



## Vin-, kultur- og gastronomirejse til Languedoc-Roussillon (Sydfrankrig), 13. – 20. oktober 2025 Program

Turen går til "Frankrigs Have" Languedoc-Roussillon, som er kendt for sin rige historie, kulturelle mangfoldighed og smukke landskaber, der strækker sig fra Middelhavskysten til Pyrenæerne. Her produceres masser af god vin, men der er så meget, at man har brug for vejledning, og det er ingen bedre til en vores guide Paul, som er specialist i netop disse vine.

Vi flyver direkte med Norwegian Montpellier retur og bor de første tre nætter på en charmerende vingård beliggende midt imellem vinmarkerne, i gåafstand til den lille by Gruissan og Middelhavet. De efterfølgende 4 nætter bor vi i charmerende Sète på et lille hotel på havnen. Den lille fiskerby minder lidt om Venedig med kanaler, hyggelige restauranter og markeder.

Vi får en grundig introduktion til områdets vine af en lokal sommelier, før vi besøger forskellige specielt udvalgte vingårde og vermouth-producenten Noilly Prat. Vi besøger selvfølgelig også Carcassonne, som er berømt for sin befæstede by, La Cité, som er omgivet af massive dobbelte bymure og tårne. Dette kompleks er et af de bedst bevarede eksempler på en middelalderlig europæisk befæstet by. Naturligvis på UNESCOs verdensarv liste.



Man spiser godt i Languedoc-Roussillon, fisk og skaldyr fra Middelhavet, vi sejler på bugten og spiser frokost hos en østersproducent. Den velsmagende Cassoulet stammer her fra området, og så skal vi spise frokost på en af Frankrigs mest omtalte og ekstravagante restauranter Les Grands Buffets de Narbonne serverer mere en 150 retter bl.a. østers, hummer, foie gras, tournedos Rossini, hare à la royale, som det tager uhyggeligt lang tid at tilberede. Der er alt, hvad hjertet kan begære! Deres ostebuffet med 111 forskellige oste er en Guinness rekord. Det er ikke kun en restaurant; det er en gastronomisk oplevelse, der viser det franske køkkens rigdom præsenteret på en generøs buffetstil. Det er et must-besøg for madelskere, så der skal bestilles bord næsten et år i forvejen.

Der vil være mulighed for at prioritere tid på egen hånd, eller hvis man heller vil være sammen, at tilmelde sig nogle af de planlagte arrangementer. Det vil være muligt undervejs at købe vine til attraktive priser og få leveret i Danmark.

Vinguiden: Ruth Tilgaard indehaver af De Danske Vinrejser og Paul Dhimi indehaver af Det Franske Vinhus i Helsingør, som er specialister i bl.a. Languedoc-Roussillon.

VINENS HUS · MAGSTRÆDE 7 · 1204 KØBENHAVN K · DANMARK  
TLF. (45) 33 32 62 20 · TELEFAX (45) 33 33 85 75  
www.vinrejse.dk · E-mail: mail@vinrejse.dk

A/S reg. nr. 195 708

**Mandag den 13/10** er der afgang fra København kl. 10.30 med Norwegian direkte til Montpellier med ankomst kl 12.50.

Vi sætter bagagen i bussen og kursen mod syd til den hyggelige lille by **Gruissan**, hvor vi indlogerer os for 3 nætter på **Château Lebouis** [www.chateau-lebouis.com](http://www.chateau-lebouis.com).



Slottet, some er et rigtigt vinslot med egen produktion, ligger omgivet af sine egne vinmarker op ad La Clap mas-sivet og med udsigt til Middelhavet i

det fjerne. Der er 2 km til lystbådehavnen og den lille by. Vi får tid til at finde os til rette, før vi går til **vinsmagning af slottes vine** i deres caveau. Derefter spiser **middag** på Château Lebouis hyggelige restaurant.

**Tirsdag 14/10** – vi giver os tid til morgenmaden, før vi kører en times tid sydpå for at besøge vores sommelier-veninde Emma Kershaw, som tager imod på sin ombyggede **vingård "La Maison du Rire"**. Emma elsker at fortælle om områdets vine og mad. Hun starter med at forklare regionen – den historie, den nutid og dens fremtid. Derefter, hvordan man smager vin som en professionel, hvorefter vi smager syv vine fra hele regionen for at stifte bekendtskab med stilarter, terroirer og producenter. Hver vin smages for sig selv og så igen med en ret, som hun har lavet for at matche den perfekt.

