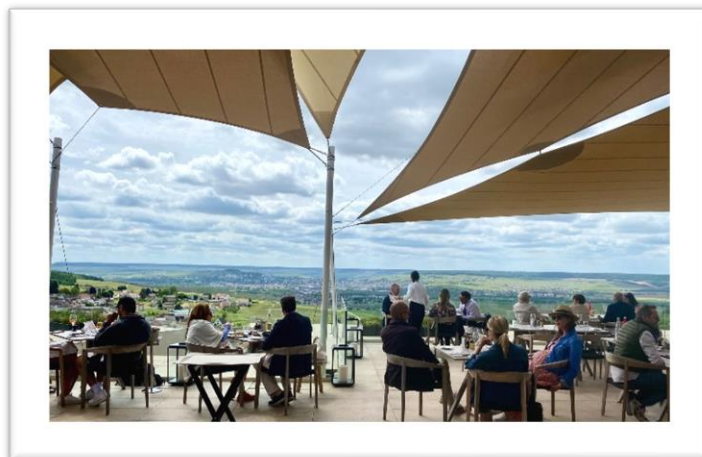


Champagne – en resa med guldkant 9-13 oktober



Varmt välkommen att upptäcka och uppleva champagne tillsammans med oss!

Flygtider med KLM

Linköping-Paris	06:00-10:50
Paris – Linköping	17:50-23:05

DAG 1 Onsdag 9 oktober

Ankomst til Paris där vår chaufför väntar på oss. Vi tar oss vidare till Champagne där vårt första besök blir lunch på pittoreska AU 36 i Dom Perignos hemby hautvilliers . Efter lunch väntar besök hos lilla G Tribaut på gångavstånd från vår lunch. Efter avslutat besök beger oss mot vårt hotell Loisium Champagne där vi även avnjuter kvällens middag.



Champagne – en resa med guldkant 9-13 oktober

DAG 2 Torsdag 10 okt

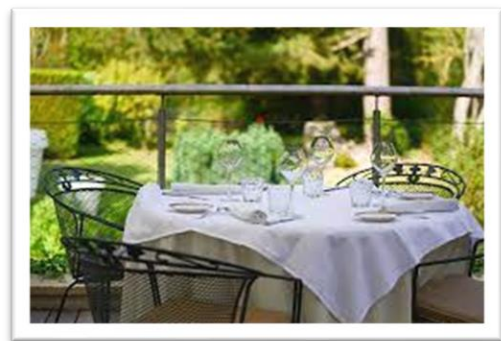
Naturen är vacker kring vårt boende så starta gärna upp dagen med en promenad eller en simtur i poolen innan frukost. Småodlare står på agendan denna dag. Vi kommer besöka 2 mindre producenter i Montage De Reims. De är båda självständiga odlare och gör champagne från jord till bord. Bonnet

Ponsons tredje generation tillhör den unga och nytänkande skaran av odlare. Hållbart jordbruk och terroirdriven champagne med låg dosage kännetecknar dem,



Vårt nästa besök blir hos Michel Arnould med 6 generationer av odlare i ryggen. Sakta men säkert har de lösgjort sig själva och är idag helt självständiga. 12 ha Grand cru vingårdar i Verzenay planterade med mestadels Pinot Noir och en del Chardonnay. Hållbart certifierade arbetar det hårt med respekt för naturen. Är vädret med oss ska vi ta en tur ut till någon av vingårdarna

Mellan våra besök stannar vi till för att fylla på med energi. I närheten av båda våra producenter finns Relais Disillery vackert inbäddad i grönska, vid den lilla ån. Vi njuter lokal gastronomi med twist tillsammans med traktens viner.



Kvällens middag avnjuts ute på landsbygden nära vårt hotell på den moderna Bistron
Le Bois Joli



Champagne – en resa med guldkant 9-13 oktober

DAG 3 Fredag 11 okt

Vi stannar kvar i de norra delarna ännu en dag men skiftar fokus. Ett av de absolut förnämsta kooperativen i Champagne ligger i Mailly. Hela byn är involverade i produktionen och gårdarna är ett lapptäcke av god terroir som ger en mängd olika variationsmöjligheter för komplex champagne. 70 ha egna vingårdar och en årsproduktion på 500 000 flaskor. Vid vårt senaste besök fick vi en fantastisk guidning och en minnesvärd provning.



