



EUROPA: FRANKREICH

BURGUND

- > Proben bei interessanten Winzern
- > Führung mit Geologe Eric Vincent
- > Produktion eines Eichenfasses mit Küfer
- > Keller des Herzogspalastes in Beaune
- > Familiäre Unterkunft in den Weinbergen



REISEDETAILS

1. Reisetag: Willkommen

Individuelle Anreise nach Vougeot, etwa 20 Kilometer von Dijon. Wir wohnen in dem familiär geführten Hôtel de Vougeot, das an die gleichnamige Grand-Cru-Lage grenzt. Aus den Zimmern blicken wir über die Weinberge auf das Château du Clos de Vougeot. Bei einem Spaziergang und dem gemeinsamen Abendessen in einem guten traditionellen Restaurant in der Nähe lernen wir die Mitreisenden kennen.

2. Reisetag: Geschichte & Wein

Nach dem sehr guten Frühstück im Hotel laufen wir hinüber zum Château du Clos de Vougeot, wo wir unter anderem die vier gigantischen Pressen sehen, mit denen die Zisterzienser hier ab dem 12. Jahrhundert den Wein bereiteten. Weiter geht es mit unserem Bus nach Beaune. Wir werden in den Kellern des ehemaligen Herzogspalastes erwartet. Über hunderte von Metern ziehen sie sich zwischen der Basilika Notre-Dame und dem Hospice unter der Altstadt hindurch, manche Teile gehen sogar bis auf die Römer zurück. Heute sind sie in Besitz des 1756 gegründeten Maison Joseph Drouhin, das mit 73 Hektar in knapp 90 Einzellagen einer der größten Winzer im Burgund ist. Seit Philippe Drouhin 1998 die Verantwortung übernahm, wurden alle Lagen auf eine biodynamische Bewirtschaftung umgestellt. In den Kellern lagern hunderttausende Flaschen. Bei einer Führung steigen wir auch in die Geschichte Burgunds ein und dürfen dann einige Weine probieren. Am Nachmittag haben wir freie Zeit im bezaubernden Beaune und besuchen die einzige der vormals hunderten von burgundischen Senfmühlen, die heute noch in Familienbesitz ist. Zum Essen gehen wir in unser Lieblingsrestaurant in Beaune – eigentlich ein Weinladen, in dem abends eine lange Tafel aufgebaut wird und wo man umrahmt von Weinflaschen hervorragend isst!

3. Reisetag: Geologie & Wein

Der Geologe Eric Vincent ist Experte am Institut National des Appellations d'Origine in Beaune. Er kennt wie kaum ein anderer die Geologie und auch die Geschichte der Grand Crus, der großen Lagen. Heute Vormittag geht er mit uns in die Weinberge und erklärt, wie die Vielfalt der Böden an der Côte d'Or entstanden ist und wie aus ganz unterschiedlichen geologischen, agronomischen und historischen Gründen die verschiedenen Grand Crus definiert wurden. Eric organisiert die jährliche Grand-Cru-Verkostung für die Region Burgund, er ist wohl einer der wenigen Menschen, die jedes Jahr alle 62 probieren. Da wir seit zehn Jahren befreundet sind, ist der sympathische und bescheidene Experte bereit, unsere Gruppen an seinem immensen Erfahrungsschatz teilhaben zu lassen. Zu Mittag werden wir in der Unterkunft mit Charcuterie, Fromages et Salades verwöhnt. Nach einer kleinen Pause geht es zu einem benachbarten Winzer, der in den am Morgen mit Eric besuchten Weinbergen verschiedene Lagen vom Village bis zum Grand Cru besitzt, die wir probieren dürfen. Den intensiven Tag lassen wir in einem einfachen, authentischen Restaurant ganz in der Nähe des Hotels ausklingen.

4. Reisetag: Weinbereitung & Winzer

Heute gehen wir einem weiteren Geheimnis auf die Spur – der Bedeutung des Holzes für die Weinbereitung. Wir besuchen einen Küfer, der uns über Holzqualitäten, die Herstellung der Fässer und ihre Bedeutung für die Reifung der Weine berichtet. Er setzt für uns ein Eichenfass zusammen mit allen Arbeitsschritten vom Zuschnitt der einzelnen Dogen bis zum fertigen Fass – ein weiterer Höhepunkt der Reise! Auf der Weiterfahrt schauen wir bei der Käserei Gaugry vorbei, die den berühmten mit Marc de Bourgogne gewaschenen kräftigen Époisses herstellt und besuchen die kleine Kirche in Fixey aus dem 10. Jahrhundert, eine der ältesten im Burgund. Dann machen wir – wie Gott in Frankreich – mitten in den Weinbergen ein Picknick mit Käse, Wein und Brot! Am Nachmittag geht es zu einem weiteren Winzer, diesmal in der Côte de Beaune, wo neben den Pinots auch die große weiße Traube der Region angebaut wird, der Chardonnay. Zu Abend essen wir in einem weiteren unserer Lieblingsrestaurants in der Nähe von Beaune, in dem hervorragende Grillspezialitäten über einem großen offenen Feuer zubereitet werden!

5. Reisetag: Die Haute-Côte

Zum Finale unserer Reise unternehmen wir einen Ausflug in die Haute-Côte. Hier in höheren Lagen werden auch Weine angebaut, vor allem aber Beeren. In Arcenant besuchen wir die vielfach ausgezeichnete Cassis-Produzentin Viviane Joannet. Berühmt wurde der Likör der schwarzen Johannisbeere durch den eigenwilligen Bürgermeister von Dijon, Félix Kir, der ihn über Jahrzehnte jedem Besucher in den Aligoté mischte, bis das Getränk mit seinem Namen Weltruhm erlangte. Nach einem Mittagessen in einem einfachen Restaurant, in dem man vor allem die Bauern der Gegend an den Nebentischen findet, fahren wir zu einem Winzer, der Lagen sowohl in der Haute-Côte als auch unten an der Côte de Nuits besitzt. Unseren letzten gemeinsamen Abend verbringen wir in der Unterkunft, wo Alain heute für uns den Grill befeuert. Wir freuen uns schon auf das fantastische Fleisch vom burgundischen Charolais-Rind!

