans le réel. Ces partenariats dessinent une nouvelle esthétique du soin, à la fois pure, sensorielle et profondément locale.

Responsable du spa et yogi elle-même, Virginia est ici animée par un véritable sens du soin. Formée à diverses techniques de massage, elle excelle particulièrement dans le Deep Tissue, ciblant les tissus profonds pour libérer les tensions chroniques, le Lomi Lomi, qui puise dans les traditions hawaïennes et s'harmonise avec le rythme de la respiration, et le massage ayurvédique, issu de la tradition indienne, conçu pour recentrer et rééquilibrer les énergies. Mais c'est sans doute dans le Kobido qu'elle exprime sa plus grande finesse, massage japonais du visage, geste ancestral qui raffermir, éclaire le teint et offre une détente profonde.

Tout est pensé pour que bien-être rime avec simplicité, sens et enracinement.





Moments partagés

Le Château de Siran ouvre aussi ses portes aux moments à célébrer, aux rencontres à vivre autrement, qu'elles soient professionnelles ou personnelles.

L'ancien cellier, voûté et feutré, accueille réunions confidentielles, ateliers, cours de cuisine ou séminaires en petit comité. Les salles du rez-de-chaussée, ornées de fresques et de plafonds anciens, se prêtent à des dîners privés, des shootings, des expositions.

Le restaurant peut être privatisé. La cuisine de Thomas, les vins du Minervois, la terrasse fleurie, l'accueil à taille humaine : tout concourt à faire de chaque événement un instant unique.





La maison tout entière peut aussi se privatiser, pour vivre l'expérience d'un week-end comme chez soi, en plus grand. Mariages intimes, anniversaires, séjours entre proches : chaque projet est accompagné avec écoute et soin.

Et parce que le Château est lié à son territoire, des rencontres sont proposées : dégustations chez les vignerons, balades vers la chapelle de Centeilles, découvertes patrimoniales. Le lieu devient point de départ d'un voyage.

Plus qu'un cadre, le Château de Siran donne une âme aux moments que l'on choisit d'y inscrire.





Valeurs

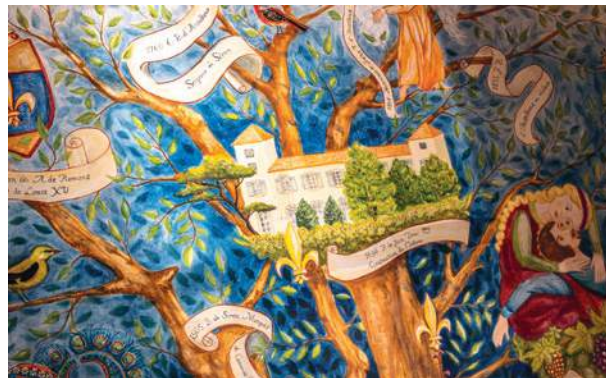


Authenticité

Le Château de Siran est bien plus qu'une bâtisse chargée d'histoire : c'est une maison vivante qui respire l'âme du passé tout en accueillant le présent. Des arches séculaires qui murmurent des récits d'autrefois aux chambres uniques où chaque détail a été choisi avec soin, tout ici témoigne d'un héritage sensible et incarné.

Mais cette authenticité ne s'arrête pas aux murs : elle se ressent dans les rencontres, les échanges et l'attention sincère portée à chaque hôte.

Être au Château, c'est entrer dans un lieu où le temps s'efface pour laisser place à des souvenirs précieux.







Convivialité

Chez Nadège et Gérard Blet, l'hospitalité prend tout son sens. Ils ont fait du Château de Siran une véritable maison de famille où chacun, visiteur ou collaborateur, est invité à participer à la vie du lieu.

On y partage bien plus qu'un séjour : un repas orchestré par leur fils Thomas devient un moment d'échange, un menu unique qui suscite la curiosité et invite à la discussion, comme autour d'une grande table d'amis.

Cet esprit chaleureux imprègne chaque recoin du Château, transformant une simple visite en une expérience inoubliable.

Transformation continue

Le Château de Siran évolue comme
un organisme vivant, à l'écoute
de ses hôtes et de ses propres besoins.

Chaque année, les propriétaires revisitent
chaque pièce, redonnant vie à un détail,
ajustant une lumière, apportant une nouvelle
touche à la décoration. Ici, rien n'est figé: le lieu
se transforme au rythme des idées, des saisons
et des inspirations.

Nadège et Gérard s'impliquent intensément
pour rendre chaque séjour unique, insufflant
énergie et renouveau dans cette maison qui,
loin de simplement traverser le temps, en devient
un passeur de mémoire et de moments
d'exception.

