



DVs Champagne Ouverte & Mosel den 23 – 28 april 2024 (6d)

Nu är det åter dags för Dina Vingårdars **Champagne Ouverte**. Jämfört med den senaste Champagneresan 2021 har vi gjort två förändringar som bygger på önskemål från våra medresenärer. Den första förändringen är att vi lägger denna resa på våren. Den andra är att vi lägger till en dag och träffas kvällen innan i Paris för att få mer tid i **Champagne**. Förutom alla trevliga vingårdsbesök och gemensamma måltider, får ni två kvällar på egen hand i champagneregionens huvudstad, Reims. Allt för att ge dig tid att uppleva denna levande studentstad, den vackra katedralen och inte minst hinna med ytterligare ett glas champagne på någon av de trevliga brasserierna vid Place Drouet d'Erlon.

Denna resa är ett perfekt tillfälle för dig som vill uppleva champagnes mytomspunna och bubbelfyllda värld. Vi kommer att lära oss allt som är värt att veta om denna ädlaste av drycker, och som alltid kommer vi att både äta och dricka riktigt gott. På vår resa besöker vi stort som smått och besöken sker i de tre viktigaste champagneregionerna – **Montagne de Reims, Vallée de la Marne och Côte des Blancs**.

Vår resa är ett gyllene tillfälle att fylla på med bubbel inför sommar, jul, nyår, och alla andra dagar då champagne passar så bra. För vårt resekoncept bygger på att du tar dig ner på egen hand till Paris, men åker buss hem till Sverige för att få med dig hem alla härliga drycker som du köper på vingårdsbesöken, upp till 60 flaskor per person! För den som har tid är det också ett perfekt tillfälle att komma någon eller några dagar tidigare till våren i Paris för egna äventyr i denna underbara stad.

För att krydda resan ytterligare har vi även en vinupplevelse på vägen hem. I Tyskland besöker vi den idylliska vinregionen **Mosel** med sina branta vinodlingar längs den vackra floden med samma namn. Här skall vi bekanta oss med den lokala drycken och med den lokala mat som serveras därtill.

Som vi tidigare nämnt, så tar du dig själv till Paris. I Paris hämtas vi upp av vår svenska buss som tar oss till alla trevliga vingårdsbesök och hela vägen hem till Sverige. Vi gör stopp för avstigning vid Hyllie (Malmö/Köpenhamn), Landvetter (Göteborg), Jönköping (byte av chaufför) och Stockholm (Stadshusets bussparkering). Om så behövs, går bussen även upp till Arlanda (Alfa långtidsparkering).

Nedan kan du läsa mer om vårt **Dag-för-Dag-program**

Dag 1: tisdag 23 april

Vi samlas **18.45** i receptionen på vårt hotell i Paris. Inte det mest charmiga hotellet i Paris, men ett perfekt läge om man morgonen efter ska ta sig snabbt ut till Champagne från Paris. Vår egen buss får dessutom en bra plats i hotellets garage, vilket underlättar logistiken när vi skall ge oss i väg.

Ni som har varit med tidigare på våra långresor, känner till hotellet väl. Här brukar vi börja resorna med en traditionsenlig, gemensam middag. På denna resa blir det annorlunda. Vi tar en kort promenad från vårt hotell, från det moderna Paris till traditionella, pittoreska kvarter. Där hittar man det genuina Paris med små, lokala, trevliga brasserier som man inte längre hittar i de centrala delarna av Paris. Här börjar vår resa med en gemensam middag!

Hotell: Ibis Paris 17 Clichy-Batignolles



Dag 2: onsdag 24 april

På morgonen, efter frukost, beger vi oss direkt till Champagne. Vi börjar med provning med efterföljande gemensam lunch hos den lilla producenten **Le Gallais** i **Vallée de la Marne**. I denna del av Champagne regerar druvan Pinot Meunier följd av Pinot Noir. Pinot Meunier används för att tillföra lite fruktighet och rondör till en champagne, och generellt brukar man beskriva vinerna härifrån som just lite fruktigare.

