



## DVs Champagne ”Ouverte” & Ahr den 11 – 16 maj 2027 (6d)

Följ med till Champagne under en av årets mest inbjudande perioder – våren. När vinrankorna börjar vakna till liv och landskapet skiftar i ljusgröna nyanser visar regionen upp en särskilt charmig sida. Vi inleder resan med en kväll i Paris, vilket ger oss möjlighet att samlas i lugn och ro innan vi tar oss ut bland vingårdarna. Upplägget skapar både mer tid i Champagne och en mer harmonisk start på vår gemensamma resa.

Under resan rör vi oss genom Champagnes tre viktigaste områden – **Montagne de Reims**, **Vallée de la Marne** och **Côte des Blancs**. Genom besök hos både mindre, familjeägda producenter och mer etablerade hus får vi en bred och nyanserad bild av regionens stil, tradition och utveckling. Fokus ligger på kvalitet, möten och upplevelser – alltid med utrymme att både fördjupa sig och njuta.

På hemvägen gör vi ett stopp i **Ahrdalen** i Tyskland – en av landets mest spännande vinregioner, känd för sina eleganta och terroirdrivna viner på **spätburgunder (pinot noir)**. Hemresan sker gemensamt med buss, vilket ger goda möjligheter att ta med sig vininköp från resan.

Nedan kan du läsa mer om vårt **Dag-för-Dag-program** (Vi reserverar oss programjusteringar utanför vår kontroll)

---

### Dag 1 – 11 maj

Vi samlas i Paris på kvällen och inleder resan i ett behagligt tempo. Hotellet är strategiskt valt för att göra avresan mot Champagne smidig följande morgon. Efter incheckning promenerar vi till ett mer lokalt kvarter där vi äter en gemensam middag på en klassisk fransk bistro – en avslappnad och stämningsfull start på vår resa.

Vi rekommenderar varmt att komma till Paris någon dag, eller några dagar, innan resan startar. Våren är en fantastisk tid att uppleva staden – parker och boulevarder står i blom, uteserveringarna fylls av liv och ljuset över Seine är som gjort för långa promenader. Passa på att strosa i charmiga kvarter, besöka museer eller bara slå dig ner på ett café och ta in atmosfären.

Önskar du förlänga vistelsen hjälper vi gärna till att boka extra nätter på samma hotell som gruppen bor på, så att din resa blir så smidig som möjligt.

### Dag 2 – 12 maj

Efter frukost lämnar vi Paris och beger oss mot Champagne. Vi inleder dagen i **Montagne de Reims** där vi besöker en kvalitetsfokuserad, mindre producent. Här får vi en första fördjupning i områdets stil, där främst **pinot noir** sätter sin tydliga prägel på vinerna – ofta med struktur, djup och lagringspotential. Under besöket äter vi en gemensam lunch där mat och champagne samspelar i sin naturliga miljö.

Efter lunch fortsätter vi till **Vallée de la Marne**, där vi byter perspektiv och besöker en större producent. Här får vi en inblick i hur produktion i större skala fungerar, samtidigt som vi ser hur regionens karaktär – ofta med inslag av **meunier** – ger viner med en något mjukare och mer fruktig profil.



Framåt kvällen anländer vi till Reims där du har tid att på egen hand upptäcka stadens restauranger och vinbarer, exempelvis kring Place Drouet d'Erlon.

### **Dag 3 – 13 maj**

Dagen ägnas helt åt **Côte des Blancs**, som ofta betraktas som hjärtat för eleganta och terroirdrivna champagner på **chardonnay**. Landskapet präglas av böljande vinfält och några av regionens mest prestigefyllda byar.

Vi börjar dagen med ett besök hos en mindre producent där fokus ligger på hantverk, precision och uttrycket från de kalkrika jordarna. Därefter samlas vi för en gemensam lunch i området, där vi i lugn och ro får njuta av hur mat och vin möts i klassisk fransk tradition.

Under eftermiddagen gör vi ytterligare ett besök hos en mindre gård, vilket ger möjlighet att jämföra olika stilar och filosofier inom samma distrikt – ofta en av resans mest uppskattade delar.

Vi återvänder till Reims på kvällen, där du återigen har möjlighet att utforska stadens utbud i din egen takt.

### **Dag 4 – 14 maj**

Vi inleder dagen med en härlig frukost på vårt trevliga hotell. Därefter lämnar vi Champagne och reser vidare mot Ahrdalen i Tyskland. **Ahr** är en av landets minsta vinregioner men samtidigt en av de mest intressanta, inte minst för sina eleganta och nyanserade viner på **spätburgunder** (pinot noir). Vinodlingarna klättrar längs branta sluttningar och jordmånen – ofta skiffer och vulkanisk berggrund – bidrar till viner med både struktur och finesse.

Under eftermiddag/kväll besöker vi en producent i området där vi provar viner och äter en gemensam middag. Efter vingårdsbesöket och middag checkar vi in på vårt hotell.

### **Dag 5 – 15 maj**

Vi fortsätter norrut genom Tyskland. Efter flera intensiva och innehållsrika dagar blir detta en något lugnare dag med tid för reflektion, samtal och fördjupning kring vin och mat. För den som vill finns också gott om möjlighet att bara koppla av och låta intrycken landa. På kvällen checkar vi in på vårt hotell i norra Tyskland där vi avslutar dagen med en gemensam middag.

### **Dag 6 – 16 maj**

Tidig morgon går vår färd vidare genom Danmark. Efter ankomst till Sverige på morgonen fortsätter vi norrut. 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](mailto:info@vingardar.com).

### Pris

Totalpris: 19 840,- kr per person i dubbelrum

Anmälningsavgift om 4 500,- kr per person betalas senast två veckor efter anmälan

I resans pris ingår färd med förstklassig turistbuss, 5 nätter på hotell av god klass med bad/dusch och wc, samt gemensamma måltider enligt program. Måltidsdryck till våra gemensamma måltider ingår, liksom vinprovningar, reseledning med erfarna vinguidar, vägskatter, serviceavgifter och lagstadgad resemoms.

### Tillägg

Enkelrum samtliga hotell: 3 530,- kr

### Ingår ej

- Resan till Paris
- Reseförsäkring
- Eventuell lokal turistskatt (betalas direkt till hotellen)

### Hemtagning vin

Varje deltagare kan normalt ta med sig upp till 60 flaskor vin (120 flaskor per par). Antalet kan justeras beroende på bagageutrymme.

### Arrangör

Dina Vingårdar Upplevelser och Resor, Stockholm

### Reseledare och vinguidar

Minst två erfarna reseledare/vinguidar från Dina Vingårdar (eller motsvarande) följer med på resan för att säkerställa en hög servicenivå.

### Övrigt

- Vi reserverar oss för pris- och programjusteringar utanför vår kontroll
- Resan omfattas av Dina Vingårdars allmänna och särskilda villkor
- Resegaranti är ställd till Kammarkollegiet