



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

Bordeaux – besøg de største slotte med Grand Conseil de Bordeaux. 2. – 6. juni 2025

I slutningen af 80'erne arrangerede Ruth Tilgaard, Grand Conseil de Bordeaux første besøg i Danmark. Grand Conseil de Bordeaux er en sammenslutning af alle Bordeaux vinbroderskaber. Det blev en forrygende succes, og broderskabet har været aktivt lige siden.

Nu arrangerer De Danske Vinrejser i samarbejde med Jørn Christensen, som er den danske Maître Emeritus for Grand Conseil de Bordeaux, en forrygende vinhøstrejse, som kombinerer kulinariske oplevelser, kultur og klassiske vine på allerhøjeste niveau i Bordeaux. Jørn har været stormester for sammenslutningen af Bordeaux broderskaberne i 40 år og for hele Nordeuropa i 12 år, han har været i Bordeaux 40 gange, og ingen har bedre kontakter end ham, så de mest prestigøse slotte gæstfrit åbner deres døre, ikke kun til vinkældrene, men til de private gemakker. I juni kan man besøge slotte, som ikke tager imod i september, hvor flere af de største slotte er hermetisk lukkede



Denne rejse har INTET til fælles med en normal vinrejse til Bordeaux. Som en tidligere rejseudtager skrev (lille udpluk) ”*tak for en helt igennem fantastisk sjov og lærerig tur. Tak til Ruth og Jørn for fænomenal planlægning med flotte vine, mad og slotte på aller, aller øverste dekadente hylde – som vi bedst kan lide det*”.

Turen er for kun 15 deltagere, for ellers er der ikke plads nok i slottenes private stuer.



Jørn Christensen har lovet selv at tage med på turen assisteret af Ruth Tilgaard.

Jørn vil fortælle områdets, slottenes og vinenes historie.

Ruth er ”praktisk gris”.

Mandag den 2. juni er der afgang med Norwegian kl. 17.15 med ankomst til Bordeaux kl. 19.40. Vi tager taxa til Bordeaux, hvor vi checker ind for to nætter på [Hotel Konti by Happy Culture****](#)

beliggende i en stille sidegade til en af gågaderne få skridt fra alt det vigtigste i Bordeaux centrum.

Vi spiser sen **middag** sammen på et hyggeligt brasserie i Bordeaux med pudset messing, rødt plys, viftepalmer og travle tjenere med lange, hvide forklæder.



Tirsdag 3/6 – vi kører til **Graves** distriktet for at besøge **Château La Mission Haut-Brion**. Selv om vi ved, at slottet ligger i et forstads kvarter til Bordeaux, er det alligevel overraskende at konstatere det. Man er ikke helt klar over, hvordan Château la Mission Haut-Brion opstod, men det virker sandsynligt, at slottet engang var en del af Haut-Brion, inden det i 1664 blev testamenteret til en missionærorden. Siden da har der være

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

mange ejere. I 1983 blev ejendommen grundet familiestridigheder solgt til Clarence Dillon-familien, som i dag også ejer Château Haut-Brion. Med dem blev den ellers meget fyldige og kraftige stil, som tidligere kendetegnede vinen, udskiftet til fordel for elegance. I dag regnes vinene fra Château la Mission Haut-Brion blandt Bordeaux' største vine. Det får vi at smage, før vi fortsætter til besøg og **frokost på Château på Château Haut-Bailly**, som har ældgamle

vinstokke, som står på den bedste jordbund med fossile havaflejringer. Slottet producerer kun rødvin, i kældre, som nok er Bordeauxs smukkeste. Det er samme arkitekt, som har bygget Château Cheval Blancs ny kældre, så Haut-Bailly har kunnet nyde godt af deres erfaringer. Og resultatet er uovertruffet, det er smukt som et museum! Haut-Bailly fik i 1998 ny amerikanske ejere, men familien Sanders, som solgte, forblev ansvarlige for slottets drift, først Jean Sanders, derefter hans dater Véronique. Slottets tekniske direktør er vores vært.



Efter frokost vender vi tilbage til Bordeaux, hvor aftenen er fri. Der er masser at vælge mellem fra afslappet til gastronomisk.

Onsdag 4/6 – er den store **Médoc**dag. Vi sætter kufferterne i bussen og kører til Margaux for at besøge **Château Margaux**, som kan føre sin historie 500 år tilbage. Slottet, som vi kender det i dag, blev tegnet af Bordeauxs modearkitekt i 1851. Det kaldes ofte "Medocs Versailles". I 1977 blev Margaux købt af græske André Mentzelopoulos, måske fordi slottets joniske søjler mindede ham om sit fædreland. Det er stadig i familiens eje nu i 3. generation. Vi hører den spændende historie og smager, før vi fortsætter ad vinvejen videre til Saint-Julien, hvor vi ser Château Beychevelle med områdets flotteste have og kort efter det historiske Château Branaire-Ducru.

