



BORDEAUX

Mat- och vinresa – program
18-21 oktober 2018



WINEFINDER.SE

Exklusiv vinresa till Bordeaux tillsammans med Winefinder!

Winefinder har äran att få bjuda in Er till en fantastisk resa till Bordeaux!

*Följ med oss på en resa helt skräddarsydd för vårt sällskap och lär känna världens mest klassiska vinregion. Några av höjdpunkterna är våra VIP-besök på de stora vinhusen **Mouton-Rothschild**, **Cos d'Estournel**, **Smith Haut-Lafitte** och **Gruaud-Larose**. Här kommer vi att få privata visningar och provsmakningar av deras världskända viner.*

*Vi kommer även att tillbringa en hel dag på "Rive Droite" och besöka de vackra områdena **St Émilion** och **Pomerol**, i hjärtat av merlotdruvans rike. Här besöker vi två av de mest exklusiva slotten i vinvärlden, nämligen **Cheval Blanc** och **Angélys**, samt uppstickaren **Château Clinet**.*

*Utöver våra fantastiska provningar blir det givetvis utsökta middagar runtom i Bordeaux-regionen – bland annat på Bordeaux äldsta vinslott **Château Pape Clement** samt hos flera Michelin-krögare. Vi avslutar resan med en ostronprovning mitt i Arcachon bukten. En oförglömlig stund.*

*Vi har under hela resan med oss Winefinders Chefssommelier **Anna Rönngren**. Anna är en av Sveriges starkaste vinpersonligheter och kommer närmast från rollen som chefssommelier på numera trestjärniga **Restaurant Frantzén** i Stockholm. Vi har även vår egen vinceron **Frederic Hervier**, fransk konnässör och vinodlarättling samt en projektledare från vår reseproducent **NW Production** som sköter all logistik på plats.*

På de kommande sidorna presenterar vi mer om programmet, som fortfarande är preliminärt och kan ändras.

*Varmt välkomna,
Teamet på **Winefinder.se***



WINEFINDER.SE

Vi tar hand om er på resan



Vår ciceron - **Frédéric Hervier** - Fransk konnässör och vinodlarättling - är en duktig vinkännare, född i Loiredalen och uppvuxen i en fransk vinodlar-familj.

Frédéric har organiserat vin- och champagne-provningar sedan 2007 både i Danmark och Sverige och leder numera Winefinders vinprovningar i södra och västra Sverige. De senaste 10 åren har Frédéric även varit ciceron under ett antal vinresor i bland annat i Italien, Spanien, Portugal och flera regioner i Frankrike.

För Frédéric är Bordeauxregionen "La référence" i vinvärlden. Utöver de magiska assemblage av Cabernet Sauvignon och Merlot som Bordeaux-vinmakarna åstadkommer är det alltid ett stort nöje att besöka och upptäcka den mest prestigefyllda vinregionen i världen.



Winefinders Chefssommelier **Anna Rönngren**, är en av Sveriges mest meriterade sommelierer. Med en Fil. kand i Måltidskunskap och Värdskap med inriktning på sommellerie på Grythyttan och en sejour på vinkällaren Magnusson Fine Wine började sedan Anna själv som lärare i dryckeskunskap på Restauranakademien då hon även passade på att ta sin WSET Level 4 Diploma. Inte långt efter detta ringde restaurant Frantzén som sökte en chefssommelier. Här fick Anna möjlighet att vara med både på den gamla restaurangen men också vara en del av ledningsgruppen för nyöppningen inför flytten.

Anna ansvarar för Winefinders urval av viner till Premium och Edge-sortimenten samt driver utvecklingen av våra vinprovningsevent.

Och Anna äääälskar vit Bordeaux!



NW Production är sedan 2003 en konferens- och eventbyrå som verkar både i Sverige och utomlands.

I alla uppdrag arbetar de efter sina värdeord; passion, kreativitet och professionalism. En projektledare från NW Production är med på resan och ansvarar för all logistik. Teamet har kvalitetssäkrat samtliga hotell, restauranger, transfers och aktiviteter.



WINEFINDER.SE

Välkommen till Bordeaux!

Vinregionen Bordeaux är världens bästa vinregion och ligger intill Atlanten i Frankrikes sydvästra del i departementet Gironde. Ingen annanstans görs det så mycket vin av absolut högsta kvalitet. Detta trots att produktionen är på svindlande; 900 miljoner buteljer årligen. Tillräckligt mycket för att regionen självmant kvalar in på 10:e platsen på listan över världens största vinproducerande "länder". Och det är just den här kombinationen - fantastisk kvalitet och hög produktion - som gjort Bordeaux till nummer ett och vinerna från regionen till de mest kopierade i vinvärlden.

