



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

## Champagne og Bourgogne

14. – 21. september 2025

Denne klassiske vinrejse går til det sydlige Champagne og Bourgogne. I ugens løb smager vi på vinverdenens mest eksklusive vine Champagne og Bourgogne, som vi oplever fra Chablis mod nord over Côte d'Or til Beaujolais mod syd, såvel de vidunderlige røde, som de uforlignelige hvide.

Vi flyver ud til Paris og retur fra Lyon, og starter med to nætter i charmerende Troyes, som ligger i den sydlige del af Champagne distriktet. Herfra til Beaune, hvor vi bor centralt de næste tre nætter. Vi slutter med to nætter i Beaujolais. Vi nyder velsmagende egnsretter på vingårde og på restauranter i Frankrigs hyggeligste vindistrikt Bourgogne.

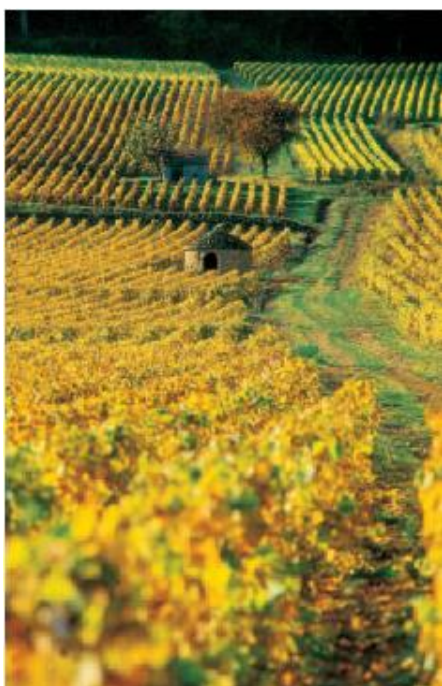
*Vinguide på turen er Ruth Tilgaard.*

**Søndag den 14. september** – er der afgang med SAS fra København kl. 12.50 med ankomst til Paris CdG kl. 14.40.

Vi skifter til vores komfortable bus og sætter kursen mod **Troyes**, som er en utrolig charmerende by med velbevarede middelalderlige bygninger, smalle brostensbelagte gader og smukt restaurerede bindingsværkshuse med farverige træfacader, som giver byen et charmerende og malerisk udseende. Byen ligger i det sydlige Champagne på grænsen til Bourgogne.

Vi checker ind for to nætter på centralt beliggende **Britt Hotel** \*\* [www.brithotel.fr/grand-est/aube/troyes](http://www.brithotel.fr/grand-est/aube/troyes).

Vi spiser **middag** på en af byens hyggelige restauranter.



**Mandag 15/9** – vi besøger champagnehuset **Veuve Devaux** for at lære mere om den sydlige del af Champagne-distriktet, hvor klimaet er lidt varmere end i de nordligere områder, hvilket kan påvirke druernes modning og resultere i en anden stil. Den ekstra solskinsperiode kan bidrage til en mere fuldmoden frugtsmag i vinen, som har tendens til at være mere kraftfuld og struktureret sammenlignet med champagne fra de nordlige områder. Vi smager forskellige typer, før vi spiser picnic **frokost** i parken. Vi vender tilbage i tide til at nyde hyggelige Troyes.

**Tirsdag 16/9** – vi sætter bagagen i bussen og kursen mod syd til **Chablis**, hvor vi besøger en af de bedste producenter **Domaine Long Depaquit**, hvor vi ventes i Orangeriet til smagning af 5 vine: en Chablis, to Chablis Premier Cru og to Chablis Grand Cru. Vi når også en tur op i cru vinmarkerne, før vi spiser **frokost** på Le Bistro des Grands Crus

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

Efter frokost kører vi til **Beaune**, hvor vi indlogerer os for tre nætter på det hyggelige **Hotel de la Cloche** \*\*\* [www.hotel-lacloche-beaune.com](http://www.hotel-lacloche-beaune.com).  
Hotellet ligger godt tæt på bymuren.



