

En vinresa

av och med BKWine



BKWine.com

Vinresa i Champagne

13-17 oktober 2010

Det finns väl inte något annat i vinets värld som för tankarna till fest på samma sätt som Champagne? Men på denna resa kommer ni att upptäcka att Champagne är så mycket mer än en festdryck. Det är framför allt ett högklassigt vin! Upplev den fantastiska drycken på plats med oss genom möten med passionerade och skickliga vinmakare, omfattande och högklassiga provningar och fantastiska luncher med genomgående champagne.



Det finns många mousserande viner i världen men bara ett distrikt, 12 mil öster om Paris, får kalla sina viner för Champagne. Under våra dagar i Champagne kommer ni att få lära er det mesta om denna bubblande dryck och varför champagne är så unikt. Hur skiljer sig champagne från andra mousserande viner? Hur ser jordmånen ut? Vad betyder det nordliga klimatet? Hur går degorgeringen till? Allt detta och mycket mer kommer ni att få svar på.

Vi kommer att blanda besök på de stora champagnehusen med besök hos små odlare. Vi kommer att äta lunch tillsammans med våra producenter och då vi får tillfälle att se hur man bäst kombinerar en hel måltid runt champagne.



De mest kända champagnerna kommer från tre olika distrikt som alla ligger runt Epernay och Reims: Vallée de la Marne, Montagne de Reims och Côte des Blancs.

Vi träffas och bor i Champagnes "huvudstad" Epernay, 15 mil öster om Paris. Det är en liten stad på runt 20 000 invånare, mycket präglad av sitt läge mitt i vindistriktet. Här finns kända champagnehus som Moët & Chandon, Mercier, Pol Roger, de Castellane, Boizel, Vranken och Perrier-Jouët. Flera av dem ligger inhysta i tjugiga hus längs den fina Avenue de Champagne, sevärd inte



minst upplyst på kvällen. Vårt trestjärniga Best Western-hotell ligger bara ett stenkast därifrån. Det finns gott om barer och restauranger i Epernay så det blir inga problem att sysselsätta er på kvällarna.

Ni tar er på egen hand till Epernay dit ni anländer senast onsdag kväll den 13 oktober. Söndagen den 17 oktober är hemresedag. Tåget mellan Paris Gare de l'Est och Epernay tar drygt en timme.

Program

Preliminärt program

För mer detaljer kontakta BKWine

Onsdagen den 13 oktober - ankomst

Ankomst till Reims och incheckning på vårt centralt belägna hotell, Best Western Hôtel du Champagne.

Fri kväll.

Torsdagen den 14 oktober – Montagne de Reims

Efter frukost hämtar vår buss oss vid hotellet och vi börjar vårt utforskande av Champagne-regionen. Vi håller oss idag i den södra delen av distriktet Montagne de Reims, runt Grand Cru-byar som Aÿ, Ambonnay och Bouzy.



På programmet idag står bl a den intressante odlaren Benoit Marguet på Champagne Marguet i Ambonnay och Champagne Philipponnat i Mareuil-sur-Aÿ, ett litet prestigefullt hus, känt bl a för vingården Clos de Goisses, en drygt 5 hektar stor muromgärdad vingård med ett av Champagnes mest exceptionella lägen: en brant, solig sydsluttning ner mot floden Marne, som man med rätta idag är mycket stolt över.



Hos Philipponnat äter vi också en fantastisk gourmetlunch med ett urval av husets bästa champagner.

Sen eftermiddag är vi åter tillbaka i Epernay. Fri kväll.

Fredagen den 15 oktober

Idag stannar vi i Epernay på morgonen och besöker ett av de riktigt stora husen. De imponerande kilometerlånga källargångarna med miljontals flaskor i lager är något som man måste se.



Vi åker sedan vidare mot Côtes des Blancs och äter en mycket god lunch på det charmiga lilla slottet Le Clos des Cépages som ägs av välkända Champagne Launois. Vi provar oss igenom hela husets sortiment till lunchen så ni kan tänka er att det blir några rätter.

Vi avslutar dagen väster om Epernay, hos en liten odlare i Vallée de la Marne.

Sen eftermiddag är vi åter tillbaka i Epernay. Fri kväll.

Lördagen 16 oktober – Côte des Blancs

Denna dag åker vi ner mot Côtes-de-Blancs, distriktet där de bästa Chardonnay-druvorna växer. Här finns kända och pittoreska Grand Cru-byar som Mesnil-sur-Oger, Cramant och Avize. Många odlare här gör naturligtvis en Blanc de Blancs, men inte bara. Ofta har de lite pinot-druvor också någonstans. Vi besöker producenter som Champagne Turgy, en familjefirma med 6 hektar chardonnay som drivs av Catherine och Jean Michel Turgy i Mesnil-sur-Oger. Champagnerna är krämiga och fylliga med låg dosage.



Vi äter lunch hos Champagne Lancelot-Pienne i Cramant, en liten odlare med 5,5 hektar, som drivs av önologen Gilles Lancelot och hans fru. Från deras terrass har man en vidunderlig utsikt över vinfälten. Vi passar på att gå ut i vingården med Gilles för att titta på jorden och beskärningen. Han har pedagogiskt nog planterat alla tre druvsorterna som används i Champagne bredvid varandra.



