

## ***En vinresa***

***av och med BKWine***



BKWine.com

---

# **Vinresa till norra Rhône-dalen – syrah-druvans hemtrakt**

**14-18 september 2011**

***– Detta är resan för dig som riktigt vill lära känna syrah-druvans alla hemligheter. I norra Rhône handlar det ju mest om rött vin, kraftfulla viner från vinrankor som växer på branta, soliga sluttningar ner mot floden. Men våra provningarna också kommer att innehålla blommiga viognier-viner och fylliga marsanne/rousanne-viner. Resan tar oss längs de dramatiska vingårdarna i norra Rhônedalen.***

Rhône är en av Frankrike längsta floder och det är en flod som passerar många vindistrikt från källan uppe i Schweiz ner till utloppet i Medelhavet. De allra mest uppskattade vinerna görs i norra Rhône-dalen som börjar strax söder om Lyon och fortsätter ner till Valence. De små vindistrikten ligger längs floden och vinrankorna odlas till stor del på svårarbetade sluttningar. Det är högklassiga viner som framställs i appellationerna Côte Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph, Hermitage, Crozes-Hermitage och Cornas.



Vår bas på denna resa blir den lilla staden Tain l'Hermitage och våra dagsutflykter tar oss norrut och söderut längs floden. Vi kommer att besöka några av de bästa odlarna i de olika appellationerna och bekanta oss med både de röda och de vita vinerna.

I Tain bor vi mitt i vindistriktet med det imponerande, branta Hermitage-berget inpå knuten. Tain är visserligen en liten stad, men tillsammans med systerstaden Tournon på andra sidan floden (städerna är förbundna med en fin gångbro) erbjuds ett bra utbud restauranger. Och dessutom är Tain hemvist för den världsberömda chokladen Valrhona! Det är en stor lycka att gå i deras väldoftande butik.



Ni tar er själva till Tain på valfritt sätt och ni kommer dit senast på kvällen den 14 september. Tain ligger några mil söder om Lyon och tåget från Paris tar cirka 3 ½ timme, med byte i Lyon. Ni kan åka direkt från flygplatsen Charles de Gaulle.

## Program – vinresa Norra Rhône

Preliminärt program.

För mer detaljer kontakta BKWine.

### Onsdag den 14 september

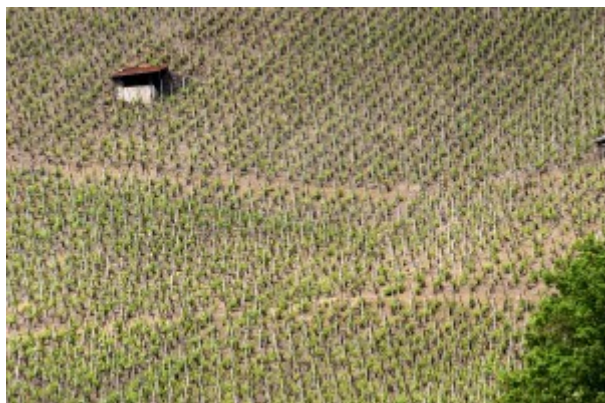
Ankomst till Tain l'Hermitage.

Incheckning på vårt hotell i centrala Tain l'Hermitage, tre-stjärniga Le Pavillon de l'Ermitage.

Fri kväll.

### Torsdag den 15 september: Côte Rôtie, Condrieu, Saint Joseph

Vi åker över floden och kör norrut till Rhône-dalens nordligaste vindistrikt, de två små pärlorna Côte Rôtie och Condrieu. Ampuis, den lilla "centralorten" i Côte Rôtie, domineras av de halsbrytande branta sluttningarna som breder ut sig längs floden. Här växer de syrah-druvor som så småningom ska bli Côte Rôtie. Det är tidskrävande att bearbeta dessa vinrankor för hand och Côte Rôtie och Condrieu är mycket riktigt prestigefyllda viner som bara görs i



små kvantiteter. Den totala vinodlingsarealen för hela appellationen är inte mer än 200 hektar.

