



CHAMPAGNE OCH PARIS

Mat- och vinresa – preliminärt program
19-22 April 2018



WINEFINDER.SE

Exklusiv Champagneresa tillsammans med Winefinder!

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

Följ med oss på en resa helt skräddarsydd för vårt lilla sällskap av Champagnenyfikna. Lär känna en av världens mest dynamiska och högklassiga vinregioner. Några av höjdpunkterna är våra VIP-besök på de stora champagnehusen Bollinger, Roederer och Moët et Chandon, där vi kommer att få privata visningar och avsmakning av deras bästa droppar.

Från de största till de minsta – vi kommer även att besöka mindre odlare där vi upplever hantverket bakom champagnetillverkning på nära håll.

I Hautvillers besöker vi Dom Pierre Pérignons gravplats där vi får höra om hans spännande livshistoria.

Under fredagskvällen får vi en unik möjlighet att besöka Manoir de Verzy (Veuve Clicquot). Här kommer vi att få avnjuta både en 3-rätters middag och få en unik provning av Veuve Clicquots årgångschampagner (Grand Dames). Besöket är exklusivt för vår grupp. Detta blir ett minne för livet!

Vi har under hela resan med oss vår egen vinciceron Frederic Herviér, fransk konnässör och vinodlarättling och en projektledare från NW Production som sköter all logistik på plats. Två personer från Winefinder följer också med hela vägen.

Under resans gång äter vi utsökt fransk mat och provar champagnesorter av stor bredd och hög klass. Vår resa avslutas i Paris med en spektakulär middag i Eiffeltornet!



WINEFINDER.SE

Vi tar hand om er på resan

Frédéric Hervier



*Vår ciceron - Frédéric Hervier
- Fransk konnässör och vinodlarättling -*

Frederic är en duktig vinkännare, född i Loiredalen och uppvuxen i en fransk vinodlarfamilj.

Han har organiserat vin- och champagneprovingar sedan 2007 både i Danmark och i 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 Champagneregionen, tack vare sitt rykte runt om i världen och dess starka lokala traditioner, en av de mest spännande regionerna att besöka i Europa.

NW Production



Vår researrangör – NW Production

NW Production är sedan 2003 en konferens- och eventbyrå som arrangerar konferenser och företagsarrangemang både i Sverige och utomlands. De har mångårig erfarenhet av vinresor.

I alla uppdrag arbetar de efter sina värdeord; passion, kreativitet och professionalism.

NW Production är med på resan och ansvarar för all logistik och har kvalitetssäkrat samtliga hotell, restauranger, transfers och aktiviteter.



WINEFINDER.SE

www.nwproduction.se

Välkommen till Champagne – Epernay – Reims!

Champagne är benämningen på mousserande vin som tillverkas i Champagne, det nordligast belägna vinområdet i Frankrike. Området Champagne indelas i fem distrikt: Montagne de Reims, Cote des Blancs, Vallée de la Marne, Cote de Sézanne och Aube. De bästa druvproducenterna i varje distrikt klassificeras som Grand Crus respektive Premiers Crus beroende på kvaliteten på vingårdarna. Idag finns 17 Grand Crus-byar och 40 Premiers Crus.

Varje distrikt har specialiserat sig på olika druvsorter. Exempelvis växer främst den blå pinot noir i Montagne de Reims, den gröna chardonnay i Côte des Blancs och den blå pinot meunier i Vallée de la Marne. De flesta champagner görs på en cuvée (blandning av dessa tre druvsorter). Chardonnay med finess och friskhet, pinot noir med kropp och struktur och pinot meunier med mognad och fruktighet.

Champagnen jäser alltid två gånger -en gång på fat och en gång i flaska. Först framställs ett stilla vin på pressade druvor. Jästsvamparna på druvans skal reagerar med sockret i druvsaften och bildar alkohol och även kolsyra men eftersom processen sker i öppna kar försvinner bubblorna. Därefter lagras det färdiga vinet på fat tills det blir dags att göra champagne av det.



WINEFINDER.SE

Vägen till flaskan



När vinet mognat tillräckligt hälls det på flaskor varpå socker och jäst tillsätts för den andra jäsningen. Då det bildas fällning så fick man förr i tiden öppna flaskan och försiktigt hälla över allt utom fällningen i en annan butelj, vilket förde med sig att minst halva gastrycket försvann.