Emma arbejder med vinproducenter, som er økologiske og biodynamiske og helst fra boutique vinerier. Maden er lokal, sæsonbestemt, økologisk, hvor det er muligt, og altid fra små kvalitetsproducenter.

Emma har skrevet to bøger, som vi bliver præsenteret for.

Det bliver hen på eftermiddagen, før vi vender tilbage til Château Lebouis. Aftenen er fri.



Man kan tage til havnen eller byen og spise, eller bliver hjemme. Hvis appetitten ikke er til det store, er der en dejlig terrasse, hvor man kan tage et glas vin til en tapas anretning.

Andre aktiviteter ½ times gang fra slottet er:

- Frederic Granier laver kvalitets olivenolie <https://www.moulindegruissan.com/>
- Hotelle Phoebus Garden & Spa har en god spa og også casino, hvis det har interesse <https://hotels-gruissan.com/>

**Onsdag 15/10** – vi skal besøge Carcassonne, men på vejen besøger vi **Château de Paraza**, som ikke kun laver god vin, men også har en virkelig spændende historie. Den franske ingeniør Paul Riquet, som var arkitekt på kanalen, som forbinder Middelhavet med Atlanterhavet, og som dengang blev kaldt Canal du Roy, kongens kanal.



I dag ejes vingården af en fransk familie, som skiftede liv og flyttede fra Paris til Languedoc. Sønnen har ansvaret for vinmarker og kælder, og datteren Lucile står for salget og driften af slottets B&B. Lucille tager imod os, viser frem, fortæller, lader os smage.

Videre til **Carcassonne**, hvor der er fri til at opleve la Cité de Carcassonne. Man kan vælge at spise frokost på egen hånd, eller tage imod vores **tilbud om frokost**. DKK 350. Klokken 17 kører vi retur til vores vingårdshotel, hvor aftenen er fri.



**Torsdag 16/10** - vi arrangerer **vin smagning** på Château Lebouis med **Christelle fra Domaine Sainte Marie des Croze**, som er en ildsjæl. Hun vil med engagement og originalitet fortælle om nogle af sine vine.

Kort før frokost sætter vi bagagen i bussen og kører de få kilometer til **frokost på Grand Buffet de Narbonne**.



Deres ostebuffet med 111 forskellige oste er en Guinness rekord. Det er ikke kun en restaurant; det er en gastronomisk oplevelse, der viser det franske køkkens rigdom præsenteret gennem en generøs buffetstil. Det er et must-besøg for madelskere, så der skal bestilles bord næsten et år i forvejen.

Efter frokost ser vi **Narbonnes flotte gotiske domkirke Saint-Just**, som blev opført fra 1200-tallet. Det var pave Clemens IV, der i 1268 besluttede at bygge den nuværende katedral, der skulle være et monument for kirken i Frankrig. Koret stod færdigt i 1332,

men resten af kirken blev aldrig opført. Den skulle have været over dobbelt så lang som blev tilfældet, og derfor er det en ufuldstændig bygning. Ved siden af domkirken ligger ærkebispens palæ.

Herfra til **Sète**, hvor vi indkvarterer os for 4 nætter på [Hotel de Paris \\*\\*\\*](http://www.hoteldeparis-sete.com/en) [www.hoteldeparis-sete.com/en](http://www.hoteldeparis-sete.com/en), som ligger på kajen med centrum og torvehallerne lige bagved. Aftenen er fri. Restauranterne ligger side om side til højre for hotellet langs kanalen.



**Fredag 17/10** – dagen er fri i Sète. Vi tilbyder **østerstur**, hvor vi **sejler ud på Thau indsøen** for at lære om produktionen af østers, som her er helt anderledes end ved Atlanterhavskysten.

