



## Historische Neueröffnung im Médoc

Ein Wahrzeichen von Bordeaux wird zum modernen Refugium: COMO Hotels and Resorts erweckt das historische Anwesen Cordeillan-Bages zu neuem Leben.

*München / Bordeaux, 21. Mai 2026* – Im Herzen des berühmten Médoc belebt COMO Hotels and Resorts das historische Anwesen Cordeillan-Bages aus dem 19. Jahrhundert neu. Das Hotel mit 28 Zimmern entstand in enger Zusammenarbeit mit der Familie Cazes, Eigentümer des renommierten Château Lynch-Bages, und verbindet die Handschrift zweier Familienunternehmen, die eine gemeinsame Leidenschaft für Handwerkskunst, Diskretion und außergewöhnliche Gastfreundschaft teilen. Inmitten der berühmten Weinlandschaft von Pauillac gelegen, versteht sich das COMO Cordeillan-Bages als modernes Destinations-Hotel, das die Kultur und Lebensart des Médoc auf zeitgemäße Weise interpretiert. Mit der Neueröffnung erweitert COMO Hotels and Resorts sein Portfolio in Frankreich um ein weiteres Haus, das tief in der Weintradition und kulinarischen Kultur seiner Region verwurzelt ist, neben COMO Le Montrachet im Burgund nun auch im Médoc von Bordeaux. Weitere Informationen unter [www.comohotels.com](http://www.comohotels.com).



### Eine Gastronomie-Destination

Im Mittelpunkt des Hauses steht die Gastronomie, die von dem vielfach ausgezeichneten Chefkoch Fabien Ferré geprägt wird. Er erhielt 2024 als jüngster Koch überhaupt mit seinem Restaurant La Table du Castellet auf Anhieb drei Michelin-Sterne. Gemeinsam mit Küchenchef Mathieu Martin, der aus dem Südwesten Frankreichs stammt und eng mit regionalen Produzenten zusammenarbeitet, entwickelt er im Gourmet Restaurant Le Cordeillan eine Kulinarik, die regionale Produkte konsequent in den Vordergrund stellt. Die Speisekarte folgt dem Rhythmus der Jahreszeiten ebenso wie dem Einfluss des nahegelegenen Atlantiks. Daraus ergibt sich eine klare Handschrift, die auf Meeresfrüchte, lokalen Fisch, Schalentiere und Gemüse aus der umliegenden Agrarlandschaft setzt, während Fleisch bewusst nur dezent eingesetzt wird. Zu den Spezialitäten des Hauses zählen Atlantischer Steinbutt mit Spargel, Meeresfrüchte und Liebstöckel sowie Gillardeau-Austern mit Rüben, Sauerampfer und Radieschen.

Ein beeindruckender Weinkeller mit mehr als 1.600 ausgewählten Weinen vervollständigt das kulinarische Erlebnis mit Grand Crus von Bordeaux, darunter auch Weine des Château Lynch-Bages, ergänzt durch sorgfältig ausgewählte Cuvées kleinerer Weingüter und rare Jahrgänge mit besonderem Charakter. Zu den außergewöhnlichen Raritäten zählen unter anderem ein Château Lafite Rothschild aus dem Jahr 1961 sowie ein Montrachet Grand Cru aus dem Jahr 2000. Das Sommelier-Team begleitet die Menüs mit fein abgestimmten Weinempfehlungen und führt die Gäste durch die Vielfalt und Tiefe der regionalen Weinkultur. „Die Eröffnung des Le Cordeillan gibt uns die besondere Möglichkeit, all das zusammenzubringen, was mir am Herzen liegt: außergewöhnliche regionale Produkte, eine Weinkarte, die den Charakter des Médoc widerspiegelt, und die Chance, einem Ort mit großer kulinarischer Tradition neues Leben einzuhauchen. Gemeinsam mit COMO schaffen wir einen Raum, der tief in der Region verwurzelt ist und zugleich eine moderne, zeitgemäße Handschrift trägt“, sagt Fabien Ferré.



### Interieur im Einklang mit dem Ort

Die Neugestaltung des Anwesens verantwortet die renommierte italienische Designerin Paola Navone, die bereits COMO Le Montrachet im Burgund geprägt hat. Mit viel Feingefühl verbindet sie den historischen Charakter des Châteaux mit einer klaren, zeitgemäßen Gestaltungssprache, die auf Zurückhaltung und Eleganz setzt. Eine reduzierte Farbwelt aus Grau-, Weiß- und sanften Blau- sowie Metallic-Tönen schafft dabei eine ruhige Atmosphäre, die sich durch das gesamte Haus zieht. Natürliche Materialien, haptisch geprägte Textilien, maßgefertigte Möbel und kalkgetünchte Wände verleihen den Räumen Wärme und Tiefe und machen den historischen Bestand weiterhin spürbar. Dieses gestalterische Konzept setzt sich nahtlos in allen Bereichen fort – von den 28 Zimmern und Suiten, darunter zwei charakteristische COMO-Suiten, bis hin zu den öffentlichen Räumen und dem Restaurant Le Cordeillan. Letzteres ist lichtdurchflutet und in sanfte, neutrale Töne gehüllt; bewusst eingesetzte Details wie monochrome Keramikelemente des Künstlers Benoît Breymand setzen feine Akzente, ohne sich in den Vordergrund zu drängen. Vielmehr entsteht ein ruhiger Rahmen, der die



Küche betont und den Blick auf das Wesentliche lenkt. Ergänzt wird das Ensemble durch den „Living Room“ und die Bar, die das Haus mit entspannter, ungezwungener Eleganz erweitern und zur Landschaft hin öffnen: Eine Terrasse mit Blick auf die Weinberge holt das Médoc ins Innere und verbindet Architektur, Natur und Atmosphäre zu einem stimmigen Ganzen.