Vi besöker producenter som stora och välkända Guigal och Domaine Gaillard. Guigal, som ligger inne i Ampuis, gör en tredjedel av allt Côte Rôtie-vin men även vin från andra delar av Rhône-dalen. Domaine Pierre Gaillard hör till toppegendomarna i norra Rhône med vingårdar både i Condrieu, Côte Rôtie och Saint Joseph. Dottern Jeanne har nyligen börjat jobba med Pierre och hans fru Pascale. Vi äter lunch på familjen Gaillards trevliga vinbistro.

## **Fredag den 16 september: Hermitage, Crozes-Hermitage**

Crozes-Hermitage och Hermitage är de enda av norra Rhône's appellationer som ligger på flodens östra sida. På 1980-talet dök det upp flera nya och innovativa odlare här som gav distrikten något av en renässans.



Hermitage är det exklusiva vinet, Crozes-Hermitage det billigare och det prisvärda. Man får ofta mycket vin för pengarna när man köper en Crozes-Hermitage. Om man tycker om syrah vill säga! Här finns en mängd bra odlare som får fram det bästa ur syrah: Domaine Colombier, Alain Graillot, Domaine Combiere, Domaine des Entrefaux, Domaine Dard & Ribo, Domaine Pradelle m fl. Vi besöker några av dessa.

Vi äter lunch på eleganta restaurangen Umia som ligger mitt i Hermitage-vingården Domaine Gambert de Loche, som ägs av Cave de Tain. Här står Rika och Frédéric Bau i köket och tillagar en spännande blandning av japanskt (Rika är från Japan) och franskt.

## **Lördag den 17 september: Cornas och Saint Péray**

På morgonen tar vi en kort promenad från vårt hotell bort till det kanske mest kända huset i hela Rhône-dalen, nämligen Chapoutier. Chapoutier har sin vinanläggning mitt inne i Tain l'Hermitage, ett stenkast från hotellet, så vi kan njuta extra av croissanterna denna morgon.



Huset Chapoutier grundades på 1800-talet och har alltid varit respekterat för sin goda kvalitet. Kvaliteten blev ännu bättre när den dynamiske Michel Chapoutier tog över ledningen 1990. Han satte igång en

rad förändringar som har gjort Chapoutier till en av Frankrikes mest kända och omtalade vinproducenter.

Vi får här en omfattande vinprovning av några av Chapoutiers högklassiga viner och prestigecuvées.

Därefter åker vi söderut till Cornas som är det minst kända distriktet i norra Rhône. Men det har alltid ansetts vara det kraftigaste. Det är ett litet distrikt med sina 100 hektar men här finns en mängd talangfulla producenter.



Vi tar en promenad i vingården hos Domaine Alain Voge, en klassisk Cornas-egendom som sedan några år tillbaka leds av den dynamiske och skicklige Albéric Mazoyer, f.d. teknisk direktör hos Chapoutier. Här äter vi också en god lunch, speciellt komponerad för att passa till egendomens viner.

Vi hälsar också på hos ett ungt par som för ett par år sedan startade sin egendom och som gör vin i Cornas och i Saint Peray, en intilliggande appellation med vita och mousserande viner.

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

## **Söndagen den 18 september**

Hemfärd.

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. De domäner / châteaux som vi besöker kan därför bli andra än de som omnämns i programmet. Kontakta oss ifall du vill veta mer (eller har några särskilda önskemål).



## Fakta – vinresa norra Rhône

**Datum:** 14-18 september 2011

**Pris:** 9200 SEK

**Enkelrumstillägg:** 1700 SEK

### I resans pris ingår:

- 4 hotellnätter i dubbelrum inklusive frukost på tre-stjärniga Pavillon de l'Ermitage i Tain l'Hermitage
- Måltider :
  - 3 gastronomiska luncher inklusive viner på vingård eller restaurang
- busstransport på plats under tre dagar
- samtliga vinbesök (2-3 per dag) och omfattande vinprovningar, inkl prestigeprovnings hos Chapoutier

- tolkning från franskan (vissa besök är dock på engelska) och vinguidning och allmän reseledning på svenska av BKWine

### **I resans pris ingår inte:**

- Flygresan ner och hem

Ni tar er själva till Tain l'Hermitage. Man kan t.ex. flyga till Paris (eller Lyon, eller Marseilles) och ta tåget därifrån. Vi kan gärna ge tips om resesätt eller förmedla kontakt med en resebyrå för bokning av flyg.