Två viktiga uppfinningar förbättrade denna process - dels Nicole-Barbe Ponsardin (hon som kallades Gula änkan), som i sitt arbete för tillverkaren Veuve Cliquot utvecklade en pupitres, en tröställning med vinklade hål där flaskan lagras snett uppochnar. Särskilda flasksnurrare fick sedan under ca. en veckas tid vrida på flaskorna vilket medförde att fällningen så småningom samlades vid korken.

Den andra innovationen var Armand Walfarts Le dégorgement à la glace, den kalla degorgeringen. Denna innebär att flaskhalsarna doppas i en vätska som håller drygt minus tjugo grader. Fällningen fryses därmed till en ispropp vilken sakta pressas ut av trycket då flaskan öppnas. I och med degorgeringen minskar flaskans innehåll. För att åter få den full fylls den på och nu manipuleras den slutliga smaken fram.



WINEFINDER.SE

Program torsdag 19 april

Louis Roederer och Le Mesnil. Privat middag på genuin gård.

07.15 *Avresa från Stockholm Arlanda med SK573*

08.25 *Avresa från Köpenhamn Kastrup med SK565*

09.50 *Ankomst till Paris Charles de Gaulle från Stockholm*

10.20 *Ankomst till Paris Charles De Gaulle från Köpenhamn*

Egen transfer tar oss från Charles De Gaulle till Champagne för välkomstdrink och incheckning på hotellet följt av en 3-rätters lunch.

Efter lunch väntas ett besök och provning på det välkända champagnehuset Louis Roederer följt av ett besök hos Le Mesnil.

Kvällen erbjuder en charmig och rustik middag hos familjen på La Ferme de Presles.



Hotell Reims torsdag - lördag

Hotel Château de Rilly

Vårt boende under vår vistelse i Champagne är något alldeles speciellt. Le chateau de Rilly som ligger i närheten av Reims, i hjärtat av champagne är ett före detta vinhus som byggdes i slutet av 1700-talet. En exceptionell plats där livets goda och hjärtlig service är nyckelord.

Med endast 15 rum blir hotellet en närmast privat hemvist för oss under vår vistelse i Champagne.

Låt dig förtrollas av charmen, den magiska omgivningen och njut av lugnet, komforten samt servicen som hotellet erbjuder. Frukost avnjuts i hotellets restaurang där kocken och hans personal använder sig av råvaror och delikatesser från de lokala producenterna.

Det finns möjlighet att njuta av slottets spa med bastu, samt utvalda behandlingar, massage etc.

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



Torsdag 19 april

Louis Roederer



Ett av de få kvarvarande helt privatägda familjeföretagen och på senare tid också ett av världens mest framgångsrika champagneföretag. Det grundades 1776 men fick varumärket först 1827 då Louis Roederer inträdde i företaget. Företagets framgångar vilar mycket på att man förfogar över så stor vingårdsareal i de allra bästa områdena. Under sent 1800-tal levererades husets lyxiga Cristal (i sina genomskinliga flaskor av äkta kristall) till ryska hovet och tsar Alexander II.

Louis Roederer kan bland annat titulera sig världsmästare efter att ha utsetts till "Sparkling Wine Producer of the Year" 2016 vid VM i bubblor, eller The Champagne & Sparkling Wine World Championships som tillställningen officiellt heter.

Det finns få viner som omges av ett så magiskt skimmer som just Cristal. Den ryske tsaren Alexander II var stormförtjust i vinet som flödade vid hans hov och begärde att det skulle levereras i buteljer av äkta kristall, därav namnet. Idag är flaskan av ofärgat glas men namnet lever kvar i den prisade efterföljaren Cristal Brut.