Förfäderna till dagens ägare av Le Gallais, Charlotte Morgain Le Gallais, köpte egendomen Château de Boursault 1927 av änkan, *Veuve*, Clicquot. Château de Boursaults 20 hektar delas idag av medlemmarna i släkten, och Charlotte Gallais äger idag fyra av dessa hektar av vilka hon gör viner under egen etikett. Låter det krångligt? Vi kommer säkert att få höra hela berättelsen på plats. Hursomhelst gör Charlotte riktigt bra vin från den unika lilla vingården och vi ska prova ett flertal av vinerna. Dessutom dukar de upp en härlig vingårdslunch till oss med lokala charkuterier och ostar. Till detta dricker vi naturligtvis champagne.

Efter vår trevliga, gemensamma lunch, tar vi oss vidare till en annan champagneregion, **Montagne de Reims**. Även i detta distrikt trivs de blå druvsorterna extra bra. Här är det dock Pinot Noir som utmärker sig framför Pinot Meunier. Typiska viner härifrån upplevs ofta som fylliga och strukturerade. Här får vi återkomma med vilken champagnegård det blir, men det kommer att bli en gård som producerar champagner typiska för denna region.

Efter våra vingårdsbesök, siktar vi på att vara hemma igen i Reims tidig kväll så att ni får tid att bekanta er med staden och kanske göra ett besök i den berömda katedralen. Middag blir på egen hand, och utbudet är som ni förstår stort.

Hotell: Campanile Reims Centre - Cathédrale

Dag 3: torsdag 25 april

Efter frukost är det dags för nya äventyr ute bland vingårdarna i Champagne. Vi besöker tre producenter denna dag. Först en större producent som ger oss en spännande kontrast mot de mindre gårdarna som vi besöker. Vi har ännu inte bestämt vilken producent vi besöker, men vi strävar efter att besöka en producent som vi inte tidigare besökt under våra tidigare resor till Champagne.

Efter ett lärorikt besök tar vi oss vidare till **Côte des Blancs**. Det är i detta område man finner de flesta Grand Cru-lägena för Chardonnaydruvan. Här gör vi två besök. Den första gården blir ett lunchbesök på kultproducentens **Jacque Selosses** omtalade hotell och krog **Les Avisés** i Grand Cru-by **Avize**. Här äter vi en gemensam, lyxig trerätters måltid och till den provar vi självklart champagne från Jacques Selsosse, men även andra drycker som vi väljer tillsammans med restaurangens kunniga personal.

Efter en minnesvärd lunch beger vi oss vidare till en annan Grand Cru-by i Côte des Blancs, **Cramant**. Det blir en kort resa på några minuter till familjen **Voirin Jumel**, femte generationens vinmakare. Här provar vi ett antal champagner av druvan Chardonnay. Stilen går mer åt det riktigt torra hållet då man väljer att tillföra minimalt med balanserande sötma innan flaskorna försluts.

Voirin Jumel är en så kallad **Récoltant manipulateur**, vilket innebär att man endast gör viner av druvor från egna odlingar. I Champagne är det vanligt att vinproducenter köper in druvor från andra odlare. Står förkortningen RM på etiketten så vet man att vinmakaren endast använt sig av egna druvor, och har på så sätt full koll på druvkvaliteten från vinfält till flaska.



Efter vårt trevliga besök tar vi oss tillbaka till Reims. Hann ni inte med ett besök i den berömda katedralen dagen innan, så finns det tid för det. Middag blir på egen hand. Kanske blir det mer skumpa?