Bordeaux har varit känt för sina viner och för sina "slott" i århundraden - vingårdar som kallas för Château oavsett om de har ett slott/herrgård eller inte. Närheten till havet och floderna La Garonne och La Dordogne gav och ger inte bara bra naturliga handelsvägar utan också ett skyddande tempererat klimat med inverkan från Golfströmmen. Det mildrar vintrarna även om vårfröst och för stora mängder nederbörd vid fel tillfällen kan ställa till det för odlarna.

Området är stort och omfattar 1,5 procent av hela världens vingårdsareal - hela fyra gånger större än Bourgogne. 88 procent av produktionen är rött vin, med en liten mängd rosé, följt av torrt och sött vitt och lite mousserande. Många av de berömda slotten och vingårdarna är stora (40-100 hektar), särskilt om man jämför med vingårdarna i Bourgogne. Men totalt finns det över 10 000 odlare i området och många äger bara någon eller några hektar vinmark.

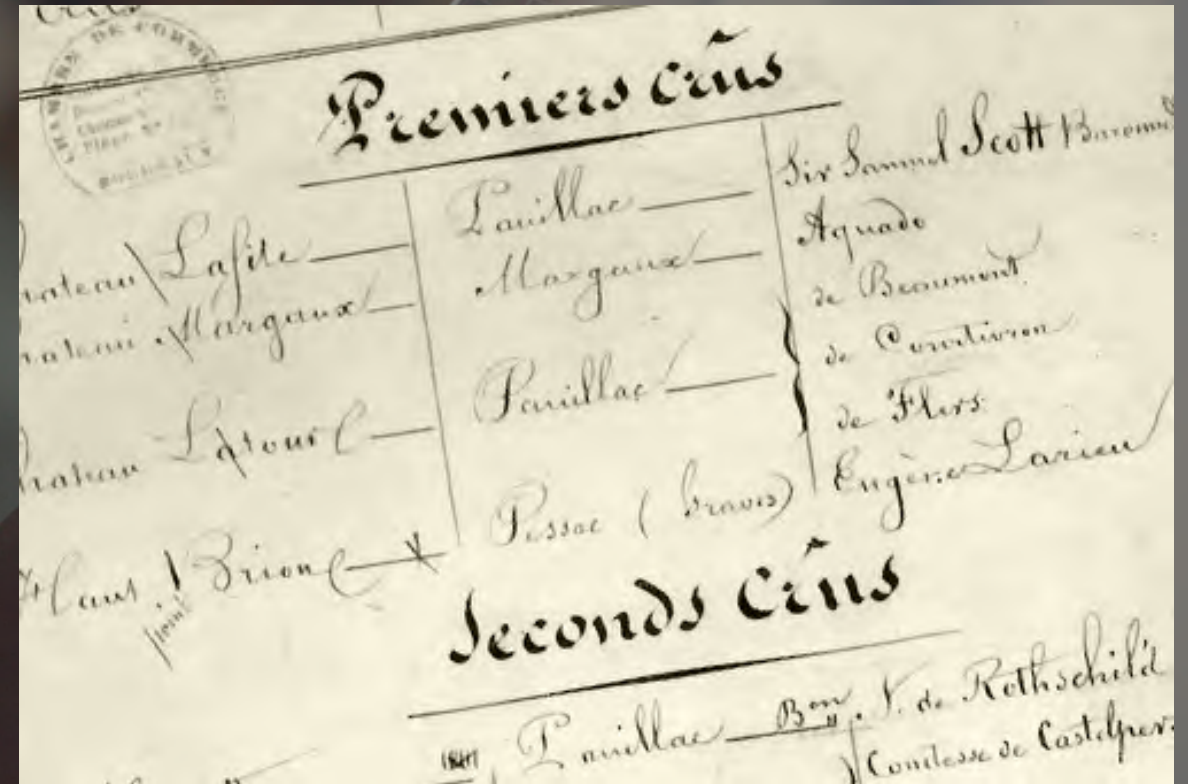


WINEFINDER.SE

Vinerna görs på druvblandningar från en mängd olika jordmåner. På den vänstra stranden av Gironde/La Garonne i Haut Médoc och Graves är cabernet sauvignon den dominerande blå druvsorten och den trivs bäst på väl-dränerade grusbäddar där den ger viner med en enorm struktur, rejält med garvsyra och smakrikedom. Den backas nästan alltid upp av merlot och cabernet franc och ibland också petit verdot och malbec.

På den högra stranden är det istället merlot som är den dominerande druvsorten vilket ger viner med en rundare och mjukare smakprofil från lite mer leriga och sandiga jordar. Men här trivs även cabernet franc som du hittar i framförallt Saint-Émilion.