Vi tar oss nu bort från Landsbygden och ger oss in i storstaden Reims där vi ska få tillfället att besöka en restaurangjuvel under vår lunch. Le Jardin Les Crayeres är en oas mitt i Reims med slottsliknande byggnad och vacker park som är värt ett besök. Vi avnjuter lunch på Brasserie le Jardin innan nästa besök.



På promenadavstånd från lunchen tar vi oss sedan till ett av de stora och ansedda husen i hela Champagne, Ruinart. Världens äldsta Champagnehus grundat 1729. Familjeägt ända fram till 1963 då Moët Chandon köpte Ruinart. Källarna som började grävas under 1700-talet är idag ett Unesco världsarv och vi kommer få möjlighet att besöka dem och prova ett par av de ädla dropparna från Ruinart. De kombinerar både kraft och elegans och deras viner tillhör de allra främsta i Champagne. Idag har de ett långsiktigt arbete mot mer ekologi och hållbar odling.



Kvällens middag kommer intas tillsammans med Antoine från RH Coutier i den lilla Grand Cru byn Bouzy granne med Antoines vingårdar.

Antoine är en liten småodlare som tagit över sina föräldrars livsverk och är nästan född under en vinranka. Enträget vingårdsarbete med respekt för naturen och jorden samt varsam vinmakning gör de enastående

Champagne som passar utmärkt till traktens råvaror

Det blir en winemakers dinner tillsammans med Restaurangen Le bec Fin.



Champagne – en resa med guldkant 9-13 oktober

DAG 4 Lördag 12 oktober

Vi fortsätter vårt utforskande av Champagne efter frukost i något lugnare tempo.

Vårt första besök kommer bli hos sverigekända Philipponnat.

Vi lämnar nu Montage de Reims och tar oss till dess fot, Marnedalen. Domänen ligger i

Mareuil sur Ay strax öster om Epernay och omfattar ca 27 ha

varav deras prestigevingård Clos des Goisses omfattas av 6

ha. De har varit vinodlare sedan 1500 tal och är fortfarande

familjeägda. Charles Philipponnat sitter idag vid rodret på vinhuset som även jobbar för lång hållbarhet och ekologi. Vi

får rundvandring i vingårdarna och provsmakning av deras bubblor. Ett trevligt förmiddagskaffe 😊



För att sätta guldkant på dagen har vi bokat in oss på Royal Champagne and Spa för lunch. Vid väder är deras terrass en oas för avkoppling.

Efter avslutad långlunch styr vi kosan mot vårt hotell för lite vila och uppfräschning.

Vi tillbringar kvällen i Epernay och njuter som kontrast till lunchen mer av Champagnes rustika kök

DAG 5 Söndag 13 oktober

Vi checkar från vårt hotell och tar oss ett stenkast söderut till grand Cru byn Oger

För att gästa Champagne Chapuy

En familjeägd liten vingård som drivs av syskonen Elodie och Aurore.

De förfogar över 8 ha är hållbart certifierade och jobbar med hästar på vissa av vingårdarna.

Vi kommer få rundvandring och en avslutande farmers lunch tillagad av familjen i deras vineri.

En värdig avslutning på vår resa!



Champagne – en resa med guldkant 9-13 oktober

I resan pris 26500: - ingår:

Flyg ToR, bussresor, boende i dubbelrum, alla måltider inkl. dryck, besök på alla vingårdar och övriga aktiviteter i programmet.

Svensktalande reseledare med glimten i ögat 😊

Resan omfattas av resegaranti via Kammarkollegiet.

Du erbjuds även att handla från våra producenter med leverans till din hemort i Sverige.

Kontakt:

Jens Nyström

jens@dryckesevent.se

+46(0)73 230 03 60

Matteo Valencic

valencic.matteo@hotmail.com

+39 338 877 31 33

