



MAISON DU VIN · HOUSE OF WINE · HAUS DES WEINES · CASA DEL VINO

**Bordeaux – besøg de største slotte med Grand Conseil de Bordeaux.
3. – 7. september 2024**

Nedenstående er programmet for en tidligere tur. Besøgene i 2024 bliver ikke nødvendigvis de samme, men på samme høje niveau.

I begyndelsen af 80'erne arrangerede Ruth Tilgaard, Grand Conseil de Bordeaux første besøg i Danmark. Grand Conseil de Bordeaux er en sammenslutning af alle Bordeaux vinbroderskaber. Det blev en forrygende succes, og broderskabet har været aktivt lige siden.

Nu arrangerer De Danske Vinrejser i samarbejde med Jørn Christensen, som er den danske Maître Emeritus for Grand Conseil de Bordeaux, en forrygende vinhøstrejse, som kombinerer kulinariske oplevelser, kultur og klassiske vine på allerhøjeste niveau i Bordeaux.

Jørn har været stormester for sammenslutningen af Bordeaux broderskaberne i 40 år og for hele Nordeuropa i 12 år, han har været i Bordeaux 35 gange, og ingen har bedre kontakter end ham, så de mest prestigøse slotte gæstfrit åbner sine døre, ikke kun til vinkældrene, men til de private gemakker. Begyndelsen af september lige før eller i starten af vinhøsten er et fantastisk spændende tidspunkt at besøge et vindistrikt, hvor man kan få en realistisk fornemmelse af, hvad årgangen kommer til at byde på. Denne rejse har INTET til fælles med en normal vinrejse til Bordeaux.

Turen er for kun 13 deltagere, for ellers er der ikke plads nok i slottenes private stuer.

Jørn Christensen har lovet selv at tage med på turen assisteret af *Ruth Tilgaard*. Jørn vil fortælle områdets, slottenes og vinenes historie.

Tirsdag den 3. september er der afgang med KLM KL1128 11.50 med ankomst til Amsterdam kl. 13.15. Videre med KL1317 kl. 14.40 med ankomst til Bordeaux kl. 16.20.

Vi kører med taxa til Bordeaux centrum, hvor vi checker ind for to nætter på **Hotel Sainte Catherine ***** www.choicehotels.fr, beliggende i en stille sidegade til gågaden, få skridt fra den smukke Parlamentsplads med de mange restauranter med både inden- og udendørs servering.

Vi spiser **middag** sammen på et hyggeligt brasserie i Bordeaux med pudset messing, rødt plys, viftepalmer og travle tjenere med lange, hvide forklæder.



Onsdag 4/9 – vi kører til vinbesøg i **Graves** distriktet, hvor mange af de kendte slotte heldigvis stadig er familieejede. Haut-Brion er lukket for besøg til 2025 på grund af renovering, men vi har besøg på **Château La Mission Haut-Brion**. Selv om vi ved, at slottet ligger i et forstads kvarter til Bordeaux, er det alligevel overraskende at konstatere det. Vi smager såvel den hvide, som den røde La Mission Haut-Brion.

Herfra til **frokost på Château Haut-Bailly**, som har ældgamle vinstokke, som står på den bedste jordbund med fossile havaflejringer. Slottet producerer kun rødvin. Haut-Bailly fik i 1998 ny amerikanske ejere, men familien Sanders, som solgte, forblev ansvarlige for slottets drift; **VINENS HUS · MAGSTRÆDE 7 · 1204 KØBENHAVN K · DANMARK** først Jean

TLF. (45) 33 32 62 20 · TELEFAX (45) 33 33 85 75

www.vinrejse.dk · E-mail: mail@vinrejse.dk

Sanders, derefter hans datter Véronique, som vil være vores vært.

Efter frokost vender vi tilbage til Bordeaux, hvor aftenen er fri.

Torsdag 5/9 – er den store **Médoc**dag. Vi sætter kufferterne i bussen og kører gennem til Margaux til Saint-Julien, hvor vi ser Château Beychevelle med områdets flotteste have og kort efter det historiske Château Branaire-Ducru. Vi ventes til smagning på **Château Leoville Poyferré**, 2. cru classé. Slottet grænser mod nord op til Pauillac og Château Pichon-Comtesse. De i gennemsnit 45 år gamle vinstokke vokser i et terroir i verdensklasse. Kvaliteten er kendt for at være kontinuerligt høj, uanset årgang. Et ægte must-buy for Bordeauxelskere!

Herfra kører vi til **Château Ducru-Beaucaillou**, 2. cru classé hvor vi ventes til **frokost**. Slottet vine har enorm finesse og elegance og er ofte på samme kvalitetsniveau som 1. cru'erne. Inden for de seneste år har vinene været så exceptionelle, at slottet har fået kultstatus, hvilken gør vinene næsten uopdrivelige. Le Grand Vin er indbegrebet af Saint-Julien.