Den historiska klassificeringen 1855 - av vinslotten i Médoc/Haut-Médoc är berömd. Inför världsutställningen i Paris rangordnades egendomarna i första till femte "cru" eller växtplats med Lafite-Rothschild (premier de premiers), Haut Brion (från Graves och enda vinet utanför Haut Médoc), Latour och Margaux i den högsta klassen premier grand crus classé (Mouton-Rothschild kom med först 1973 efter lång lobbying från ägaren Philippe de Rothschild). Samtidigt klassificerades också de vita vinerna från Sauternes (och Barsac som även de får kalla sig för Sauternes) med Château d'Yquem i en egen klass Premier Crus Supérieur som följdes av nio Premier Crus (idag elva) och elva Deuxième Crus (idag sexton).



WINEFINDER.SE

Klassificeringen blev en standard som andra sett upp till och försökt kopiera och som fått efterföljare i bland annat Saint-Émilion (1955 - senast reviderad 2012), Graves (1953 och 1959) och i klassificeringen av de så kallade Cru Bourgeois-slotten - en kategori under Grand Cru Classé i Haut-Médoc. Däremot finns ingen klassificering i Pomerol.

Klassificeringen gäller fortfarande i Haut-Médoc och toppvinerna tillhör några av de bästa och mest lagringbara i världen. Men långt ifrån alla de klassificerade slotten har presterat på topp sedan 1855. Klassificeringen har också utmanats. På 1990-talet svepte en våg av "garageviner" över Bordeaux - viner som gjordes på mer eller mindre bra mark men av tidigare helt oklassificerade eller ganska okända "egendomar" (ofta utan slott eller vinkällare så att vinerna ren bokstavligt gjordes i garaget) och som plötsligt sålde för lika mycket eller mer än sina aristokratiska grannar. Garagevinerna influerades av Le Pin i Pomerol på den högra stranden - ett vin som dominerades av merlot och var mjukare, hade högre alkoholhalt och var mer fruktdrivet än Médocvinerna och som kunde drickas tidigare än motsvarigheterna i Haut-Médoc.

"Garageisterna" har haft ett avgörande inflytande på hela Bordeaux även om de fått utstå en hel del kritik för att de gjorde viner som inte hörde hemma i regionen. Deras storhetstid blev kort - kanske mest på grund av att smaken förändrats och att deras viner främst var gjorda för att tillfredsställa vissa (amerikanska) vinkritiker.

Men de är inte det enda som påverkat området. Ett varmare klimat, bättre vinmakarkunskaper och bättre teknik har lett till skörd av mognare druvor och viner med mjukare tanniner. Bordeaux tillhör fortfarande världens mest lagringsdugliga viner men du kan generellt sett dricka dem mycket tidigare i dag än för bara tio-femton år sedan.

De senaste åren (framförallt efter 2010) så har också en ekologisk/biodynamisk våg nått Bordeaux och flera av toppegendomarna har eller håller på att konverteras till biodynamisk odling (Pontet Canet, Palmer, Durfort-Vivens, Ferrière, Haut-Bages Liberal, Smith-Haut Lafitte, Latour m.fl.). Detta har i sin tur lett till mer balanserade viner med lägre alkohol och mer klassiska bordeauxsmaker. Mängden ny ek verkar också vara på nedåtgående vilket i sin tur ger mer fruktiga viner.

Fortfarande är det så att du hittar de röda cabernet sauvignondominerade lite kärvare vinerna i Médoc, Haut-Médoc och Graves. De mest kända underdistrikten är förstås Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien och Margaux. Men du kan hitta riktigt prisvärda slott norr om dessa i Médoc och i Listrac och Moulis som ligger inklämda mellan Saint-Julien och Margaux.



WINEFINDER.SE

Ännu längre söderut runtom staden Bordeaux görs några av världens häftigaste torra vita viner på en blandning av sauvignon blanc och sémillon i Graves och Pessac-Léognan. Här börjar också de söta vinerna, gjorda av druvor som angripits av ädelröta (*botrytis cinerea*), tala om sig. De bästa kommer från Sauternes och Barsac.

Generellt sett har också priserna gått upp rejält de senaste 20-30 åren i takt med att först amerikaner och sedan japaner och kineser börjat investera i vin. Men fortfarande går det att göra bra fynd under lite sämre årgångar och i mindre kända appellationer.

De mest grundläggande appellationerna - eller distrikten - i området är Bordeaux AOP, Bordeaux Supérieur AOP, Bordeaux Clairet AOP, Bordeaux Rosé AOP och Crémant de Bordeaux AOP.

