

Champagne – en resa med guldkant 22–26 april



Varmt välkommen att upptäcka och uppleva champagne tillsammans med oss!

Programmet är preliminärt och förbehåller oss nöjet att förbättra det!

Flygtider med KLM från Linköping
Vi hjälper er gärna med flygbokning både från Arlanda och Köpenhamn

Linköping-Paris	06:00-11:50
Paris – Linköping	16.25-22:55

DAG 1 Onsdag

Ankomst til Paris där vi hämta rupp minibussar för vidare färd.

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 22–26 april

DAG 2 Torsdag

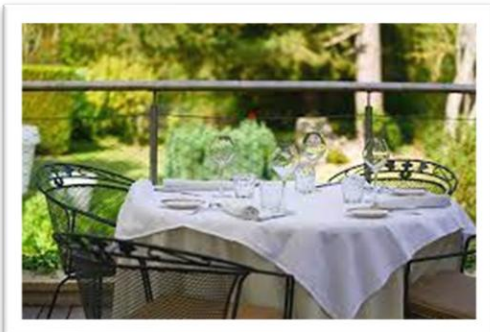
Naturen är vacker kring vårt boende så starta gärna upp dagen med en promenad eller en simtur i poolen innan frukost. Småodlare står på agendan denna dag. Vi kommer besöka 2 mindre producenter i Montage De Reims. De är båda självständiga odlare och gör champagne från jord till bord. Bonnet

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 Henriet i Verzenay. Gediget familjeföretag som grundades 1865 som vinodlande bönder 3 generationer senare 1965 tog Michel och Nicole företaget ett steg längre och började ut egen Champagne under varumärket Michel Henriet. Idag drivs huset av Systrarna Sandra och Magali och hennes man Emanuele och Ssonen Quentine. Endast grand Cru, gamla stockar och hållbar odling präglar gården. Familjetraditionerna har gått i arv men de blickar ständigt framåt.

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 22–26 april

DAG 3 Fredag



Vi stannar kvar i Norr och fortsätter på småodlartemat. Dags att träffa en härlig personlighet i Champagne. Benjamin på Henri Maillart Beläget i norra delen av Montage de Reims i den vackra byn Chamery. De äger 6 ha av vilka de gör ca 40.000 flaskor / år. Hemligheten bakom komplexiteten är lång lagring på jästfällningen minimum 4 år. Hans prestige som ligger upp mot 10 år är en himmelsk upplevelse.

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.



Vi tar oss tillbaka till vingårdarna för att besöka ett av de stora Husen som ägs av Ch. Henriot nämligen Canard-Duchene. Huset Grundades genom en framgångsrik kärlekssaga mellan Victor Canard (tunnbinadare) och Leonie Duchene (vinmakare) 1868. De släpper ca 3,5 miljon flaskor varje år.

Byn Ludes som är husets hjärta rankas högt när de kommer till Champagnes huvuddruva Pinot Noir. De har över 150 års erfarenhet av odling och vintillverkning.

Under de gamla slottet som förstördes under 2:a världskriget finns källarna kvar som vi får besöka innan provsmakning,

Kvällens middag intar vi i Grand Cru byn Bouzy på le Bec Fin



Champagne – en resa med guldkant 22–26 april

DAG 4 Lördag

Vi startar dagen med ett "extranummer" i den välkända byn Ay strax utanför Epernay. Där ligger stora hus som ex Bollinger och Ayala men vi har valt en mindre pärla för förmiddagsbesök. Henri Goutorbe, De har 22 ha egna odlingar men är välkända för



sin platskola som säljer till många av champagnes 19000 odlare. De har under åren utökat sin mark till 22 ha i 8 olika lägen Mestadels Pinot Noir men även Chardonnay och Pinot Menuier. De arbetar enligt hållbara principer, producerar sin egen el och använder delvis hästar i vingården. '

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

Efter avslutad långlunch styr vi kosan mot Epernay

Vi tillbringar kvällen i Epernay och njuter som kontrast till lunchen en lättare middag då vi besöker en lokal ost och chark butik.

DAG 5 Söndag

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



Vi rundar av våra champagnebesök med en trogen vän för oss svenskar. Launois är ett familjeföretag i 8:e generationen grundat 1872. Drivs idag av systrarna Caroline och Severine. De äger även ett renässans slott i Villery aux Bois. Stilrena champagner gjorda på ren chardonnay eller pinot Noir

Vi avslutar med lunch i grannbyn på ett mysigt vädshus (Auberge Saint Fergeux). De föder upp egna ankor och har försäljning av samma produkter. Efter de styr vi kosan mot Charles de Gaulle och Linköping



Champagne – en resa med guldkant 22–26 april

I resan pris 29.995: - ingår:

Flyg ToR, bussresor, boende i dubbelrum (enkelrumstillägg tillkommer, 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 många av våra producenter med leverans till din hemort i Sverige.

Kontakt:

Jens Nyström

jens@dryckesevent.se

+46(0)73 230 03 60