Efterfølgende spiser vi frokost hos en **østersproducent**, hvor vi nyder nyåbnede østers suppleret med gratinerede muslinger ledsaget af rigelige mængder af **Picpoul de Pinet** fra den gode producent **Domaine de La Grangette**. Christelle, som laver vinene, kommer og præsenterer sine vine. Vi slutter med en ispind. Pris DKK 985.



**Lørdag 18/10** - Vi kører til den charmerende middelalderby **Pézenas**, for at opleve det skønne marked, et marked der har været åbnet hver lørdag i 600 år! Pézenas' gamle bydel er en labyrint af brostensbelagte gader mellem de smukke og historiske huse bygget i en blanding af gotisk, renæssance og middelalderlig stil. Frokosten er fri eller man kan tage imod vores **tilbud om frokost** på en god lokal restaurant DKK 350.

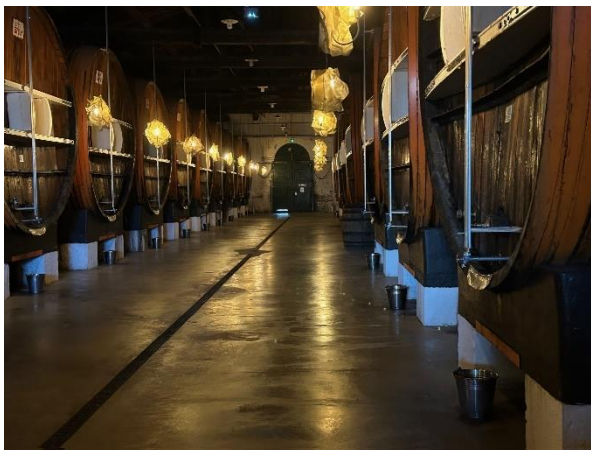


Efter frokost kører vi til Valmagne for at besøge **Middelalderklosteret Sainte-Marie de Valmagne**. Klosteret blev grundlagt i det 12. århundrede, og det er bemærkelsesværdigt for sin imponerende romanske stil. Det blev hurtigt et centrum for religiøs og kulturel aktivitet i området. Besøget slutter med en **vinsmagning** af klostrets vine. Tilbage til Sète, hvor aftenen er fri.



**Søndag 19/10** - vi giver os tid til morgenmaden, før vi følger landtangen mellem Etang de hau og Middelhavet frem til Marseillan for at besøge den berømte vermouth-producent **Noilly Prat** og dens James Bond cocktail. Firmaets historie går tilbage til 1813, hvor Joseph Noilly begyndte at producere vermouth her. Hans vermouth blev omgående en succes og er det stadig.

Noilly Prat indgår i mange cocktails, men er også den bedste vermouth til madlavning. Hvorfor får vi forklaret under besøget. Noilly Prat fremstilles ved at blande hvidvin med en blanding af urter, krydderier og aromatiske planter, som derefter ligger på egetræsfade under den bagende sol i flere måneder. Denne proces hedder "solexponering", og den bidrager til Noilly Prats karakteristiske smag. Den originale tørre vermouth er kendetegnet ved sin friske, aromatiske karakter med noter af krydderier, urter og citrus. Den røde vermouth har en rigere, sødere smag med tydelige noter af krydret vanilje, karamel og krydderier. Herfra til **frokost** på havnen i Marseillan.



Noilly Prat indgår i mange cocktails, men er også den bedste vermouth til madlavning. Hvorfor får vi forklaret under besøget. Noilly Prat fremstilles ved at blande hvidvin med en blanding af urter, krydderier og aromatiske planter, som derefter ligger på egetræsfade under den bagende sol i flere måneder. Denne proces hedder "solexponering", og den bidrager til Noilly Prats karakteristiske smag. Den originale tørre vermouth er kendetegnet ved sin friske, aromatiske karakter med noter af krydderier, urter og citrus. Den røde vermouth har en rigere, sødere smag med tydelige noter af krydret vanilje, karamel og krydderier. Herfra til **frokost** på havnen i Marseillan.

Efter frokost vender vi tilbage til Sète, hvor der er fri, indtil vi spiser afsked**middag** sammen på en god lokal restaurant.

**Mandag 20/10** - med bagagen ombord kører vi kl. 10.45 til **Montpellier** hvorfra Norwegian afgår kl. 13.30 direkte til København med ankomst kl. 15.45.