Roederers höga kvalitet baseras på de förnämliga vingårdslägen som man förfogar över. De levererar merparten av de druvor som används vid framställningen, endast 20 procent köps från andra odlare. Vinerna från de olika odlingslotterna vinifieras separat i ståltankar och små ekfat, medan de reservviner som används för att åstadkomma den perfekta blenden i den årgånglösa storsäljaren Brut Premier NV lagras på större ekfat.

www.louis-roederer.com/en/prehome



Torsdag 19 april

Le Mesnil



Champagnehuset Le Mesnil grundades 1937. Vingården Le Mesnil sur Oger har ett utmärkt terroir där 100% räknas som Grand Cru. Vingården är belägen i hjärtat av det prestigefyllda "Côte des Blancs" med sin fantastiska Chardonnay.

Vingården vetter mot öst och ger perfekta förutsättningar för att Chardonnaydruvan ska kunna nå sitt fulla potential

Varje steg i vinifieringsprocessen på Le Mesnil utförs med största respekt. Deras moderna och välutrustade källare gör det möjligt att både kunna arbeta i enlighet med traditioner och även noggrant övervaka varje cuvée.

När vinifieringstiden är klar överförs vinerna till källarna för åldrande under en period av minst tre år. Deras aromer får utvecklas fullständigt under denna period, vilket resulterar i de överdådiga blandningarna som ger var och en av Mesnil Cuvees sin egen unika karaktär och smak.

Gilles Marguet, Le Mesnils egen oenology kommer att ta emot oss personligen och förklarar tillverkningsprocessen, visar oss runt och ger oss en provning av deras sortiment samt även en vertikalprovning av några millesimes.

www.champagnelemesnil.com



Torsdag 19 april

La Ferme des Presles



Denna vackra gård från 1600-talet tillhör familjen Neve sedan 1925. De drev gården som ett lantbruk under många år men idag fungerar gården som värd enbart för privata fester och mottagningar. Gården är fint belägen på höjden mellan Reims och Epernay – mitt i Champagne.

Rätterna tillagas av mamma, Marthe Neve, utav traditionella, välsmakande och autentiska franska recept. Denna plats är perfekt för att lära känna riktiga franska traditioner i en charmig och familjär miljö.

www.fermedepresles.fr/



Program fredag 20 april

Moët et Chandon – Dom Perignon-klostret i Hautvilliers – Bollinger – Manoir de Verzy

Under förmiddagen dag 2 väntar två spännande besök, champagnehuset Moët et Chandon och Dom Perignon-klostret i Hautvilliers.

Lunchen kommer att serveras på den charmiga och prisbelönta restaurangen De l'Abbaye, som endast ligger ett stenkast från Dom Perignon-klostret i den vackra lilla byn Hautvilliers.

Efter lunchen beger vi oss vidare till Bollinger..

Dagen avslutas på bästa möjliga vis, ett privat besök på Manoir de Verzy (Veuve Clicquot). Här kommer ni att få njuta av en exklusiv 3-rätters välkomstmiddag, en gastronomisk upplevelse i sig, få en guidad tur av vingården och vinkällaren och givetvis få uppleva en enastående provning i en anrik och elegant miljö.



Fredag 20 april

Möet & Chandon



I Epernay ligger champagnehuset Moët & Chandon, som förutom en imponerande historia dessutom har en ståtlig produktion om ca 32 miljoner flaskor per år.

Husets historia börjar 1683 då Claude Moët föds i staden Reims. Claude var den yngste sonen och hade därför inget hopp om att ta över familjeföretaget utan sökte andra vägar och började ansvara för skötseln av en lokal adelsmans ägor. Där fick han möjlighet att både lära sig om vinodling och kunde samtidigt spara ihop till eget kapital. 1709 blir han ägare till en av de bästa vinodlingarna utanför staden Epernay. Sonen Claude- Louis-Nicolas tog senare över vinhusets arbete och sålde även buteljer till franska hovet.

Den som kom att verkligen sätta grunden till Moëts storhet var hans son Jean-Remy Moët, som drev huset 1789–1832. Man tog nu även in en delägare i företaget. Jean-Remys son och svärsonen greve Pierre-Gabriel Chandon blev partners, och Moët & Chandon föddes 1832.