Vi skal besøge **Château Ducru-Beaucaillou**, 2. cru classé, hvor vi ventes til **frokost**. Slottet vine har enorm finesse og elegance og er ofte på samme kvalitetsniveau som 1. cru'erne. Inden for de seneste år har vinene været så exceptionelle, at slottet har fået kultstatus, hvilken gør vinene næsten uopdrivelige. Le Grand Vin er indbegrebet af Saint-Julien.

Efter frokost kører vi det sidste stykke ad slotsruten nordpå for at se eller gense de kendte slotte. På grænsen mellem Saint-Julien og Pauillac finder vi de to Pichon'er – Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, ejes af det fornemme champagne-hus Louis Roëderer og på den anden side af vejen et af Bordeaux's mest omdiskuterede slotte



Château Pichon Baron, som ejes af det mægtige forsikringselskab AXA. Når vi har set Château Lafite Rothschild og kort efter det orientalsk inspirerede Cos d'Estournel, vender vi, for at kører til **Pauillac**, hvor vi "tager en puster", før vi ventes til tidlig **middag** på **Château Brane Cantenac**, hvis historie kan føres tilbage til midten af det 18. århundrede. De 75 ha vinmark ligger i hjertet af Margaux på Brane plateauet, hvor laget af grus og sand er 12 meter dybt. Slottet har været i den berømte Bordeaux-familie Lurton's ejerskab i de sidste

fire generationer. Der dyrkes økologisk på ca. en fjerdedel af markerne og der gøres et stort arbejde for biodiversitet på ejendommen. Man har altid lavet vinene i meget klassisk stil og har ikke været med på 'Parker-bølgen' med voldsom koncentration og masser af ny eg. Lurton-familien har formået, stille og roligt og uden at ændre på husstilen, at hæve kvaliteten, så Brane-Cantenac i dag er et af de bedste køb, hvis man vil have klassisk Margaux i højeste kvalitet.

Efter middag kører vi til Libourne, hvor vi checker ind for to nætter på [Hotel Mercure](#).

Torsdag 5/6 - er helliget **højre bred**. Vi starter med at køre gennem lilleput-distriktet Pomerol for at besøge **Château La Fleur-Pétrus**. Hvor vi smager Moeux familiens vigtigste vine: Château La Fleur- Pétrus, Château Hosanna og Château Bélair-Monange.

Herfra til et kort besøg på **Château Bélair-Monange**, Saint-Émilion Premier Grand Cru, hvis historie går tilbage til det 17. årh. Slottet har været under omfattende renovering i flere år og står nu som et monument over Jean Pierre Moeux.

Videre til 1. grand cru classé slottet **Château Troplong-Mondot**, som ligger på toppen af Saint Emilion-plateauet med udsigt over St. Emilion by. Terroiret består af dybe kalkaflejringer under et lag af tyk lerjord. Vinens stil er fed og fyldig, men aldrig tung. Vi bliver vist rundt, før vi spiser **frokost** ledsaget af slottes vine.

Vi holder **fri i Saint-Emilion by**, før vi sen eftermiddag vender vi tilbage til hotellet i Libourne, hvor aftenen er fri.

Fredag 6/6 – vi sætter bagagen i bussen og kører ud til Atlanterhavskysten for at spise **frokost** på den skønne restaurant **La Corniche**, hvor man sidder på terrassen direkte ud til vandet. Her får vi det store "alt godt fra havet" eller fisk eller andet, hvis man ikke er til noget fra havet.



Efter frokost kan vi gøre stop ved Dune de Pylat, Europas højeste klit, hvis nogen har mod på at bestige den. Derefter kører vi til **Bordeaux** lufthavn, hvorfra Norwegian afgår kl. 20.20 med ankomst til København kl. 22.45.

Pris ca. 19.000 kr, der inkluderer

- Fly med Norwegian med sædeplacering og 2x23 kg indskrevet bagage
- bus i Bordeaux
- indkvartering hotel 3* og 4* i delt dobbeltværelse
- programmets 7 besøg med smagning
- 7 måltider (4 frokoster og 2 middag)
- city tax samt moms på rejser
- danske ving guider

Tillæg for enkeltværelse 2.800 kr.

Morgenmad er ikke inkl. Kan tilkøbes for 135 kr. i Bordeaux og 150 kr i Libourne pr. dag.

Ca. prisen skyldes, at vi ikke kender prisen på slotsmåltiderne.

Ret til ændringer forbeholdes. 1/2025



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

TILMELDINGSKUPON

Bordeaux 2/6 - 6/6 2025

Undertegnede tilmelder sig rejsen til Bordeaux 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. fastnet: _____ Mobilnr: _____

E-mail: _____

Ønsker twin dobbeltværelse med to enkeltstående senge: _____

Ønsker grand lit dobbeltværelse med én bred seng: _____

Ønsker enkeltværelse om muligt: _____

Ønsker dobbeltværelse brugt som enkeltværelse - DSU: _____
garanteret dobbeltværelse – vi oplyser gerne pris om ønsket)

Ønsker ikke Alt Godt fra Havet fad, men hovedret fisk: _____ **kød:** _____

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.