

# Vinprovarresa 2/10-10/10 2021 till Jura/Bourgogne/Chablis och Mosel

9 dagars resa som leds av vår reseledare och med Hans Ericsson som vår resas vinexpert

## Välkomna till höstens bästa vinresa

*Vi var ett kompisgäng som för 30 år sedan gjorde en vinresa till Alsace och Champagne. Det gav mersmak. Idén till vinklubben "Route du vin" föddes - ett vinsällskap bildades som tillsammans gjorde ytterligare mat- och vinresor. Därefter har vi träffats i olika mindre och större konstellationer och sammanhang. Nu vill vi ta er – både gamla veteraner och nya vinvänner - med på en jubileumsresa till Jura, Bourgogne, Chablis och Mosel. Vi sätter oss i bussen och kör söderut lördagen den 2 oktober 2021.*



*Vi börjar våra vinbesök i Jura, ett av de nya heta vindistrikten med gamla anor. Här görs viner som du inte hittar någon annanstans i vinvärlden. I Bourgogne regerar verkligen vinet och vinstockarna. Här görs världens kanske mest exklusiva vita och röda viner. Eleganta, mångfacetterade och ibland lite svårfångade. Men ack så förföriska i händerna på de bästa odlarna. Chablis är det klassiska, vita fiskvinet – stramt, stilfullt och elegant. I Mosel möter oss, förutom den extremt vackra floddalen, druvornas kejsare, Riesling. Vinguide på resan är Hans Ericsson och han har vid många tillfällen besökt dessa områden och många av de viktigaste odlarna där, dels på egen hand, dels som reseledare på våra senare vinresor.*

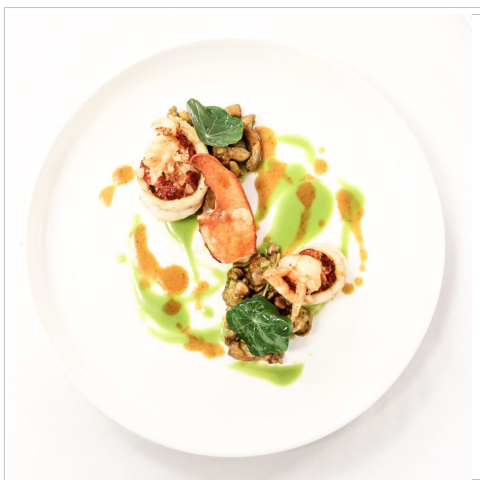


## Preliminärt program för bussresan

**Dag 1:** Vi lämnar Sverige och Malmö via Bron och anländer framåt kvällen till Kassel, där en trivsamt come-together-middag på hotellet väntar oss.

**Dag 2:** Vi fortsätter genom Tyskland och Frankrike till Arbois, vinhuvudstaden i Jura, med Frankrike i väster och Alperna och Schweiz i öster. Vi bänkar oss efter incheckning till en gemensam middag i hotellets restaurang med lokalt vin.

**Dag 3:** Vi ägnar hela dagen åt det till ytan lilla (Frankrikes minsta) men till vinets mångfald stora vindistriktet Jura och dess under-appellationer Chateau Chalon och L'Etoile. Vi bekantar oss, tillsammans med firmorna Grand, Henri Maire och Tissot, med det gula viner Vin Jaune, halmvinet Vin de Paille och söta Macvin. Alla unika för just för Jura. Vi lunchar i Arbois på en traditionell Jura-restaurang. På kvällen middag på egen hand, de som vill går tillsammans med Hans.



**Dag 4:** På förmiddagen förflyttar vi oss 1,5 timmar västerut till Bourgogne. Vi börjar i Chorey-les-Beaune och träffar Nathalie Tollot på firma Tollot-Beaut. De tar normalt sett inte emot grupper, men Nathalie har lovat att göra ett undantag för mig/oss. Därefter flyttar vi oss in i själva staden Beaune. Lunch på egen hand och sedan ett vinbesök hos Bouchard Aine & Fils, som lovat en provning – Tour of 5 Senses. Vi avslutar dagen hos Bourgognes kanske bästa firma, Louis Jadot (det sista en option till en kostnad av 20 Euro). De som inte orkar mer vin kan ta en promenad på stan eller vila på hotellet. På kvällen väntar oss en middag på näraliggande restaurang Caveau des Arches (eller liknande) dit vi promenerar.