Vid vårt besök möter vår guide upp och tar oss med till husets finaste odlingar. Här njuter vi av omgivningarna och fortsätter prata om husets historia och framtid samtidigt som vi provar de gyllene dropparna.

www.moet.com/



Fredag 20 april

Hautvilliers – Dom Perignonklostret

Hautvillers är mest känt för sitt kloster, där munken Dom Pierre Pérignon verkade, och kallar sig för le Berceau du Champagne, "Champagnes vagg". Men Hautvillers är också en ovanligt trevlig by att promenera omkring i och roas av alla de fantasifulla skyltar som hänger från husen - 140 stycken ska det finnas runt om i byn.

Den berömda benediktinermunken Dom Pierre Pérignon (1638-1715) ligger begravd i kyrkan vid klostret Saint-Pierre. Här var han under 47 år ansvarig för vinkällaren. Han uppfann inte det mousserande vinet utan försökte tvärtom minska risken för efterjäsning i sina stilla Champagneviner och höjde kvaliteten rejält på de stilla viner som klostret i Hautvillers framställde. Dom Pierre Perignon blev en högt ansedd vinmakare under sin livstid och hans viner var mycket eftertraktade

Under 1700-talet producerades alltmer mer mousserande viner, men de stilla dominerade fortfarande. Det var först i början av 1800-talet som den mousserande champagnen i stort sett helt hade konkurrerat ut de stilla champagnevinerna.

I likhet med övriga kloster och övrig kyrklig egendom i Frankrike, så innebar franska revolutionen 1789 ett slut på verksamheten, och egendomen konfiskerades av staten. Klosterbyggnaden är idag ägd av Moët & Chandon.

Passa på att promenera runt omkring klostret och beundra vinfälten i alla riktningar. Utsikt in mot Vallée de la Marne, mot Epernay och Côte des Blancs.

www.creatingdomperignon.com/hautvillers



Fredag 20 april

Restaurant de l'abbaye

Vi stannar kvar i lilla Hautvilliers och njuter av en härlig lunch. Bara nerför backen från Dom Perignon-klostret hittar vi nämligen den charmiga restaurangen De l'abbaye.

I nästan 35 år har Thierry Landragin varit mästerkock på denna restaurang som är mycket välrenommerad och prisbelönad. Med sitt team erbjuder de sina gäster ett lokalt kök med mycket charm och utsökt mat. Här blir ni väl mottagna redan vid ankomst och ägaren själv hälsar ofta till bords. Tillåter vädret går det bra att sitta utomhus i den pittoreska omgivningen.

www.abbayehautvillers.org/



Fredag 20 april Bollinger



Bollinger grundades 1829 av Hennequin de Villermont, Paul Renaudin och Jacques Bollinger. Parterna enades om att Villermonts namn inte skulle användas på etiketterna, därav husets namn Renaudin Bollinger. Ända sedan Jacques Bollinger gifte sig med Charlotte de Villermont har huset förvaltats av Bollinger-familjen. När Paul Renaudin avled utan arvinge gjordes namnet och etiketten om till enbart Bollinger.

1884 blev de hovleverantörer till drottning Victoria och 1918 tog Jacques Bollinger (3:e generationen) över företaget. Jacques gifte sig med Emily Law de Lauriston Bourbers, även känd som "Lily".

Jacques och Lily utökade anläggningarna ytterligare genom att bygga nya källare, köpa vingårdar överta andra champagnehus.

När Jacques Bollinger dog 1941, tog änkan Lily Bollinger över. Lily utökade produktionen igen genom köp av fler vinodlingar, men är mer känd för att resa världen runt för att marknadsföra varumärket.

Lily drev Bollinger ända fram till 1971. Idag ägs huset av femte generationen Bollinger vilket gör Bollinger till ett av de sista självständiga champagnehusen. Fyra olika champagne produceras: Special Cuvée, Grande Année, R.D. (Récemment Dégorgé) och Vieille Vignes Françaises.

Välkommen till ett av de mest ikoniska champagnehus i världen, i modern tid delvis tack vare en viss 007...

www.champagne-bollinger.com





”Jag dricker champagne när jag är glad och när jag är ledsen. Ibland dricker jag det i enrum. I sällskap tycker jag det är obligatoriskt. Jag smuttar lite på det om jag inte är hungrig och dricker det om jag är hungrig.

Annars rör jag det inte – om jag inte är törstig förstås.”