Denna text kommer från Winefinder.se vinatlas. Läs mer om spännande druvor, producenter och regioner på winefinder.se:

<https://www.winefinder.se/vinbutik> (tryck på 'Visa Vinatlas')

<https://www.winefinder.se/vinbutik/frankrike/bordeaux>

<https://www.winefinder.se/vinbutik/druva/cabernet-sauvignon>

<https://www.winefinder.se/vinbutik/druva/merlot>

Mer om viner från Bordeaux

Vinregionen Bordeaux ligger intill Atlanten i Frankrikes sydvästra del i departementet Gironde och rankas som ett av världens bästa vinområden. Ingen annanstans görs det så mycket vin av absolut högsta kvalitet. Detta trots att produktionen är hög - runt svindlande 900 miljoner buteljer årligen - tillräckligt mycket för att självant kuala in på 10:e platsen på listan över världens största vinproducerande "länder". Och det är just den här kombinationen - fantastisk kvalitet och hög produktion - som gjort Bordeaux till nummer ett och vinerna från regionen till de mest kopierade i vinvärlden.

DISTRIKT I BORDEAUX

[Pauillac](#)

[Saint-Estèphe](#)

[Pessac-Léognan](#)

[Saint-Emilion](#)

[Médoc](#)

[Margaux](#)

[Haut-Médoc](#)

[Pomerol](#)

[Saint-Julien](#)

[Moulis en Médoc](#)

[Listrac-Médoc](#)

[Sauternes](#)

[Fronsac](#)

[Saint Emilion](#)

[Puisseguin Saint-Emilion](#)

[Cotes de Castillon](#)

[Barsac](#)



WINEFINDER.SE

Program torsdag 18 oktober

Cos d'Estournel och Mouton-Rothschild

06.30 *Avresa från Stockholm Arlanda med KL1104 via Amsterdam*

06.00 *Avresa från Köpenhamn Kastrup med KL1124 via Amsterdam*

Ankomst till Bordeaux flygplats strax innan lunch där bekväm buss väntar för att ta oss direkt till lunch på Château Cordeillan-Bages, med en stjärna i Guide Michelin

Eftermiddagen spenderas med besök på Cos d'Estournel och legendariska Mouton Rothschild

*Check-in på hotell Burdigala****+ i centrala Bordeaux*

Middag på hotellet med provning av äldre årgångar under ledning av Bordeauxnegocianten Beyerman, ett anrikt handelshus grundat 1620.



Torsdag 18 oktober

Restaurant Château Cordeillan Bages*

Restaurang Château Cordeillan Bages ligger på vingården med samma namn, numer ett exklusivt reträtthotell med fokus på njutning och god mat och dryck. Medlem av "Grandes Tables du Monde" – är Château Cordeillan Bages en modern restaurang belönad med en stjärna i Guide Michelin. Stället ligger inbäddat i ett 1700-talsslott mitt i hjärtat av vingården. Sedan 2017 chefar Julien Lefebvre, en ung begåvad kock skolad i Paris på två- och trestjärniga restauranger.

<http://www.jmcazes.com/en/chateau-cordeillan-bages>

Här snackar vi lokala råvaror presenterade på ett innovativt och spännande sätt.

Ambitionen är att bevara platsens traditioner och uttrycka sin egen vision av haute cuisine, som naturligtvis paras med regionens viner. Perfekt uppladdning för en första eftermiddag i Médoc.



Torsdag 18 oktober

Cos d'Estournel



Cos d'Estournel, granne med Château Lafite-Rothschild är en 2:ème Cru Classé och anses göra de mest eleganta vinerna i St-Estephe. Huset har varit i både engelsk och spansk ägo sedan grundandet i slutet på 1700-talet. Egendomen övertogs år 1970 av Bruno Prats från hans morfar Pierre Ginestet som varit ägare sedan 1919. I och med ägarbytet förbättrades även vinets kvalitet. 1998 sålde Bruno Prats Cos d'Estournel till Michel Reybier, men slottet sköts av Brunos son Jean-Guillaume Prats.

70 hektar vingårdar med dominans av cabernet sauvignon och merlot. Förutom sitt grand vin produceras också Les Pagodes som andra vin och ett antal andra olika viner från närliggande gårdar.

Cos d'Estournel är en fascinerande plats. Egentlig slottsbyggnad finns inte utan den spektakulära kinainspirerade pagodfasaden döljer vinanläggning och fatkällare. I källaren under 1er chai finns ett bibliotek med buteljer från alla ansedda slott i Médoc, med årgångar från mitten av 1800-talet.

Ett besök vi verkligen ser fram emot!