### Das Médoc entdecken

Auch die Region selbst wird zu einem festen Bestandteil des Aufenthalts im COMO Cordeillan-Bages, der maßgeblich von der Kultur, der Landschaft und dem Erbe des Médoc geprägt ist. Von privaten Verkostungen in renommierten Châteaux bis hin zu Fahrradtouren durch die Weinberge – mit jeder Aktivität tauchen Gäste tief in die Region ein.

Das Haus ermöglicht seinen Gästen privilegierten Zugang zu ausgewählten Châteaux der Umgebung, darunter das Château Lynch-Bages, mit täglichen Verkostungen und privaten Führungen und eröffnet so unmittelbare Einblicke in die Weinwelt des Médoc. Gleichzeitig liegt das Hotel in direkter Nähe zu einigen den renommiertesten Weingütern der Welt, darunter Château Lafite Rothschild, Château Latour und Château Mouton-Rothschild entlang der legendären Route des Châteaux, die das önologische Erbe der Region eindrucksvoll verbindet. Über klassische Weinbesuche hinaus erweitert VINIV das Erlebnis um eine besonders persönliche Ebene: Unter Anleitung der technischen Leiter der Familie Cazes entwickeln Gäste ihre eigene Cuvée, die in den Kellern von Bages reift und später etikettiert sowie abgefüllt wird. Ergänzt wird das Programm durch vielfältige Erlebnisse in der Landschaft des Médoc – von Fahrradtouren durch die Weinberge über individuell gestaltete Wein-Workshops bis hin zu Ausflügen an die nahe Atlantikküste. Nur wenige Gehminuten vom Hotel entfernt liegt zudem das Dorf Bages mit seinen kleinen Boutiquen, Bistros und Weinhandlungen, das mit seiner entspannten Atmosphäre den ländlichen Charakter der Region aufgreift.



„Die Eröffnung dieses historischen Anwesens eröffnet COMO die Möglichkeit, mit einem der gefragtesten Köche Frankreichs zusammenzuarbeiten und Gästen einen privilegierten Zugang zum Château Lynch-Bages zu bieten. Damit etabliert sich COMO Cordeillan-Bages als Referenzadresse, die gleichermaßen für kulinarische Exzellenz wie für die besondere Kraft des Ortes steht“, sagt Olivier Jolivet, CEO von COMO Holdings.

COMO Cordeillan-Bages ist nach COMO Le Montrachet im Burgund und COMO Le Beauvallon am Golf von Saint-Tropez das dritte Haus der Gruppe in Frankreich und heißt seine Gäste saisonal von März bis November willkommen. Aufenthalte sind ab 350 Euro pro Nacht buchbar.



### Über COMO Hotels and Resorts

Die luxuriösen COMO Hotels and Resorts nehmen Gäste mit auf eine Reise, bei der die Zeit stillzustehen scheint. 1991 legte die singapurische Geschäftsfrau Christina Ong den Grundstein der COMO Hotels and Resorts: Mit der Eröffnung des COMO The Halkin verwirklichte sie ihre Vision eines boutique Designhotels in London. Kein Hotel gleicht dem anderen, die COMO Philosophie wird aber in allen Häusern gelebt: luxuriöses, zeitloses Design, außergewöhnliche Erfahrungen, ganzheitliche Wellnessangebote, fein auf die jeweilige Landesküche abgestimmte Food-Konzepte und herzlicher Service, der dazu einlädt, zurückzukehren. Alle COMO Hotels sind Oasen für jene, die zur Ruhe kommen und sich auf das Wesentliche besinnen möchten – sei es in einer pulsierenden Metropole wie London, Bangkok oder Perth oder mitten in der Natur auf Bali, den Turks- und Caicosinseln oder in der Toskana. Weitere Informationen unter [www.comohotels.com](http://www.comohotels.com).



**Bitte beachten Sie:** Die Bildrechte liegen bei COMO Hotels & Resorts. Der Urheber ist bei Bedarf in den Bildeigenschaften hinterlegt. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von COMO Hotels & Resorts verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

**Buchungskontakt:**

COMO Hotels & Resorts  
30 Bideford Road  
229922 Singapur  
T. +65 6304 1488  
[www.comohotels.com](http://www.comohotels.com)

**Presse- und Fotoanfragen:**

segara Kommunikation® GmbH  
Rena Haliassos  
Harmatinger Straße 2  
D-81377 München  
[rena@segara.de](mailto:rena@segara.de)  
[www.segara.de](http://www.segara.de)