-Lily Bollinger



WINEFINDER.SE

Fredag 20 april

Privat middag på Manoir de Verzy

Manoir de Verzy har varit en Veuve Clicquot egendom i över 100 år. Idag välkomnar den privata herrgården besökare för champagneprovingar, gastronomiska upplevelser, bröllop, sammankomster, picknick eller helgresor.

Herrgården är väldigt exklusiv och under er guidade tur kommer ni att lära känna Veuve Clicquots historia där ni bland annat kommer att besöka den stora romerska källare som ligger cirka 25 meter under Reims och sträcker sig flera kilometer bort från gården. Herrgården har inte bara en fantastisk källare utan dess omgivning är enastående vacker, med sin rosenträdgård och fantastiska utsikt över Champagne-regionen är besöket



Veuve Clicquot

REIMS FRANCE

oslagbart. Inredningen i huset är rustik och avkopplande och perfekt för att avnjuta måltider eller fester. Manoir de Verzy, ger känslan av sann tidlöshet och lugn.

www.veuveclicquot.com/en-de/visit-our-cellars/events/manoir-de-verzy



Program lördag 21 april

Maillart – Vesselle – Restaurant Les Avisés – Paris – middag Eiffeltornet

Efter frukost är utcheckning och avresa till Nicolas Maillart för en personlig visning och provning av Nicolas själv.

Vi fortsätter sedan till ännu ett av de här mindre, spännande champagnehusen som verkligen börjar göra väsen av sig – Vesselle.

Vi äter därefter en god 3-rätterslunch på den berömda Selosse-restaurangen Les Avisé i Grand Cru-byn Les Avises.

Efter vårt sista besök i Champagne färdas vi genom det vackra landskapet mot Paris där vi under kvällen kommer att få en fantastisk och minnesvärd avslutningsmiddag i Eiffeltornet.

Vi checkar in på hotell St James Albany och får några timmars avkoppling innan vi möts upp för middag.



Lördag 21 april

Nicolas Maillart



Nicolas Maillart är en familjefirma i Écueil i Montaigne de Reims i Champagne. Maillarts vinodlartraditioner kan spåras hela vägen tillbaka till 1753, då Nicolas Maillarts förfäder odlade vinstockar i den närliggande byn Chamery. Men historien kan spåras ännu längre tillbaka till år 1533 då Pierre Maillart, en dåtidens lantmätare arbetade för Saint Nicaise-klostret i samma by.

Det är nu den nionde generationen som styr i form av Nicolas, som återvände 2003 efter avslutad ingenjörsutbildning. Han upprätthåller således en nästan trehundraårig tradition. Deras hängivna miljötankande visar sig genom många delar av produktionen som vi kommer att få se under rundvisningen.

När Nicolas tog över efter sin far började han en komplett omvandling av firman. Bland annat så slutade han att krossa och pressa sina druvor hos områdets stora kooperativ för att få mer kontroll över processen.

De 11 hektaren odlas hållbart och så nära ekologiskt som det bara går och vinerna görs i en generös, vinös och lite rostad stil med naturlig jäst och ett stort inslag av lagring på ek. Platine är instegsvinet och kommer från Grand Cru- och Premier Cruvingårdar i Écueil, Villers Allerand och Bouzy. Dessutom gör han en Brut Rosé Grand Cru, två vingårdsviner (en 100 procent chardonnay och en 100 procent pinot noir - båda som årgångschampagne), en vanlig årgångscuvée och en Cuvée Prestige.

<http://champagne-maillart.fr/en>



Lördag 21 april

Jean Vesselle



Resans sista besök går till byn Bouzy, och den fantastiske producenten Jean Vesselle. Familjen Vesselle är en välkänd familj i grand cru-byn Bouzy och det finns ett flertal små champagnehus som bär namnet Vesselle. Familjens vinproduktion spänner över tre århundraden.

<http://www.champagnejeanvesselle.fr/accueil.html>

Delphine Lemaire-Vesselle sköter idag släktegendomen med stor passionen av få kvinnliga producenter i Champagne. 15 hektar mark är fördelat på flera prestigefyllda platser inne i och omkring Bouzy, som klassificeras som 100% Grand Cru. Bouzy anses vara ett av de allra bästa områdena för Pinot Noir. Årsproduktionen ligger på cirka 120 000 flaskor.