**Dag 5:** Vi styr resan söderut för att bekanta oss Mercurey finns firma Antonin Rodet som förfogar över en samling alldeles utmärkta slott och egendomar. De ger oss en grundlig genomgång av vinerna från Chalonnais, men låter oss även tjuvtitta på deras riktigt exklusiva serier. Vi lunchar i den främsta vitvinskommunen Puligny-Montrachet hos Olivier Leflaive (vin till maten väljer vi och betalar själva). Vi avslutar dagen "hemma" i Beaune med en superprovning hos 240-åriga firman Patriarche. För den som önskar arrangerar vi på kvällen en middag på en av Beaunes bästa krogar, Jardin des Rempart (option, ingår ej i resans pris).

**Dag 6:** Idag antrar vi bussen tidigt för att göra den två timmar långa färden till Chablis. Här besöker vi firma William Fevre för att lära känna dessa fantastiska vita viner. Vi intar en picknick-lunch bland vingårdarna innan vi använder eftermiddagen till att förflytta oss till Tyskland och Bernkastel-Kues. Kvällens middag äter vi i hotellets rustika restaurang.

**Dag 7:** Vi besöker två superfirmor i närheten av Bernkastel, Dr Loosen i Graach och Mönchhof i Urzig. Däremellan hinner vi med en lunch med ölprovning på Kloster Machern. I kväll middag på egen hand, de som så vill tillsammans med Hans.

**Dag 8:** För den som vill stiga upp tidigt har vi fått till en extra kanonprovning hos Dr H Thanisch i Bernkasteler Stadtpalais (option till en kostnad av 21 Euro) innan vi sätter oss i bussen och tuffar norrut. Vi checkar in på hotellet, äter vår avslutningsmiddag på hotellets restaurang och sover en sista natt i Tyskland.

**Dag 9:** Vi återvänder till Sverige på eftermiddagen efter ett kort stopp på Bordershop i Puttgarden.

**Pris:**

18.600:-/p. i dubbelrum för allt enligt specifikation nedan.

Enkelrumstillägg: 2.560:-

OBS! Priset baseras på max kurs 10,64 kr/Euro.



**Detta ingår i priset:**

- Bussresa samt väg-, färje- och broavgifter
- Övernattning i dubbelrum med dusch/wc.
- Frukost
- Fyra luncher enl. programmet
- Fem middagar enl. programmet
- Vår vinguides/reseledares medverkan under resan.
- Alla i programmet nämnda vinprovningar utom de som är benämnda "Option"
- Trivsamma reskamrater
- En rikedom av erfarenheter
- En hel del kunskaper

**Våra hotell under resan (prel.):**

**Wyndham, Kassel**

<https://www.wyndhamgardenkassel.com/en>

**Domaine de Revermont, Passenans**

<https://www.logishotels.com/fr/hotel/logis-domaine-du-revermont-1449>

**Hotel Kyriad**

<https://beaune.kyriad.com/en-us/>

**Zur Post, Bernkastel  
(Preliminärt, kan ev. bli ett annat)**

<https://www.hotel-zur-post-bernkastel.com/hotel/bildergalerie/>

**Van der Walk, Hildesheim**

<https://hildesheim.vandervalk.de/>

Våra vinbesök (preliminärt, någon förändring kan inte uteslutas):

Domaine Grand, Jura

<https://domaine-grand.plugwine.com/?lg=en>

Henri Maire, Jura

[http://www.henri-maire.fr/fr/?valid\\_legal=1](http://www.henri-maire.fr/fr/?valid_legal=1)

Jacques Tissot

<https://www.domaine-jacques-tissot.fr/en/index.htm>

Antonin Rodet, Mercurey

[http://www.rodet.com/en/?valid\\_legal=1](http://www.rodet.com/en/?valid_legal=1)

Patriarche

<https://www.patriarche.com/>

Bouachard Aine & Fils

<https://www.bouachard-aine.fr/en/tours-and-tastings.r-16/tour-of-the-5-senses.r-47/>

Domaine Tollot-Beaut, Chorey-les-Beaune  
Ingen hemsidan

Olivier Leflaive, Puligny-Montrachet

<http://www.olivier-leflaive.com/>

Louis Jadot, Beaune

<https://www.louisjadot.com/>

William Fevre, Chablis

<https://www.williamfevre.fr/accueil/>

Dr Loosen, Bernkastel-Kues

<https://drloosen.com/>

Mönchhof, Bernkastel-Kues

<http://www.moenchhof.de/>

Kloster Machern, Bernkastel-Kues

[https://www.klostermachern.de/bernkastel-kues/cms/front\\_content.php](https://www.klostermachern.de/bernkastel-kues/cms/front_content.php)

Dr H Thanisch, Bernkastel-Kues

<https://www.dr-thanisch.de/en/>  
<https://www.bernkasteler-stadtpalais.de/>