Hotell: Campanile Reims Centre - Cathédrale

Dag 4: fredag 26 april

Sen morgon checkar vi ut från vårt hotell och reser norrut mot **Mosel**, Tyskland, för att komma fram i tid till Bernkastel. Byn ligger centralt i Moseldalen, och i områdena kring byn ligger några av de mest spektakulära vinfälten i Europa. De allra bästa lägena är branta, fulla av skiffer och vätter söderut mot solens värmande strålar. Här kastar vi oss in i en av de mest klassiska tyska vinregionerna och kalibrerar om gommen efter mineraldriven tysk Riesling. Efter vingårdsbesöket äter vi en gemensam, typisk, tysk middag som ackompanjeras av de lokala vinerna. Efter provning och middag tar vi oss till vårt hotell.

Hotell: Vienna House Easy Trier

Dag 5: lördag 27 april

Efter en god natts sömns samt frukost fortsätter vår färd upp genom Tyskland. Under resan passar vi på att gå igenom det vi har upplevt tillsammans, mer om vinkunskap och vad man kan tänka på när man kombinerar vin och mat. Även en och annan film hinner vi säkerligen att visa. Och för den som bara vill koppla av finns det goda möjligheter även till det i vår bekväma buss. Sen kväll anländer vi till Travemünde där vi kliver på färjan som tar oss till Trelleborg. På färjan äter vi vår sista gemensamma middag för att under natten ta oss norrut till havs mot Trelleborg.

Färja/Hotell: TT-line Travemünde-Trelleborg

Dag 6: söndag 28 april

Efter frukost rullar vi tidig morgon av färjan och sätter fart norrut med stopp på vägen för våra passagerare att kliva av. Vi planerar att göra stopp för avstigning vid Hyllie (Malmö/Köpenhamn), Landvetter (Göteborg), Jönköping (byte av chaufför,) och Skavsta (Nyköping). På kvällen angör vi vår slutdestination i Stockholm (Stadshusets bussparkering) och Arlanda (Alfa långtidsparkering) om så skulle behövas.

Vi ses på våra franska vingårdar

Tom, Petri och Janos

Övrig reseinformation

Anmälan

Anmälan görs till Dina Vingårdar via e-post: info@vingardar.com eller telefon: 0532-607390.

Pris

Totalpris: 15 840,- kr/per person i dubbelrum

Anmälningsavgift om 3 500,- kr/person betalas in senast två veckor efter anmälan

I resans pris ingår färd med förstklassig turistbuss, 5 nätter på hotell/färja av god klass med bad/dusch och wc. Samt gemensamma måltider enligt vårt program. Måltidsdryck till våra gemensamma måltider. Vinprovningar, reseledning med erfarna och kunniga vinguides från Dina Vingårdar, vägsatser, serviceavgifter och lagstadgad reseoms ingår också.



Tillägg

Enkelrum samtliga hotell och färja: 2 780,- kr

Ingår ej

- Resan till Paris
- Reseförsäkring
- Eventuell lokal turistskatt (betalas direkt till hotellen)
- Transport av förbeställt vin från gård vi inte besöker till gård som vi besöker, 120 kr/låda

Hemtagning vin

Varje deltagare kan i normalfallet ta med sig totalt 60 flaskor (120 flaskor per par) vin hem till Sverige från de gårdar vi besöker. Antalet kommer att finjusteras efter första lastningen av medtagna resväskor. För många stora väskor, kommer att minska möjligheten att få med sig maximalt med vin. Resan är ett bra tillfälle att ta hem vin som redan beställts från någon av våra franska gårdar. Besöker vi inte just din gård på resan ser vi till att ditt vin transporteras till någon av de vingårdar som vi besöker.

Arrangör

Dina Vingårdar Upplevelser och Resor (Dina Vingårdar), Stockholm

Reseledare och Vinguiden Dina Vingårdar

Minst två reseledare/vinguiden från Dina Vingårdar (eller anlita erfaren vinguide) följer med på denna resa för att kunna hålla en hög servicenivå.

Övrigt

- Vi reserverar oss för pris- och programjusteringar som ligger utanför vår kontroll.
- För resan tillämpar vi Dina Vingårdars allmänna och särskilda villkor.
- Resegaranti är ställd till Kammarkollegiet.