Vi avslutar vår resa med ytterligare ett besök och en provning där vi passar på att ställa de frågor vi ännu inte ställt och sen eftermiddag är vi åter tillbaka i Epernay. Fri kväll att göra en sista utforskning av Epernays restauranger.

Söndagen den 17 oktober

Resan slut efter frukost och därefter hemfärd på egen hand.

Reservation för eventuella ändringar.

Om de producenter vi besöker

Vi vill att du ska få uppleva det bästa och det mest intressanta. Vi lägger ner stort arbete på att hitta riktigt bra besök. Ofta är det inte de mest "kända" namnen som är de intressantaste. Riktigt roligt blir det när man träffar vinmakaren eller ägaren själv, och kanske t o m hans (eller hennes) familj – och börja diskutera och komma dem inpå livet, och kanske äta lunch hos dem eller på egendomen. Därför är resan inte "fullspäckad" med besök, men ofta blir det ändå snålt om tid eftersom diskussionen – och provningen! – lätt drar ut på tiden...



Resan är därför upplagd med en blandning av både små familjeproducenten och mer kända producenter – allt noga utvalt för att du ska få en unik upplevelse.

Alla besök är inte "spikade" när vi skriver programmet eftersom vi kontinuerligt jobbar på och förbättrar programmet. Men tveka inte att kontakta mig ifall du har några undringar eller är nyfiken på fler detaljer.

Lite mer smakprov på vingårdsbesök från BKWine TV:

Se mer på vår YouTube-kanal: www.youtube.com/bkwine.

Fakta

Datum: 13–17 oktober 2010

Pris: 9800 SEK

Enkelrumstillägg: 1350 SEK

I resans pris ingår:

- hotell: 4 hotellnätter i dubbelrum i Epernay på trestjärniga Hôtel du Champagne, inklusive frukost
- Måltider:
 - 3 gastronomiska luncher hos champagneproducenter inklusive olika sorters champagner, varav flera exklusiva cuvées
- buss på plats
- samtliga besök och vinprovningar (cirka 3 per dag) med privata vinprovningar
- tolkning till svenska vid besöken (vissa besök kan dock vara på engelska)
- vinguidning och reseledning på svenska av BKWine

I resans pris ingår inte:

- Resan ner och hem

Ni tar er själva till Epernay. Vi kan gärna ge tips om resesätt eller förmedla kontakt med en av våra resebyråpartners för bokning av flyg och andra extratjänster.

Researrangör: Britt Karlsson, BKWine AB

Britt är baserad i Paris och jobbar sedan snart 15 år tillbaka som vinlärare, vinresearrangör och vinskribent (Livets Goda, Fine Wine, Allt om Vin, Munsken...). Hon har under dessa år arrangerat ett stort antal vinresor i de flesta av Europas vinländer, och har ett stort kontaktnät bland producenterna. En vinresa i ett vindistrikt med BKWine är en unik upplevelse!



Reseledare på våra resor är antingen Britt själv eller någon av våra särskilt utvalda reseledare. Det är viktigt för oss (och för dig!) att reseledaren kan både vin, språk och kultur.

Reseledaren är din ciceron både i vinets värld och i den lokala kulturen. Plus förstås att reseledaren tolkar språket om det behövs.

Mer om våra vinguider: <http://www.bkwine.com/vinresor/vinguider.htm>

BKWines resor är "av Munskenkarna rekommenderade" resor.

BKWine har ställt resegaranti hos Kammarkollegium, se vidare nedan.

Anmälan

Sista anmälningsdag: **1 juli 2009**.

Anmälan till Britt:

- Tel. Frankrike: +33 1 58 88 04 66 eller +33 6 80 45 35 70
- Tel. Sverige: 08-559 22 155
- Skype: bkwine
- Email: info@bkwine.com

Anmälan bekräftas genom inbetalning av anmälningsavgiften på 1500 SEK (detaljer om hur du betalar fås vid anmälan). Resterande avgift ska vara inbetald senast en månad före avresedatum.

Viktigt att veta

Våra grupper är alltid små och maximalt antal deltagare är runt 20 personer.

För att resan ska genomföras krävs 10 anmälda vid sista anmälningsdag!

BKWine har ställt resegaranti till Kammarkollegiet enligt svensk och europeisk lag. Läs mer om resegaranti här:

- <http://www.bkwine.com/vinresor/resevillkor/bkwine-villkor.htm#resegaranti>

Läs våra resevillkor här:

- <http://www.bkwine.com/vinresor/resevillkor/bkwine-villkor.htm>

Läs mer information om "resan ner" med tips och råd här:

- <http://www.bkwine.com/vinresor/mer-info/res-dit.htm>

För mer inspiration

Bilder från tidigare resor:

- http://www.bkwine.com/wine_pictures/photo_galleries.htm

Se video från vingårdar och vindistrikt som vi besökt: BKWine TVs YouTube-kanal:

- <http://www.youtube.com/bkwine>

Nyhetsbrev om vin

Prenumerera gratis på mitt nyhetsbrev om vin, gastronomi och resor – BKWine Brief:

http://www.bkwine.com/bkwine_brief/bkwine_brief.htm

BKWine AB

51, rue du Chevalier de la Barre

92130 Issy-les-Moulineaux, Frankrike

Tel: +33 - 1 58 88 04 66 (Frankrike), 08-08-559 22 155 (Sverige)

Mobil: +33 - 6 80 45 35 70

www.bkwine.com, info@bkwine.com