Ces valeurs et engagements ne sont pas
seulement des principes: elles prennent
vie chaque jour, portées par une équipe
engagée et une famille qui fait de chaque
instant passé au Château un moment
à part.





Témoignages



Stephanie Van De Walle, Artiste en peinture décorative

« Nadège est un mélange de mentor et de deuxième maman, elle pourrait même être mon agent tant ses conseils sont précieux et avisés ! Nous nouons une amitié profonde depuis 25 ans, ayant d'abord été salariée de son agence de communication enfantine, avant de faire des murs du Château de Siran ma palette d'expression. Sa confiance m'a complètement portée et a acté mon changement de vie. J'avais l'envie de reprendre les pinceaux et d'entreprendre, elle m'a ouvert la voie.

La famille Blet est très stimulante intellectuellement, ils ont l'amour de l'histoire, de l'art, des traditions. En réalité, ils sont uniques comme leur château, où chaque pièce est une émotion. Ils embarquent, ils emmènent, ils font grandir. Leur confiance libère. Notre collaboration se nourrit de leur humanité et de leur goût pour le beau. Je crois que nous avons les mêmes sensibilités. Thomas est un vrai moteur à cet égard, je l'ai vu grandir et s'épanouir au château à grand renfort de projets et d'initiatives. Nos échanges sont un jeu de ping-pong artistique extrêmement stimulant.

Je vois le Château de Siran et la famille Blet comme des mécènes tant leur accompagnement est fondateur pour moi. Leur considération est un authentique témoignage de leur goût pour les autres. On ne mesure pas le travail qu'il y a derrière cette demeure de famille. Nadège, Gérard et Thomas lui donnent leurs jours et leurs nuits depuis 15 ans. Leur engagement force l'admiration. »





Eric et Mieke Vogelaers, Exploitants Agricoles

« À notre arrivée en France, nous sommes tombés amoureux du Minervois, du village de Cassagnoles et du lieu-dit de La Pode. Je dis souvent que c'est La Pode qui nous a achetés, et pas l'inverse !

L'amour de la nature a été notre première connexion avec le Château de Siran. Nous travaillons en harmonie avec elle, en produisant des légumes sans aucun traitement, comme autrefois. Eux, la valorisent dans une cuisine sincère et audacieuse. La signature de Thomas est un faire-valoir de notre travail. Nous avons la même sensibilité aux choses simples, naturelles et authentiques, aux traditions. Notre ferme reflète cette philosophie avec des animaux en liberté, un potager de légumes que d'autres ne trouveraient pas bien calibrés, mais qui ont un goût et un parfum intenses. Même les peaux sont utilisées en infusion au château.

En plus d'une vision commune, nos personnalités s'accordent bien. A chacune de nos livraisons, Thomas nous fait goûter des préparations, prend du temps pour échanger et partager ses idées. C'est ça aussi qui fait le plaisir de notre métier et de notre relation avec le Château de Siran. »

Liesbet Lefebvre, Micro-Pousses Hana'ee

« Ma rencontre avec la famille Blet est un cadeau. Je n'aurais pu rêver meilleure relation professionnelle pour débiter mon activité de micro-ferme florale. Leur confiance a été mon moteur. Ils ont l'énergie du cœur, valorisent et font grandir ceux qui les entourent.

Avec Thomas, nous partageons une sensibilité sans limite pour les fleurs comestibles, leurs couleurs, leurs saveurs. Sa créativité culinaire me stimule, j'aime son audace car elle me pousse à aller plus loin. J'apprends énormément de nos discussions. Chaque livraison est une opportunité d'échanger, de goûter à ses créations et de m'enrichir de ses retours.

Le seul curseur du château, c'est la qualité et le cœur. Notre collaboration m'ouvre un extraordinaire terrain de jeu, chaleureux et passionné. C'est en ça que notre lien est singulier. Nadège, Gérard et Thomas s'intéressent à l'humain et à son épanouissement. Ils me recommandent à d'autres restaurateurs, parlent de mes produits, valorisent mes huiles florales au spa et me font intervenir sur les massages duo. En réalité, ils sont aussi soucieux du bonheur de leurs clients que de celui de leurs partenaires. Cette humanité-là me touche. »





Magali Reynes, Le Moulin de la Restanque, Huilerie

« Comme Le Moulin de la Restanque, le Château de Siran est un ambassadeur du Minervois. Nous avons le même souci de valoriser notre territoire et ses produits, de défendre et faire vivre notre écosystème en tissant des liens entre acteurs locaux. Notre relation professionnelle s'est construite sur ce socle, puis s'est nourrie de sympathie et de respect. Nous partageons le même goût du travail bien fait, des choses entreprises avec le cœur, de la qualité avant tout. La cuisine de Thomas est un joli terrain d'expression pour nos huiles. Sa créativité leur donne un vaste champ exploratoire, il a un talent fou pour associer et sublimer chacune de nos cuvées, toutes dans des registres singuliers. Il donne de la voix au terroir.