**Pris DKK 17.450**, der inkluderer fly med sædeplacering og indskrevet bagage, bus, indkvartering i dobbeltværelse med bad og toilet (standard på vinslottet og supérieur i Sète, kategori cosy for DSU i Sète), morgenmads-buffet. Alle programmets entreer, besøg, smagninger og måltider med vine (3 frokoster, 2 middage, 6 vinsmagninger) undtagen de to frivillige frokoster 15/10 og 18/10 og den frivillige heldagsudflugt 17/10. Det er muligt at få suite og specialværelser på vinslottet mod ekstrabetaling.

Alle nu-kendte skatter og afgifter. Danske vinguides.

Pr. 1/1 2011 er der inkluderet moms på rejser i henh. til momslovens paragraf 67 og 68A.

**DSU Dobbeltværelse brugt som enkeltværelse tillæg DKK 3.485.**

Da vi har begrænset antal værelser på vinslottet, er enkeltværelse på forespørgsel.

### **Tilmelding på vedlagte kupon**

De Danske Vinrejser A/S er teknisk arrangør med Rejsegarantifonden nr. 0261  
Det Franske Vinhus er medarrangør og vinguide med lokalkendskab.

Ret til ændringer forbeholdes  
12/2024



MAISON DU VIN · HOUSE OF WINE · HAUS DES WEINES · CASA DEL VINO

### TILMELDINGSKUPON til Languedoc-Roussillon 13-20/10 2025

Undertegnede tilmelder sig med \_\_\_\_\_ pers.

Fulde og korrekte navne. Navne skal være i overensstemmelse med passet:

Passager 1: \_\_\_\_\_

Passager 2: \_\_\_\_\_

Fødselsdato, pasnummer, udløbsdato og nationalitet som anført i pas:

(Bruges til indcheckningslister til hotellerne, så man slipper for at aflevere passet)

Passager 1 pasinfo: \_\_\_\_\_

Passager 2 pasinfo: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Postnummer: \_\_\_\_\_ By: \_\_\_\_\_

Tlf. dag: \_\_\_\_\_ Mobilnummer: \_\_\_\_\_ e-mail: \_\_\_\_\_

Ønsker twin dobbeltværelse med to enkeltstående senge: \_\_\_\_\_

Ønsker grand lit dobbeltværelse med én bred seng: \_\_\_\_\_

Ønsker dobbeltværelse brugt som enkeltværelse - DSU: \_\_\_\_\_

Ønsker frokost med vin DKK 350 i Carcassonne 15/10: \_\_\_\_\_ i Pezenas 18/10: \_\_\_\_\_

Ønsker østersdag med sejltur og frokost. DKK 985 17/10: \_\_\_\_\_

På vinslottet se suiter og værelser [www.chateau-lebouis.com](http://www.chateau-lebouis.com) de 2 ny værelser Belvédère og Horizon er endnu ikke lagt på www, men vi kan sende fotos af dem om ønsket.

Ønsker suite (Jehanne, Hortense): \_\_\_\_\_ DKK 800 i tillæg pr. person

Ønsker værelse m havudsigt (Belvédère): \_\_\_\_\_ DKK 800 i tillæg pr. person

Ønsker ekstra stort værelse m havudsigt og baleno (Horizon): \_\_\_\_\_ DKK 1.160 pr. person

Evt. abestillingsforsikring tegnes af rejsedeltageren selv samtidig med indbetaling af depositum. Det er billigst.

Depositum for rejser i Europa DKK 3.500 pr. person, som opkræves efter tilmelding.

Restbeløbet opkræves til betaling 10 -12 uger før afrejse.

Udskriv, udfyld og send kuponen til De Danske Vinrejser, Magstræde 7, 1204 København K. Ellers send de info, vi beder om pr. mail.

VINENS HUS · MAGSTRÆDE 7 · 1204 KØBENHAVN K · DANMARK

TLF. (45) 33 32 62 20 · TELEFAX (45) 33 33 85 75

[www.vinrejse.dk](http://www.vinrejse.dk) · E-mail: [mail@vinrejse.dk](mailto:mail@vinrejse.dk)

A/S reg. nr. 195 708

