



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

Champagne og Bourgogne

22. – 29. september 2024

Denne klassiske vinrejse går til det sydlige Champagne og Bourgogne. I ugens løb smager vi på vinverdenens mest eksklusive vine Champagne og Bourgogen, som vi oplever fra Chablis mod nord over Côte d'Or til Beaujolais mod syd, såvel de vidunderlige røde, som de uforlignelige hvide.

Vi flyver ud til Paris og retur fra Lyon, og starter med to nætter i charmerende Troyes, som ligger i den sydlige del af Champagne distriktet. Herfra til Beaune, hvor vi bor centralt de næste tre nætter. Vi slutter med to nætter i Beaujolais. Vi nyder velsmagende egnsretter på vingårde og på restauranter i Frankrigs hyggeligste vindistrikt Bourgogne.

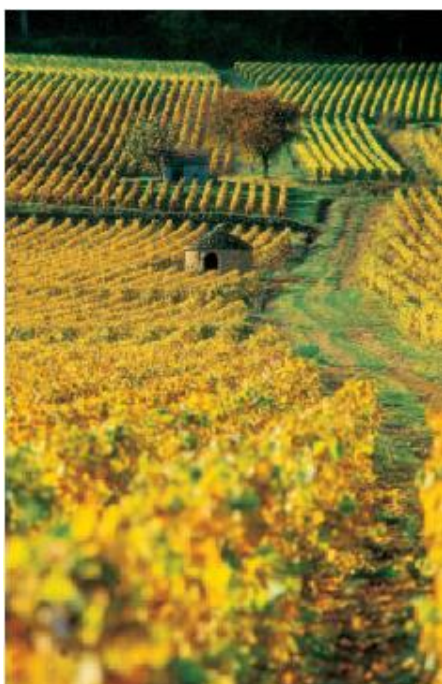
Vinguide på turen er Torben Møller Sørensen.

Søndag den 22. september – er der afgang med SAS fra København kl. 12.50 med ankomst til Paris CdG kl. 14.40.

Vi skifter til vores komfortable bus og sætter kursen mod **Troyes**, som er en utrolig charmerende by med velbevarede middelalderlige bygninger, smalle brostensbelagte gader og smukt restaurerede bindingsværkshuse med farverige træfacader, som giver byen et charmerende og malerisk udseende. Byen ligger i det sydlige Champagne på grænsen til Bourgogne.

Vi checker ind for to nætter på centralt beliggende **Hotel du Cirque Troyes** ** www.hotelducirque.com.

Vi spiser **middag** på en af byens hyggelige restauranter.



Mandag 23/9 – vi besøger et champagnehus **Drappier** eller **Veuve Devaux** for at lære mere om den sydlige del af Champagne-distriktet, hvor klimaet er lidt varmere end i de nordligere områder, hvilket kan påvirke druernes modning og resultere i en anden stil. Den ekstra solskinsperiode kan bidrage til en mere fuldmoden frugtsmag i vinen, som har tendens til at være mere kraftfuld og struktureret sammenlignet med champagne fra de nordlige områder. Vi smager forskellige typer, før vi spiser **frokost**. Vi vender tilbage i tide til at nyde hyggelige Troyes.

Tirsdag 24/9 – vi sætter bagagen i bussen og kursen mod syd til **Chablis**, hvor vi besøger en af de bedste producenter **Domaine Long Depaquit**, hvor vi ventes til et såkaldt prestigefulde besøg, som fører os gennem de smukke kældre og slutter med smagning af de forskellige typer Chablis: Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru og Chablis Grand Cru. Vi når også en tur op i

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

grand cru vinmarkerne, før vi spiser **frokost** på Le Bistro des Grands Crus. Efter frokost kører vi til **Beaune**, hvor vi indlogerer os for tre nætter på det hyggelige **Hotel de la Cloche** *** www.hotel-lacloche-beaune.com. Hotellet ligger godt tæt på bymuren.

Onsdag 25/9 – dagens første besøg gælder **Louis Jadots bødkerværksted Cadus** i Ladoix Serrigny. Det bliver et spændende besøg, hvor vi ser og hører om produktionen af de berømte franske træfade, som eksporteres til hele verden.

Herfra til besøg og vinsmagning hos **Louis Jadot**.