Ce même engouement pour le bon et le local nourrit notre lien, et nous recommandons le Château de Siran à nos propres clients avec la certitude d'une expérience chaleureuse et sincère. On ne peut pas tricher : nos échanges passionnés, leur intérêt pour notre métier, pour notre vision et nos difficultés aussi, leur bienveillance est la même que celle avec laquelle ils reçoivent leurs hôtes. Quand je pense au Château de Siran, je pense authenticité. »

Emmanuelle Venes, Vigneronne, Massamier La Mignarde

« Nous partageons avec la famille Blet le même amour de l'art et de l'histoire. Notre domaine est antérieur à l'époque Romaine. Il accueille un important patrimoine bâti très bien préservé. Ce goût pour le beau dans toutes ses dimensions nous lie profondément. Plus encore, nous avons la même sensibilité pour la biodiversité. Au domaine, nous travaillons en agroforesterie afin de préserver la nature, garder l'eau dans les sols et proposer des vins d'exception, véritables miroirs aromatiques de leur terroir. Avec ses études de biologie, Thomas a cette même réceptivité au vivant, et puis sa fibre culinaire lui donne une belle lecture de nos cuvées, dont la Domus Maximus consacrée meilleur vin rouge français toutes catégories confondues à l'International Wine Challenge en 2005 et meilleur vin du monde dans sa catégorie.

Notre rencontre a été un coup de cœur amical. Très vite nous avons eu l'envie de valoriser ensemble notre territoire, de mutualiser les efforts pour servir le Minervois et nos lieux de vie. C'est ainsi que nous avons établi un itinéraire de balade entre nos deux domaines, passant par les vignes et devant de jolis éléments patrimoniaux. Nos sensibilités sont communes, notre envie d'avancer et de s'entraider aussi. Et puis la famille Blet a une générosité d'âme qui ne peut que toucher. Ils incarnent véritablement leur château, ils l'animent avec beaucoup de sincérité. Aucune de nos relations partenariales n'est aussi poussée que celle-ci. Leur bienveillance change tout. »





Patricia Boyer Domergue, Vigneronne, Clos Centeilles

« Il y a un beau lien de solidarité et d'amitié entre le Clos Centeilles et le Château de Siran. Je dis souvent que le caractère du vigneron s'exprime dans ses vins, et que ceux qui les apprécient partagent un peu de sa personnalité. C'est le cas avec la famille Blet. J'aime leur authenticité, leur simplicité, leur générosité. Ils incarnent tellement l'âme de leur château, par leur amour de l'histoire, du patrimoine, des traditions et de l'environnement : tout ce qui me tient à cœur. Le Clos Centeilles est à lui seul un conservatoire, avec ses cépages oubliés, son site et sa chapelle classés, sa vision durable de la viticulture, et le travail de la main en symbiose avec la nature. Cela nous permet de produire des vins d'exception, sincères, délicats et élégants, qui s'accordent parfaitement avec la cuisine du Château de Siran, la plus belle table des environs.

En réalité nous aimons notre Languedoc, nous aimons cette terre léchée par le soleil au pied de la Montagne Noire. C'est pour l'offrir en partage que nous avons mis en place ensemble des ateliers de dégustation et d'initiation au vin. Pour moi le vin est un messenger du Minervois, et le Château de Siran son hôte. Ce qui compte c'est le plaisir, de partager, de recevoir, de transmettre. Le plaisir et les émotions, c'est notre vibration commune. »

Informations pratiques



CHÂTEAU DE SIRAN
1 avenue du Château, 34210 Siran

Tél. : 04 68 91 55 98
contact@chateau-de-siran.com
www.chateau-de-siran.com

- 11 chambres
- Bar Lounge
- Restaurant gastronomique, le soir
- Salons privés
- Spa de 130 m², soins sur réservation
- Piscine extérieure
- Jardins
- Parking privé

Affiliations et distinctions :

- Membre de Cosy Places Luxe
- Membre de Sites d'Exception en Languedoc
- Marque Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc
- Labellisé Vignobles & Découvertes
- 4 étoiles et Qualité Sud de France









Château de Siran
1 avenue du château, 34210 Siran
www.chateau-de-siran.com