<http://www.estournel.com>



Torsdag 18 oktober

Mouton Rothschild



Välkommen till en av vinvärldens största legender. Slottet Mouton Rothschild har varit i familjen Rothschilds ägo sedan 1853. 1922 tog då den 21-åriga Philippe över ansvaret. Den teaterintresserade unge baronen påbörjade ett enormt uppbyggnadsarbete.

1855 klassades Mouton som 2e cru – då helt riktigt – även om baronen benämnde det som ”den stora orättvisan”. Philippe insåg potentialen och behandlades vinet som en Premier cru i allt. Efter 50 års kamp (och en del lobbying) fick det Premier Cru-status 1973. Mottot för vinet ändrades till ”Premier je suis, Second je fus, Mouton ne change.” (Först jag är. Förut var jag tvåa. Mouton förblir detsamma.)

Under 1920-talet började den konstintresserade baronen att göra konstetiketter. Efter andra världskriget (som i sig är en mycket dramatisk historia för slottet och familjen) blev det årlig tradition.

Sedan Baron Philippe avled 1988 leder dottern Philippine slottet med mjuk järnhand.

Slottet har ett fint museum med vin- och konstföremål från antiken till idag. Andra vin: Le Petit Mouton (Le Second Vin 1993). Vitt vin: Aile d'Argent

<https://www.chateau-mouton-rothschild.com>



Torsdag 18 oktober

Middag med Beyerman



År 1620 landade Jean-Simon Beyerman, en holländsk skeppare, i Bordeaux. Sedan dess har familjen Beyerman under århundradena etablerat sig som en viktig kraft i Bordeaux vinhandel.

Beyerman är den äldsta av de vinhandelshus – kallade negocianter – som är så viktiga för Bordeaux som vinregion. De är en stor anledning till att vinerna från regionen nått till världens alla hörn. Deras kontakter och kunskap byggd upp under årens lopp är ovärderlig.

För att landa mjukt efter en lång och intensiv första dag så väljer vi att bjuda representanter från Beyerman hem till oss. Eller ja – så nära vi kan komma. I hotellets fina restaurang dukar vi upp till middag.

Beyerman kommer att dela med sig lite av sin och regionen Bordeaux rika, sammanflätade historia. Till det har Beyerman valt ut viner ur sin enorma

källare som kan hjälpa oss illustrera hur Bordeaux genom århundraden utvecklats sin särstatus som vinväldens kung.

http://beyerman.com/index_anglais.php



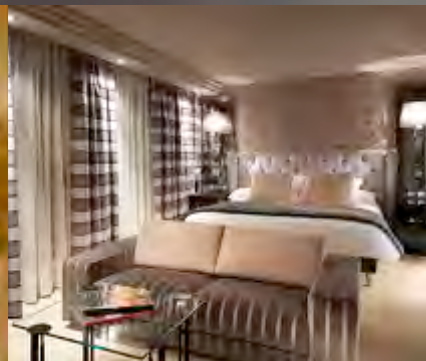
Hotel Burdigala****+

Vårt boende under vistelsen i Bordeaux är det eleganta Burdigala, beläget mitt i stadens shoppingsområde vid Place de la Bourse . Perfekt för en tidig morgonpromenad eller stros under lite egentid under resan.

Hotellet – som fått sitt namn av den galliska by som sedermera blev Bordeaux – har 82 moderna rum med trådlöst internet, te/kaffebryggare, klädloge samt minibar. Burdigala erbjuder även gym och fitnesscenter utan kostnad.

I hotellets välrenommerade restaurang komponerar deras 'Master Restaurateur' Denis Lemerancier säsongsbetonade maträtter i en stämningsfull miljö.

<http://burdigala.com/en/>



Program fredag 19 oktober

Cheval Blanc, Angélus, La Conseillante, Château Clinet

Vi börjar dagen med två spännande besök: på Cheval Blanc och Angélus.

Årgång efter årgång, förblir Grand Cru vinerna från Château Cheval Blanc en av de mest prestigefulla slotten i Bordeaux och Angélus är symbol för familjen Boüard de Laforests passion för vinmakeri under 8 generationer.

Lunch på La Terrasse Rouge – ett arkitektoniskt mästerverk byggd ovanpå en vinkällare, med moderna smaksensationer gjorda på lokala råvaror.

Eftermiddagsbesök och provning i Pomerol på Château La Conseillante och Château Clinet. Båda slotten utgör 'creme de la creme' av Pomerol.

Dagen avslutas på ett storslaget sätt med en exklusiv privat middag på det magnifika Château au Pape Clément i deras Pavillon du Prélat, byggt av självaste Gustave Eiffel!



Fredag 19 oktober

Château Cheval Blanc



Cheval Blanc ligger i "les graves", alldeles på gränsen till Pomerol. Det finns bevis för att vin odlades här under 1400-talet.