Efter frokost kører vi det sidste stykke ad slotsruten nordpå for at se eller gense de kendte slotte. På grænsen mellem Saint-Julien og Pauillac finder vi de to Pichon'er – Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, ejes af det fornemme champagnehus Louis Roëderer og på den anden side af vejen et af Bordeaux's mest omdiskuterede slotte Château Pichon Baron, som ejes af det mægtige forsikringssselskab AXA. Når vi har set Château Lafite Rothschild og kort efter det orientalsk inspirerede Cos d'Estournel, vender vi, for at kører til Libourne, hvor vi checker ind for to nætter på **Hotel Mercure** <https://all.accor.com/ssr/app/accor/hotels/33500-libourne-france/index.en.shtml?dateIn=2022-06-25&nights=1&compositions=1&stayplus=false&snu=false>

Vi får kun lige tid til at checke ind, før vi kører til **Pomerol**, hvor Marielle Cazaux venter os til **middag** på **Château la Conseillante**. De høster, så middagen må ikke bliver for sen.

Fredag 6/9 - er helliget **højre bred**. Vi starter med at køre gennem lilleput-distriktet Pomerol til **Château Bélair-Monange**, Saint-Émilion Premier Grand Cru, hvis historie går tilbage til det 17. årh. Slottet har været under omfattende renovering i flere år. Vi ser hele herligheden, før vi smager Moeuix familiens vigtigste vine: Château La Fleur- Pétrus, Château Hosanna og Château Bélair-Monange.

Herfra til **frokost** på kultslottet i Saint-Emilion **Château Cheval Blanc**, 1. grand cru classé A. I dag ejes slottet af Albert og Bernard Arnault Frères (LVMH), som har indsat Pierre Lurton som bestyrer. Pierre bestyrer også Château d'Yquem og Château la Tour du de Pin. Slottets marker grænser op til Pomerol på den ene side og Château Figeac på den anden side. Der er et utrolig højt indhold af grup i jorden, som giver optimal dræning, og vinen er kendt for at kunne leve næsten evigt.

Vi får også tid til at hygge os i **Saint-Emilion by**, hvor vi går frem til kirkepladsen og står oven på selve kirkeskibet, der er hugget ind i klippen.
Sen eftermiddag vender vi tilbage til hotellet i Libourne, hvor aftenen er fri.

Lørdag 7/9 – vi sætter bagagen i bussen og kører ud til Atlanterhavskysten for at spise **frokost** på den skønne restaurant **La Corniche**, hvor man sidder på terrassen direkte ud til vandet. Her får vi det store "alt godt fra havet" eller fisk eller andet, hvis man ikke er til østers og skaldyr. Efter frokost kører vi til **Bordeaux** lufthavn, hvorfra KLM afgår kl. 17.10 via Amsterdam med ankomst København kl. 22.30.



Pris ca. 23.000 kr, der inkluderer

- Fly med KLM København-Bordeaux retur med håndbagage
- bus i Bordeaux
- indkvartering på Hotel 3* i delt dobbeltværelse
- programmets 6 besøg med smagninger
- 7 måltider (4 frokoster og 2 middag)
- city tax samt moms på rejser
- danske vinguider

Tillæg for enkeltværelse 2.800 kr.

Morgenmad er ikke inkl. men kan tilkøbes for 120 kr. pr. dag.

Ca. prisen skyldes, at vi ikke kender prisen på slotsmåltiderne.

Det er muligt at forlænge turen med et par dage før eller efter i Bordeaux eller Arcachon eller et andet sted.

Ret til ændringer forbeholdes
11-2023



MAISON DU VIN · HOUSE OF WINE · HAUS DES WEINES · CASA DEL VINO

TILMELDINGSKUPON Bordeaux 3 - 7/9 2023

Undertegnede tilmelder sig rejsen til Bordeaux med _____ pers.

Fulde og korrekte navne. Navne **skal** være i overensstemmelse med passet:

Passager 1: _____

Passager 2: _____

Fødselsdato, pasnummer, udløbsdato og nationalitet som anført i pas:
(Bruges til indcheckningslister til hotellerne, så man slipper for at aflevere passet)

Passager 1 pasinfo: _____

Passager 2 pasinfo: _____

Adresse: _____

Postnummer: _____ By: _____

Tlf. fastnet: _____ Mobilnr: _____ e-mail: _____

Ønsker twin dobbeltværelse med to enkeltstående senge: _____

Ønsker grand lit dobbeltværelse med én bred seng: _____

Ønsker enkeltværelse: _____

Ønsker dobbeltværelse brugt som enkeltværelse - DSU: _____

(garanteret dobbeltværelse – vi oplyser gerne pris om ønsket)

Ønsker afbestillingsforsikring 6% af rejsens pris: _____

(skal tegnes samtidig med indbetaling af depositum)

Ønsker ikke Alt Godt fra Havet fad, men hovedret fisk: _____ **kød:** _____

Ønsker af forlænge med _____ nætter i Bordeaux eller Arachcon _____ før _____ efter

Ønsker indskrevet kuffert mod tillæg: _____

Depositum for rejser i Europa DKK 3.500 pr. person, som opkræves efter tilmelding.

Restbeløbet opkræves til betaling 10 -12 uger før afrejse.

Kuponen sendes til De Danske Vinrejser, Magstræde 7, 1204 København K.

VINENS HUS · MAGSTRÆDE 7 · 1204 KØBENHAVN K · DANMARK

TLF. (45) 33 32 62 20 · TELEFAX (45) 33 33 85 75

www.vinrejse.dk · E-mail: mail@vinrejse.dk

A/S reg. nr. 195 708