Med den gode smag i munden kører vi til **Clos des Langres**, den kønne lille ejendom, der ligger på grænsen mellem Côtes de Nuits og Côte de Beaune. Her spiser vi en let **frokost** ledsaget af domænets vine. Eller til Savigny-les-Beaune for at besøge **Henry de Villamont** med kælderbesøg og smagning, efterfulgt af **frokost** på firmaets gæsteslot.



Før vi vender tilbage til Beaune for at holde fri, kører vi det sidste stykke nordpå ad den smukke vinvej gennem "De gyldne Skråninger" via Nuits-Saint-Georges til Vosne-Romanée og Gevrey Chambertin, hvor vi ser Grand Cru markerne, før vi atter sætter kursen mod syd.

Tilbage til Beaune, hvor aftenen er fri.

Torsdag 26/9 – vi kører syd for Beaune gennem Pommard, Volnay og Meursault til **Puligny Montrachet**, hvor vi ventes hos den kendte producent **Olivier Leflaive** til **bourgogne-frokost** ledsaget af hans vine.

Efter frokost nyder vi det skønne landskab og ser markerne, hvorfra verdens dyreste hvidvine kommer.

Vi vender tilbage til Beaune i tide til at hygge os i byen og måske besøge det fantastiske barmhjertighedshospitalet Hospice de Beaune. Aftenen er fri i Beaune.

Fredag 27/9 – efter morgenmaden kører vi med bagagen i bussen sydpå til Macon, hvor vi tager kurs mod den spektakulære **Soluté**-klippe, som er en bemærkelsesværdig kalkstensklippe, som stammer fra Jurassic-perioden. Den stiger stejlt op fra de omkringliggende vinmarker, som leverer druer til **Pouilly Fuissé**, som vi smager, før vi kører til **Macon**, hvor vi skal spise **frokost** på den 3* mesterkok George Blancs skønne brasserie Le Saint Laurent, som ligger ved Saône flodens bred.

Efter frokost følger vi verdens smukkeste vinvej sydpå og passerer de fleste af Beaujolais's berømte cruer, hvor gamay druen står på marker med granit i undergrunden, som druen bedst kan lide. I



Villefranche indlogerer vi os for 2 nætter på **Hotel Ibis Styles** <https://all.accor.com/hotel/0646/index.en.shtml>

Aftenen er fri i Villefranche.

Lørdag 28/9 – vi koncentrerer os om den sydlige del af Beaujolais, også kaldet "Les Pierres Dorées", "De Gyldne Sten", som henviser til granitten, som husene er bygget af. De gul-beige sten får en smuk, gylden farve ved solnedgang. Det har givet området sit karakteristiske navn. Vi har smagning og **lunch** stop på en danskejet eventyrlig dejlig vingård **Château Grand Grange**, hvor vi får serveret traditionel høstarbejderfrokost.

Efter frokost kører vi en promenadetur i området for at gå en tur i Vaux-en-Beaujolais, som har været model for den satiriske roman "Clochemerle".
Vi spiser **middag** sammen i Villefranche.

Søndag 29/9 - vi giver os tid til morgenmaden, før vi kører til Lyon lufthavn, hvorfra der er afgang med Easyjet kl. 14.25 direkte til København med ankomst kl. 16.25.

Pris ca. 19.800, der inkluderer fly (internetpris dec, 2023), bus, indkvartering i dobbeltværelse med bad og toilet, morgenmadsbuffet, alle programmets besøg, smagninger og måltider med vine (6 frokoster og 2 middage).

Tillæg for enkeltværelse 3.650.

Ret til ændringer forbeholdes.
12/2023



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

TILMELDINGSKUPON til Champagne og Bourgogne 22. -29. september 2024

Undertegnede tilmelder sig 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. dag: _____ Mobilnummer: _____ e-mail: _____

Ønsker twin dobbeltværelse med to enkeltstående senge: _____

Ønsker grand lit dobbeltværelse med én bred seng: _____

Ønsker enkeltværelse: _____

(somme tider dobbeltværelse og somme tider enkeltværelse med smal seng)

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)

Bemærk at flyprisen er et netpris set i december 2023. Flybilletter købt på nettet skal betales ved tilmelding og er tabt ved evt. annullering af rejsen.

Depositum for rejser i Europa DKK 3.000 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