Egendomen köptes på 1800-talet av familjen Fourcaud-Laussac, varpå dess storhetstid började. Säljare var grannen Figeac. 1852 kom första årgången såld under egen namn, men Cheval Blancs rykte som stort vin började med den legendariska årgången 1921. Men framför allt sedan andra världskriget har vinet seglat upp som det främsta i St-Emilion. 1947 var starten för ett segertåg som är unikt i Bordeaux, med en hel rad strålande viner fram till frosten 1956. Cheval Blanc kom igen och har sedan dess gjort fantastiska viner. Här – liksom hos Château Angélus – arbetar man mycket med Cabernet Franc

Slottet har alltså månghundraåriga anor, men blickar ständigt framåt. Den nya vinkällaren invigdes 2011 och är idag listat på UNESCOs världsarvslista.

Idag ingår slottet i LVMHs imperium. Château Cheval Blanc har omnämnts i många filmer, bland annat i James Bond-filmen 'Never Say Never Again' och i Disneys 'Råttatouille'.

<http://www.chateau-cheval-blanc.com/>



Fredag 19 oktober

Château Angélu

ANGELUS



L'Angélu i Saint-Émilion köptes 1924 av familjen de Boüard de Laforest. Namnet kommer från de tre klockor som hörs från egendomen. Angélu gjorde högst ordinära viner ända in på 1980-talet. Inte förrän Hubert de Boüard de Laforest kallade in Bordeaux-önologen Pascal Ribereau Gayon kom lyftet. Han krävde att vinerna skulle lagras på minst 2/3 ny ek, och helst även delvis jäsas på barrique. Resultatet har blivit strålande viner med stor koncentration och extraktrikedom. Massor av doft och smak, nästan barockt överdådiga viner som tilltalar en modern smak.

Egendomens belägenhet (terroir) och valet av druvsammansättning påverkar också Angélu speciella karaktär. Vingårdarna ligger i en naturlig amphiteater som vätter mot syd, vilket ger mycket värme och

tidig start på växtsäsongen. Man har också valt att ha en mycket hög koncentration av Cabernet Franc, som ger kraft, smak och lagringsbarhet.

Angélu drivs idag av Stéphanie de Boüard de Laforest, den tredje kvinnan att leda vinhuset genom dess månghundraåriga historia.

<http://www.angelus.com/>



Fredag 19 oktober

Restaurant La Terrasse Rouge

La Terrasse Rouge är en exceptionell plats som ligger i hjärtat av Saint Emilion. Den berömda Arkitekten Jean Nouvel gav hjärta och själ till La Terrasse Rouge: en pool av röda stenar som kronar detta arkitektoniska mästerverk. Reflektionerna förändras med ljuset och årstiderna, precis som de viner av Château La Dominique vars källare ligger under restaurangen.

På menyn varvas traditionella autentiska recept med moderna 'bordelais-style'. Maten är smakrik, tillagad från grunden med de bästa säsongsbeaserade råvarorna från Sydväst: Foie gras (BGB South West), Landes-kyckling, Bazas-biff, Marmande-tomater, lamm från Pauillac för att nämna några!

Vinkällaren på La Terrasse Rouge förför både nybörjare och konnässörer, vi lovar att hitta något riktigt gott!.

<http://www.laterrasserouge.com/>



Fredag 19 oktober

Château La Conseillante



La Conseillante har ett av de bästa lägena i Pomerol. Namnet kommer från egendomens ägare under 1700-talet, Catherine Conseillan. Grannar är Cheval Blanc, l'Evangile, Petit-Village och Vieux Château Certan. Egendomen är oklassificerad, men i sanning en koncentration av klass och kunnande.

Egendomen tillhör familjen Nicolas (anagrammet LN på flaskan härstammar härifrån) sedan fem generationer tillbaks och är pedantiskt skött av nuvarande administratören Bernard Nicolas. Efter en svacka på 1970-talet har La Conseillante under 1980- och 1990-talet visat vilken kapacitet som finns.

2012 invigdes ett nytt hypermodernt vineri som ger vinmakarna

möjligheten att vinifiera var och en av slottets vinodlingar helt separat. Total kontroll med andra ord.

Egendomen gör mjuka, eleganta viner med mycket lång lagringspotential. Merlot är dominerande, med ungefär en fjärdedel cabernet franc.

<https://www.la-conseillante.com/>



Fredag 19 oktober

Château Clinet



Château Clinet ligger bara några kilometer från det berömda Château Pétrus. Man stoltserar med relativt gamla vinrankor, i snitt ca 40 år gamla. Över 90% av arealer är merlot.