## **Anmälan**

**Sista anmälningsdag:** 1 maj 2011

Anmälan bekräftas genom inbetalning av anmälningsavgiften på 2000 SEK.

Detaljer om hur du betalar får du vid anmälan. Resterande avgift ska vara inbetald senast en månad före avresedatum (se BKWines resevillkor: [www.bkwinevinresor.com/aktuella-resor/boka-resa/resevillkor/](http://www.bkwinevinresor.com/aktuella-resor/boka-resa/resevillkor/)). Betalning görs via banktransfer till BKWines svenska konto. Du får detaljerad information när du anmäler dig.

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-at-bkwine-dot-com

## **Viktigt att veta**

Vi reser alltid i små grupper. Maximalt antal deltagare är runt 20 personer, vilket är viktigt för att besöken ska bli så intressanta, trevliga och kvalitativa som möjligt. Vi är måna om att se till att du får ett personligt mottagande.

För att denna resa ska bli av krävs att vi har minst 10 anmälda vid "sista anmälningsdatum".

Du organiserar din resa själv till resedestinationen. Väl på plats tar vi hand om allt.

BKWine är en svensk researrangör. BKWine har resegaranti hos Kammarkollegium, i enlighet med svensk lag och EU-regler, så du kan känna dig trygg när du bokar hos oss. BKWine följer de riktlinjer som Konsumentverket definierat i samarbete med resebranschen vad gäller paketresor. Läs mer om detta i våra resevillkor.

Det är viktigt att du läser våra resevillkor: [www.bkwinevinresor.com/aktuella-resor/boka-resa/resevillkor/](http://www.bkwinevinresor.com/aktuella-resor/boka-resa/resevillkor/).

BKWines resor har utnämnts till "world's top wine tours" av Travel & Leisure Magazine, världens största resetidning, och är "av Munsänkarna rekommenderade" resor.

## För mer inspiration

- Bilder från tidigare resor hittar du på BKWine Photography: [www.bkwinephotography.com](http://www.bkwinephotography.com)
- Videos från tidigare resor: [www.youtube.com/bkwine](http://www.youtube.com/bkwine)
- Vad säger kunderna om våra resor? [www.bkwinevinresor.com/sagt-om-bkwine/vad-sager-kunderna/](http://www.bkwinevinresor.com/sagt-om-bkwine/vad-sager-kunderna/)

## Nyhetsbrev om vin

Prenumerera på vårt gratis nyhetsbrev om vin, BKWine Brief ([www.bkwinevinresor.com/om-bkwine/nyhetsbrev-om-vin-och-resor/](http://www.bkwinevinresor.com/om-bkwine/nyhetsbrev-om-vin-och-resor/)). Varje månad kommer det med nyheter från vinets värld, restaurang och resetips, rekommendationer på bra vinproducenter och mycket annat. Och kanske Sveriges mest omfattande bevakning av Systembolagets nyhetsutsläpp. Plus förstås senaste nytt om våra vinresor och matresor!

## Skräddarsydda resor

Vi gör även skräddarsydda resor om du vill resa på andra datum eller till andra destinationer. För privatpersoner, vinklubbar, företag m.fl. Mer info: [www.bkwinevinresor.com/vin-o-matresor/skraddarsydda/presentation/](http://www.bkwinevinresor.com/vin-o-matresor/skraddarsydda/presentation/)

---

### **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](http://www.bkwine.com), info [a] [bkwine.com](mailto:info@bkwine.com)