



DINA VINGÅRDARS RESA TILL FRANKRIKE

Rhône – Beaujolais – Bourgogne – Champagne – Mosel (30 augusti – 8 september 2013, 10 dagar)

Förläng sommaren och följ med Dina Vingårdar på en oförglömlig resa till Frankrike. Vår buss möter upp i **Paris** och tar oss söder ut till **Rhône-dalen** där vi botaniserar bland de viktigaste distrikten i södra delen, som även utgör en del av Provence. Vi besöker bl.a. **Châteauneuf-du-Pape** och provar dessa generösa, bäriga och kryddiga viner främst framställda på druvorna Grenache, Syrah och Mourvèdre. Efter några härliga dagar i Rhône-dalen tar vi oss tillbaka norr ut till **Beaujolais** även kallat Frankrikes Toscana. Där provar vi djupt röda och fruktiga Cru-viner av högsta klass gjorda på Gamaydruvan. Vår resa fortsätter sedan till **Bourgogne**. I denna del av Frankrike är det verkligen vinet som regerar. Här görs världens kanske mest exklusiva röda viner på druvan Pinot Noir. De är eleganta och ibland lite svårfångade men förföriska i händerna på de bästa odlarna.

Vårt sista besök i Frankrike förlägger vi i **Champagne** och bekantar oss med den härligt bubblande drycken som förknippas med fest och flärd. Vi får även tid över till att njuta av det anrika Reims med sin fantastiska historia och tradition. Vår resa tillbaka till Sverige genom Tyskland blir inte bara en transportsträcka. Vi förlänger vinupplevelsen med att även besöka Trier i **Moseldalen**. Här provar vi fruktiga, blommiga och mineralrika Rieslingviner från detta berömda vindistrikt. Efter 10 dagar på resande fot är vi tillbaka i Sverige fyllda av inspiration, härliga minnen och spännande vinupplevelser och kanske har en och annan flaska fått följa med hem i bussens bagageutrymme.

Genom att **flyga ner** och åka **buss hem** får du ut mer av din resa. Du kan själv bestämma när du vill ta dig till Paris. Förläng vistelsen med några extra dagar i denna underbara stad! Vi hinner dessutom spendera mer tid tillsammans på det som är viktigt för resan - upplevelser av både vin, mat, vingårdsbesök och kultur. Samtliga vingårdar vi besöker, som tillhör Dina Vingårdar, har fått många fina utmärkelser i bl.a. världens största blindtestning IWC (2012 deltog drygt 10.000 viner) och **Guide Hachette** (vinälskarnas bibel). Under vår resa kommer vi att njuta av vin och äktenskapet ”Vin & Mat”, se vinfält och däremellan höra områdets historia. Nedan hittar du mer information om vår resa. Låt den plocka fram reslusten hos dig.

OBS, Vi reserverar oss för pris- och programjusteringar som ligger utanför vår kontroll!

Dag 1 – fredag, 30 augusti

Paris. Fredagen den 30 augusti checkar var och en in på vårt hotell i **Paris**, om ni inte valt att komma någon eller några dagar innan. Vi samlas kl 19.30 i hotellets reception för att sedan äta en gemensam middag där vi passar på att bekanta oss med varandra.

Dag 2 – lördag, 31 augusti

Paris – Orange. Efter en god frukost väntar vår buss utanför hotellet. På vår resa söder ut passerar vi berömda appellationer såsom Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Rôtie och Hemitage. Under vår färd kan vi njuta av det franska landskapet samtidigt som Thomas och Janos berättar om vinets historia, Frankrikes appellationer och mycket, mycket mer. På eftermiddagen når vi vårt mål för dagen, Domaine des Grands Devers. Egendomen är vackert beläget i ett av Frankrikes mest kända tryffelområden. Vårt besök inleds med rundvandring i vinfält och källare. Därefter slår vi oss ner på den härliga terrassen med utsikt över det vackra provencalska landskapet. Här provar vi gårdens viner tillsammans med mat typisk för regionen. Vårt gårdsbesök avslutas som vanligt med tid för köp av viner. Efter en lång och innehållsrik dag blir det skönt att checka in på vårt centralt belägna hotell i Orange.