Under 80-talet ökade kvaliteten på vinet rejält, då dåvarande ägare tog hjälp av superkonsulten Michel Rolland. Allt i slottets arbete förbättrades avsevärt. 1999 köptes slottet av de nuvarande ägarna, familjen Laborde, som med passion och energi tog fortsatte rekonstruktionen av vinifikationen.

Bland annat kan nämnas att detta är slottet som skördar senast i Pomerol. Detta innebär mer mogna druvor och därmed ett bättre druvmaterial.

Château Clinet är inte bara en av de mest spännande nya vinerna i Pomerol, utan i hela Bordeaux. Ett ungt och piggt vinmakarteam – alltså under Michel Rollands vakande öga – tänjer gränser och slipar på sin produkt år efter år.

Ett besök vi verkligen ser fram emot!

<http://www.chateauclinet.com/>



Fredag 19 oktober

Privat middag på Château Pape Clément



Château Pape Clément i Pessac-Léognan är en av de äldsta Grands Crus i Bordeaux. Vingården, vars första skördar ägde rum redan under 1250-talet, grundlades av Bertrand de Goth, den yngste medlemmen av en ädel familj från Bordeaux-regionen. De Goth blev sedermera även ärkebiskop av Bordeaux och slutligen även påve, under namnet Clement V. En färgstark historia som gett denna numera ikoniska vingård sitt namn.

Med en kombination av traditionella arbetssätt (man använder exempelvis hästar istället för traktorer) och moderna metoder (man

använder bland annat drönare för att övervaka vindruvornas tillväxt) så utvecklar man sitt vinmakande än idag!

Beläget mellan vinrankorna och slottet ligger den fantastiskt vackra 'Pavillon du Prêlat' med ett glastak byggt av självaste Gustave Eiffel. Omgiven av ett vackert vingårdslandskap, njuter vi av en enastående middag och får smaka utsökta Grand Crus.

<http://bernard-magrez.com/en/wines/chateau-pape-clement>



Program lördag 20 oktober

Grand Cru!, Gruaud Larose, Smith Haut-Lafitte

På lördagsmorgonen fortsätter vi till Saint-Julien och ett besök på Château Gruaud Larose. "Le Vin des Rois, le Roi des Vins" (ett vin för konungar, ett konungarnas vin) står det på etiketten sedan 1812. Château Gruaud Larose är rankad bland de fem bästa i St Julien .

Lunch på gourmetbistron La Table du Lavoir

Besök och provning i Pessac på Smith Haut-Lafitte. Här får vi en skräddarsydd visning av ägorna med ett besök i den privata vinkällaren och provsmakning av deras högklassiga viner.

Middag på kändiskocken Philippe Etchebest nya restaurang 'Le Quatrieme Mur'



Lördag 20 oktober

Château Gruaud Larose



På 2:eme cruegendomen Gruaud Larose gör man viner i en mycket klassisk stil; Långlivade, tanninrika, ofta mycket strama som unga men med en underbar frukt som ändå gör det svårt att låta buteljerna ligga ifred.

Historien är kortare än många av sina grannar, och sträcker sig tillbaks till en riddare vid namn Joseph Stanislas Gruaud år 1725.

Idag omfattar egendomen 80 hektar i ett enda stycke. På 90-talet var de en av de första att sluta med insektsbekämpningsmedel och de har ett eget reningsverk för att kunna återanvända allt vatten från vineriet. En miljömedveten klassiker bland Bordeaux-viner, med andra ord.

60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot,.

<http://www.gruaud-larose.com>



Lördag 20 oktober

La Table du Lavoir

På 1800-talet kom vinodlarnas hustrur hit då byggnaden användes som tvätteri. Takstrukturens bjälkar härstammar från 1700-talet och Château Lafite-Rotschids vinkällare.

La Table du Lavoir serverar utsökt, bistro-stil mat med det finaste från säsongens råvaror.

<https://www.sources-caudalie.com/en/la-table-du-lavoir-restaurant/>



Lördag 20 oktober

Château Smith Haut Lafitte



Smith Haut-Lafitte ligger i kommunen Martillac ca 15 km söder om staden Bordeaux. Haut-Lafitte betyder hög kulle, vilket är en viss överdrift. Georges Smith köpte gården 1720 och är ett av många anglosaxiska inslag i Bordeaux' vinvärld. 1957 köpte négociantfirman Eschenauer rätten till vinet. 1987 fick de köpa det då helt nergångna slottet. Ägs idag av den egensinnige Daniel Cathiard som har förnyat slottet, inklusive byggandet av en helt ny vinkällare.

Här gör man både röda och vita viner, även en skvätt rosé. Produktionen är 100% ekologisk, med stort fokus på återvinning av

vatten, förnyelsebara energikällor. Samtidigt använder man ultramodern satellitövervakning av sina grödor för att på bästa sätt lotsa fram den bästa skörden!

