

Champagne – en resa med guldkant 23–28 april



Varmt välkommen att upptäcka och uppleva champagne tillsammans med oss

Flyg ifrån Linköping till Paris där en glad busschaufför hämtar upp oss för vidare äventyr.

Flygtider med KLM

Linköping-Paris	11:55-15:55
Paris – Linköping	17:50-23:05

DAG 1

Ankomst till Paris där vår busschaufför för resan inväntar oss. Vi styr kosan direkt mot vårt boende som ligger inbäddat i skogskanten med utsikt direkt över vingårdarna i Mutigny. Loisium Champagne som är nybyggt och öppnat upp 2022 blir vår bas. Här kommer du få landa och avnjuta en ljuvlig måltid vår första kväll.



Champagne – en resa med guldkant 23–28 april

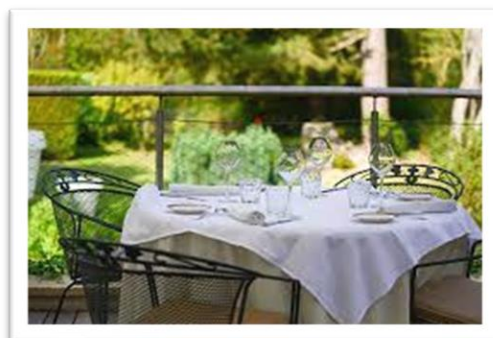
DAG 2

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 23–28 april

DAG 3

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 23–28 april

DAG 4

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

Dags att ta farväl av vårt boende och styra kosan söderut mot Cote de Blanc.

Här dominerar Chardonnay druvan och grand cru lägen som Avize, Cramant och Oger ligger som pärlband kring de svagt sluttande kullarna.

Vi är oerhört stolta och glada att vi kommer få en exklusiv provning med Selosse som dagens första besök. Jacques är en levande legend i Champagne. Hans okonventionella och självlärda sätt att följa jorden och plantan och till sist vinet har gjort honom känd över hela världen. Vi kommer även Hos familjen Selosse på Le Avize hotell och avnjuta vår sista middag på deras förstklassiga restaurang.



Champagne – en resa med guldkant 23–28 april

DAG 6

Vi checkar från Les Avizes och tar oss ett stenkas 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!



I resan pris 28500: - 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.

Kontakt:

Jens Nyström

jens@dryckesevent.se

+46(0)73 230 03 60

Matteo Valencic

valencic.matteo@hotmail.com

+39 338 877 31 33