Dag 3 – söndag, 1 september

Orange. Efter en skön natts vila, tar vi oss till vår gård **Domaine La Fagotiere** i det historiskt intressanta vindistriktet Châteauneuf-du-Pape. Här produceras några av vinvärldens mest uppskattade och åtråvärda viner. Förutom den höga kvaliteten är det röda vinet känt för alla olika druvor som det kan innehålla. Vi skall även prova vitt vin från detta klassiska distrikt. Unika viner som oförtjänt hamnar i skuggan av sina mer kända röda släktingar. Även lunchen intar vi i denna traditionsfyllda region, så att vi får möjlighet att prova områdets vin till det lokala köket. Kvällen är fri för att på egen hand flanera i Orange, rikt på minnen från romartiden. Passa på att beundra den romerska teater *Théâtre Antique d'Orange* och *Arc de Triomphe* som minner om Julius Caesars segrar. Orange bjuder också på ett bra och varierande utbud av restauranger.

Dag 4 – måndag, 2 september

Orange. Under vår andra heldag i södra Rhône kommer vi att göra ett mycket spännande besök på den biodynamiska producenten **Montirius** med vingårdslägen i både Gigondas och Vacqueyras. Ett minnesvärt besök där vi kommer att ledas in en mycket spännande värld med ockultliknande inslag. Man kan ju alltid ställa sig frågande till den biodynamiska filosofin, men det råder ingen tvekan om att gården producerar enastående viner. Montirius viner förekommer ofta på Decanter's och Wine Spectator's listor med vinvärldens mest prisvärda viner. Efter vingårdsbesök intar vi lunch på ett lokalt etablissemanng där vi fortsätter att prova områdets viner. Kvällen är vigd för fortsatt utforskande på egen hand av den historiska staden Orange.

Dag 5 – tisdag, 3 september

Orange – Fleurie - Beaune. Efter vår härliga vistelse i Provence beger vi oss norr ut. Dagens första etappmål är Fleurie i Beaujolais. Här besöker vi **Domaine de la Madone** i Fleurie som tillhör regionens topproducenter. Vingården har fått många fina utmärkelser för sina viner framställda på druvan Gamay. Den som har mindre bra erfarenhet från det tveksamma vinet Beaujolais Nouveau, kommer garanterat bli omvänd efter detta vingårdsbesök. Beaujolais är inte bara känt för sina viner utan även för sin naturskönhet och för sitt regionala kök, vilket många anser vara Frankrikes bästa. Så, det är intet för intet som regionen ofta kallas för Frankrikes Toscana. Under vårt besök provar vi inte bara viner. Vi får även följa skörden på nära håll som mest sannolikt skall vara i full gång. Lunch intar vi på värdshuset som drivs av La Madone. Efter ett upplevelserikt besök fortsätter vår färd norr ut mot Beaune, Bourgognes vinhuvudstad. Vi checkar in på vårt centralt belägna hotell. Kvällen är fri för egna aktiviteter och vi kan varmt rekommendera en kvällspromenad i den vackra staden. För den som orkar med en matbit finns det ett rikt utbud av bra restauranger.

Dag 6 – onsdag, 4 september

Beaune - Reims. Efter en välförtjänt natts vila, tar vi oss till vår vingård **Domaine Lucien Jacob**, strax norr om Beaune. En vingård med stort utbud av högklassiga, förnämliga röda och vita bourgogneviner. Vinerna provar vi i den stämningsfyllda källaren. Utöver de stilla vinerna, kan vi även rekommendera gårdens mousserande Crémant de Bourgogne och likörer på egna odlade bär. Efter vingårdsbesöket besöker vi en trevlig, lokal restaurang där vi njuter av det burgundiska köket med gårdens viner där till. Efter vårt trevliga besök i Beaune är det dags för oss att fortsätta vår färd norr ut för att besöka nästa vinregionhuvudstad, Reims i Champagne. Efter det att vi har checkat in på vårt trevliga hotell, är kvällen fri för egna aktiviteter.

Dag 7 – torsdag 5 september

Reims. Efter en god frukost är det dags för vårt vingårdsbesök hos vår mycket populära producent, **Fresne-Ducret**. Här får vi en enastående genomgång av hur champagne produceras och hur denna ädla dryck skall lagras och kombineras med mat. Vi får se vinanläggning och den historiskt intressanta källaren fylld med champagneflaskor. Självklart kommer det att finnas tid för vininköp.