Här får vi en skräddarsydd visning av ägorna med ett besök i den privata vinkällaren och provsmakning av deras högklassiga viner.

<http://www.smith-haut-lafitte.com>



Lördag 20 oktober

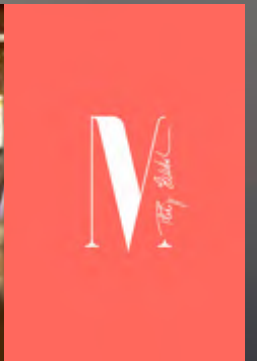
Le Quatrième Mur

Restaurang Le Quatrième Mur ligger i hjärtat av Bordeaux precis vid Place de la Comédie och drivs av kändiskocken Philippe Etchebest. Philippe är belönad med en stjärna i Guide Michelin vid sin tid på Château des Reynats och såg några år senare till att Hostellerie de Plaisance i Saint-Emilion belönades med två stjärnor. Numera är han även känd från olika populära tv-program i Frankrike.

www.quatrieme-mur.com/

Restaurang Le Quatrième Mur ligger i Bordeaux operahus mitt i de historiska kvarteren och öppnade upp sina dörrar den 8 september 2017.

Stället har redan blivit en succé och här är 'L'art de vivre à la française' kanske mer påtagligt än någonsin. Philippe Etchebest skapar vacker mat, trogen sina principer med stor generositet och smaken i centrum.



Program söndag 21 oktober

Arcachon – Hemresa till Sverige

På söndag morgon checkar vi efter frukost ut från hotellet och reser till hänförande Arcachon, dryga fem mil sydväst om Bordeaux för lite närkontakt med havsmiljön vid Atlanten. I Arcachonbukten beger vi oss ut med båt till ostronodlingarna och provsmakar givetvis helt färska ostron.

Väl på fast mark igen så tar vi en sista lunch i Bordeaux för denna gång på restaurant Chez Pierre i Arcachon

Efter lunchen tar vi oss tillbaks till Bordeaux flygplats för resan hem till Sverige:

- 17.10 Avresa från Bordeaux med KL1318 till Amsterdam , ankomst kl 18.55*
- 20.50 Avresa från Amsterdam med KL1121 till Arlanda, ankomst kl 22.55*
- 19.35 Avresa från Amsterdam med KL1135 till Köpenhamn, ankomst kl 20.55*



Söndag 21 oktober

Chez Pierre

Chez Pierre är en utsökt fisk- och skaldjursrestaurang belägen mitt i det vackra Arcachon. Restaurangen är lite av en institution. Hit kommer man för att avnjuta nyfångade skaldjur till ett glas vitt vin. Menyn täcker givetvis många av klassiska franska rätter och regional gastronomi. Under måltiden beundrar gästerna den fantastiska utsikten över Arcachon-bukten.

Det skall vi givetvis också göra!

<http://www.cafedelaplage.com/chez-pierre/>



Praktisk information

*Pris per person: 27 750 kronor inkl. moms**

I priset ingår:

Flyg t/r Köpenhamn el Stockholm till Bordeaux med KLM

Boende på hotell Burdigala i Bordeaux 3 nätter, del i dubbelrum

Winefinders chefsommelier Anna Rönngren med på resan tillsammans med ciceron Frédéric Hervier och projektledare från NW Production.

Alla måltider (inkl måltidsdryck):

Frukost på hotellet alla dagar. Lunch på Guide Michelinbelönade restaurangen 'Château Cordeillan Bages', på 'La Terrasse Rouge' och 'La Table du Lavoir', samt i Arcachon på 'Chez Pierre'.

Välkomstmiddag på hotellet, med viner från vår värd Beyerman, exklusiv privat middag med provning på Château Pape Clement, avslutningsmiddag på kändiskocken Philippe Etchebest (tidigare belönad med 2 i Guide Michelin) nya bistrorestaurang Le Quatrième Mur*

Besök och provningar på alla listade vinhus.

Privat båt samt ostronprovning i Arcachon

Alla transporter i bekväm turistbuss under hela vistelsen

Ej inkluderat i priset:

Enkelrumstillägg

Dricks för Guide och chaufför.

Personliga utgifter på hotell, besök och övrig tid

Mer info:

<https://www.winefinder.se/vinresor/bordeauxresa/>

**Resans pris är baserat på minst 18 deltagare, skulle antalet minska kan också priset komma att ändras.*



WINEFINDER.SE

KONTAKTA OSS GÄRNA

kundtjanst@winefinder.se

teresa@nwproduction.se



WINEFINDER.SE