6. Reisetag: Abschied

Nach dem Frühstück endet unsere Reise im Burgund. Für eine individuelle Verlängerung stehen wir Ihnen gerne mit Anregungen zur Verfügung.

TERMINE UND PREISE			
von	bis	Plätze	Preis in €
05.06.2017	10.06.2017	X	1.698 €
09.10.2017	14.10.2017	X	1.698 €
11.06.2018	16.06.2018	X	1.798 €
08.10.2018	13.10.2018	X	1.798 €
07.10.2019	12.10.2019	X	1.798 €
01.06.2020	06.06.2020	X	1.798 €
05.10.2020	10.10.2020	X	1.798 €
11.10.2021	16.10.2021	X	1.798 €
06.06.2022	11.06.2022	X	1.798 €
10.10.2022	15.10.2022	X	1.798 €

Viele = ✓ Wenige = ! keine = X

LEISTUNGEN

- > 5 Übernachtungen im Hôtel de Vougeot (3 Sterne) inklusive Frühstück, Parkplatz und Aufenthaltssteuer
- > 5 mindestens dreigängige Abendmenüs inklusive Wein (1/2 Flasche pro Person) und Wasser
- > 4 hochwertige Mittagsimbisse, Picknicks oder leichte Essen inklusive Getränken
- > Ausführliche Weinbergsführung mit dem Geologen Eric Vincent - wir verstehen die Entstehung der Terroirs
- > Besuch beim Küfer Rousseau - wir erleben die Herstellung eines Barrique-Fasses
- > 4 Besuche und Proben bei interessanten Winzern
- > Alle weiteren Produzentenbesuche (Senfmühle, Époisses-Käserei, Cassis-Produzentin)
- > Alle Führungen und Eintritte
- > Transport in einem komfortablen Kleinbus
- > Reiseleitung und Übersetzung Barbara Brockmann

ZUSATZLEISTUNGEN

- > Doppelzimmer Classique (148 €)
- > Doppelzimmer Deluxe (188 €)
- > Doppelzimmer Classique zur Einzelnutzung (132 €)
- > Doppelzimmer Deluxe zur Einzelnutzung (172 €)

NICHT ENTHALTENE LEISTUNGEN

- > An- und Abreise
- > Zusätzliche Getränke
- > Trinkgelder
- > Reiserücktritts- und Reisekrankenversicherung

TEILNEHMER/INNEN

Mindestanzahl von Personen: 6

Maximalanzahl von Personen: 12

ZAHLUNGSMODALITÄTEN

- > Höhe der Anzahlung in Prozent des Reisepreises: 20%
- > Fälligkeit der Restzahlung: 21 Tage vor Reisebeginn
- > Sofern bei der Reise eine Mindestteilnehmerzahl ausgeschrieben ist, ist bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl ein Rücktritt vom Reisevertrag seitens des Veranstalters bis spätestens 28 vor Reisebeginn möglich.

WEITERE INFOS

Programmhinweise

- > Eine Reise nur zum Genießen!

Reiseleiter/innen

- > Barbara Brockmann
Barbara Brockmann hat an Neckar, Rhein und Mosel gelebt und 25 Jahre die Städtefreundschaft eines Weinbauortes an der Mosel mit der Partnerstadt im Burgund geprägt. In ihrer Begeisterung für Frankreich hat die studierte Übersetzerin das ganze Land zu Fuß auf dem Jakobsweg durchquert. Das Burgund hat es ihr wegen der reichen Kultur, der lieblichen Landschaft und seiner herzlichen Bewohner besonders angetan. Von ihren Besuchen kehrt die Hobbyköchin und Weinliebhaberin jedes Jahr mit neuen Anregungen zurück.

Unterkunft

Wir sind zu Gast im familiär geführten 3-Sterne-Hotel de Vougeot, das mit Blick über die Weinberge direkt an der Grand-Cru-Lage Clos de Vougeot liegt. Die insgesamt 16 Zimmer in drei nebeneinander liegenden historischen Häusern sind neu mit natürlichen Materialien eingerichtet. Zum leckeren süßen und herzhaften französischen Frühstück trifft man sich im Aufenthaltsraum.

Im Keller lagern eine Menge guter Weine, die man abends zum Ausklang des Tages bestellen kann. Das Hotel besitzt einen eigenen Parkplatz im Innenhof. Wir schätzen die zentrale und gleichzeitig ruhige Lage im Herzen der Côte de Nuits und den charmanten Service.

Generelle Hinweise

- > Änderungen im Reiseverlauf aufgrund örtlicher Gegebenheiten sowie Änderungen bei der Reiseleitung sind möglich.
- > Die Reise kann bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl bis vier Wochen vor Reisebeginn vom Veranstalter abgesagt werden. In der Regel können wir Ihnen aber bereits einige Monate vor Reisebeginn mitteilen, ob die Reise stattfindet.
- > Es gelten die Allgemeinen Reisebedingungen von Sapio Kulinarische Entdeckungsreisen Philipp Boecker.

Alle Fragen zur Ausschreibung beantwortet Ihnen der jeweilige Veranstalter unter den oben aufgeführten Kontaktdaten, der für die Angaben und Informationen zur Reise verantwortlich ist.