**Onsdag 17/9** – vi kører syd for Beaune gennem Pommard, Volnay og Meursault til Santeney, hvor vi ventes til smagning på det flotte **Château Philippe le Hardy**. Slottets historie går tilbage til det 9. århundrede, men det har taget navn efter Bourgognes første hertug: Philippe le Hardy – Philippe den modige, som fik sit tilnavn i slaget ved Poitiers i 1356. Vi hører slottets spændende historie og smager 3 vine, før vi fortsætter til **Château de Saint-Aubin**, som ligger omgivet af sine 9 ha vinmarker. Slottet ejes af vinkøbmand og producent Prosper Maufoux, som har indrettet 4 smukke gæsteværelser på slottet samt en restaurant, hvor vi spiser **frokost**. Før vi går til bords, smager vi 3 vine.

Efter frokost nyder vi det skønne landskab og ser markerne, hvorfra verdens dyreste hvidvine kommer.

Vi vender tilbage til Beaune i tide til at hygge os i byen og måske besøge det fantastiske barmhjertighedshospitalet Hospice de Beaune.  
Aftenen er fri i Beaune.

**Torsdag 18/9** – vi følger den smukke vinrute nordpå gennem "De gyldne Skråninger" via Nuits-Saint-Georges til Vosne-Romanée og Gevrey Chambertin, hvor vi ser Grand Cru markerne. Her stopper vi og **smager en Gevery Chambertin af tastevin**.

Herefter sætter vi atter kursen mod syd med kurs mod **Clos des Langres**, den kønne lille ejendom, der ligger på grænsen mellem Côtes de Nuits og Côte de Beaune. Vi ser ejendommen og smager tre vine, før vi spiser **frokost** på en nærliggende restaurant. Tilbage til Beaune, hvor aftenen er fri.

**Fredag 19/9** – efter morgenmaden kører vi med bagagen i bussen sydpå til Rully for at besøge det danskejede **Maison Albert Sounit**, som har til huse i et over 150 år gamle vingods. I de historiske vinkældre blev en af områdets første Crémants de Bourgogne produceret. Vi ser ejendommen og får en god smagning, før vi fortsætter til Macon, hvor vi spiser **frokost** på den 3\* mesterkok George Blancs skønne brasserie Le Saint Laurent, som ligger ved Saône flodens bred.

Efter frokost kører vi forbi den spektakulære **Soluté**-klippe, som er en bemærkelsesværdig kalkstensklippe, som stammer fra Jurassic-perioden. Den stiger stejlt op fra de omkringliggende vinmarker, som leverer druer til **Pouilly Fuissé**.



Vi følger verdens smukkeste vinvej sydpå et stykke og passerer de fleste af Beaujolais's berømte cruer, hvor gamay druen står på marker med granit i undergrunden, som druen bedst kan lide. I Villefranche indlogerer vi os for 2 nætter på Hôtel Best Western Plaisance [www.guestreservations.com/best-western-hotel-plaisance](http://www.guestreservations.com/best-western-hotel-plaisance).

Aftenen er fri i Villefranche.

**Lørdag 20/9** – vi koncentrerer os om den sydlige del af Beaujolais, også kaldet "Les Pierres Dorées", "De Gyldne Sten", som henviser til granitten, som husene er bygget

af. De gul-beige sten får en smuk, gylden farve ved solnedgang. Det har givet området sit karakteristiske navn. Vi har smagning og **lunch** stop på en danskejet eventyrlig dejlig vingård **Château Grand Grange**, hvor vi får serveret traditionel **høstarbejderfrokost**, hvis ellers ikke høsten er i fuld gang og køkkenet er optaget af høstplukkerne. I så fald spiser vi frokost på restaurant.

Efter frokost kører vi en promenadetur i området for at gå en tur i Vaux-en-Beaujolais, som har været model for den satiriske roman "Clochemerle". Vi spiser **middag** sammen i Villefranche.

**Søndag 21/9** - vi giver os tid til morgenmaden, før vi kører til Lyon lufthavn, hvorfra der er afgang med SAS kl. 14.15 direkte til København med ankomst kl. 16.20.

**Pris 19.900**, der inkluderer fly, bus, indkvartering i dobbeltværelse med bad og toilet, morgenmadsbuffet, alle programmets besøg, smagninger og måltider med vine (6 frokoster og 2 middage).

**Tillæg for enkeltværelse 3.650.**

Ret til ændringer forbeholdes.  
12/2024



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

**TILMELDINGSKUPON til Champagne og Bourgogne 14. - 21. september 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 enkeltværelse:** \_\_\_\_\_

(somme tider dobbeltværelse og somme tider enkeltværelse med smal seng)

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

(garanteret dobbeltværelse – vi oplyser gerne pris om ønsket)

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.