Efter vårt besök tar vi oss tillbaka till Reims. Lunch och eftermiddag är fria för egna äventyr i denna vackra stad. Strosa omkring på egen hand bland uteserveringar och sevärdheter. Här finns oändligt mycket att uppleva. Katedralen i Reims har varit kröningskyrka för Frankrikes kungar alltsedan 498. Det blev 24 totalt. Men historien rymmer förvisso inte bara pompa och ståt. Det var här Frankrikes sista kung Ludvig XVI tillfångatogs under franska revolutionen, och hamnade tillsammans med sin hustru Marie-Antoinette i giljotinen. Det var också här som tyskarna skrev under sin kapitulation efter andra

världskriget. Då fanns knappast ett kvarter kvar av staden. Beundra ett otroligt återuppbyggnadsverk. För den konst- och historieintresserade finns ett stort urval förstklassiga museer att välja på. Men främst är det numera champagnen som Reims förknippas med så varför inte bara sitta och njuta av ett glas med denna

Vi förenas åter på kvällen för att inta en gemensam middag där vi fortsätter att njuta av drycker från denna mytomspunna region.

Dag 8 – fredag, 6 september

Reims – Trier. Vi checkar ut från vårt hotell för att göra ytterligare ett besök hos en champagneproducent. Besöket förlägger vi hos något av de stora husen i Reims. Ett spännande besök där vi får lära oss mer om framställning av champagne och denna festfyllda drycks historia. En minnesvärd kontrast mot alla familjegårdar vi besökt under vår Odysse genom franska vindistrikt. Efter detta besök lämnar vi Frankrike bakom oss för att besöka ett nytt vinland, Tyskland, med lång vintradition. På denna resa besöker vi Trier i Moseldalen där vi får möjlighet att bekanta oss med områdets härliga Rieslingviner. Efter vinprovningen checkar vi in på vårt hotell och äter en gemensam middag.

Dag 9 – lördag, 7 september

Trier – Travemünde. Efter en härlig frukost fortsätter vår resa genom Tyskland. Vårt mål är Travemünde där vår färja väntar på oss för att ta oss till Trelleborg. På vägen repeterar vi våra nyförvärvade kunskaper om de platser vi besökt, dess vin och inte minst vad vi lärt oss om äktenskapet ”Vin&Mat”. Väl på färjan äter vi vår sista gemensam middag på Captains som bjuder på en god buffet. Efter middagen kommer det att finnas tid för shopping för den som känner för det. Annars blir det skönt att lägga huvudet mot kudden för en välförtjänt natts sömn.

Dag 10 – söndag, 8 september

Trelleborg – Arlanda. Vi vaknar upp när färjan är på väg in i Trelleborg. Det är en dag då det är dags att säga farväl till alla trevliga medresenärer efter en händelse- och innehållsrik resa. På vår resa upp till Stockholm gör vi stopp för avstigning i **Hyllie** (Malmö/Köpenhamn), **Landvetter** (Göteborg), **Skavsta** (Nyköping), **Stockholm** och även **Arlanda** (Stockholm/Uppsala) om så önskas. Med oss hem har vi fina upplevelser och vin både i vår tankar och inte minst i vår packning för framtida trivselkvällar i vinets och minnenas värld.

=====
Pris: 17 890.-

Ingår: Färd med **förstklassig turistbuss, färja, 9 nätter på hotell/färja** av god klass med bad/dusch och wc. **Halvpension**, vilket innebär 9 frukostar och 9 middagar/luncher. **Vinprovningar.** Reseledning med mycket kunnig **vinguide** och personal från Dina Vingårdar. Vägsatser, serviceavgifter och lagstadgad reseoms. **OBS att även dryck till alla våra gemensamma måltider ingår i resans pris.**

Resan från Sverige till Paris: betalar och ansvarar varje resenär själv för.

Tillägg: Enkelrum samtliga hotell och färja: 2 980.-

Reseledare: Janos Pataky, Sommelier och livsnjutare

Vinguide: Thomas Andersson, Sommelier, livsnjutare och en härlig vinprofil bland svenska vinpersonligheter.

Resegaranti ställd till Kammarkollegiet.

VÄLKOMMEN MED PÅ EN OFÖRGLÖMLIG RESA.

Bienvenu!