Under 2000-talet gick familjen över till miljövänliga produktionsprocesser och förnybar energi i strävan efter att göra vin i samklang med naturen.



Lördag 21 april

Restaurant Les Avisés

Denna restaurang ägs av kultproducenten Jaques Selosse och sonen Anselme. Att stiga in på den här restaurangen som är så omtalad lokalt, är som att stiga in i någons vardagsrum. Restaurangen har en imponerande vinlista med ett brett lokalt såväl som ett internationellt sortiment. Stéphane Rossillon basar i köket och han är känd för innovativa menyer baserat på lokala produkter.

Vi utlovar en lunch utöver det vanliga och vi har omsorgsfullt valt ut passande viner i samråd med köket. "La gastronomie est fantastique..."

www.selosse-lesavises.com/



Lördag 21 april

Restaurang 58 Tour Eiffel

Vår avslutningsmiddag avnjuter vi i det ikoniska Eiffeltornet i hjärtat av Paris. Vi lovar en upplevelse du aldrig glömmer!

Vi tar hissen upp till tornets första våning och äter en läcker middag med autentiska parisiska rätter samtidigt som vi kan njuta av den fantastiska panoramautsikten över staden.

Se livet på floden Seine, Trocadéro, och låt myllret på boulevarder och bildsköna byggnader bli en förtrollande silhuett för denna sista kväll.

Med modern design och utsökt fransk mat är omgivningen perfekt för en kväll i Paris. Atmosfären bjuder in till lugn och ro och inredningen är minimalistisk för att inte förringa det vackra ljus som omger Paris om kvällen.

Varje rätt på restaurangen 58 Tour Eiffel tillreds av de bästa lokala och säsongsspecifika ingredienserna, med en touch av parisisk originalitet.

www.restaurants-toureffel.com/index.cfm/page/rid/4153/lid/1/



Hotell Paris lördag - söndag

Saint James Albany Hotel

Saint James Albany hotell ligger mittemot Tuilerieträdgården och Louvren i centrala Paris. Som gäst har du fri tillgång till att njuta av ett 500 m² stort spa med inomhuspool, gym och hamam. Frukost, lunch, middag och brunch serveras dagligen på restaurangen Le 202 Rivoli. Du också passa på att koppla av i loungebaren eller ute på trädgårdsterrassen som erbjuder en fantastiskt härlig atmosfär.

www.saintjamesalbany.com/

Hotellet ligger mitt i hjärtat av Paris och det tar endast 5 minuter att promenera till Musée d'Orsay, och från tunnelbanestationen Tuileries kan du enkelt ta dig till Champs-Élysées utan byten. Området Louvre-Châtelet är ett utmärkt val för resenärer som gillar god mat, shopping och museer.

Internet och gym finns på hotellet.



Program söndag 22 april

Fri dag i Paris – Hemresa till Sverige

Fri dag att utforska Paris fram till avresa hem till Sverige.

18.55 Flyg till Stockholm Arlanda med SK2572

21.20 Ankommer till Stockholm Arlanda

19.50 Flyg till Köpenhamn Kastrup med SK1560

21.35 Ankommer till Köpenhamn Kastrup



Praktisk information

Pris per person: 29 500 kronor inkl. moms.

I priset ingår:

Flyg t/r Köpenhamn el Stockholm till Paris

Boende på hotell i Champagne, 2 nätter

Boende i Paris, 1 natt

Alla transporter i bekväm turistbuss under hela vistelsen

2 personer från Winefinder

Ciceron Frédéric Hervier och reseledare från NW Production följer med under hela resan

3 x lunch

1 x välkomstmiddag

1 x exklusiv privat middag, visning och provning på Manoir de Verzy

1 x avslutningsmiddag i Eiffeltornet

Besök och champagnevisningar samt provningar på nämnda champagnehus

Ej inkluderat i priset:

Fritt program under avresedagen

Dricks för Guide och chaufför.

Personliga utgifter på hotell, besök och övrig tid

Anmälan:

Sista anmälningsdag är 2 februari 2018

Anmälan görs till Teresa Werdinius på NW Production (www.nwproduction.se)

Maila teresa@nwproduction.se eller ring 040-301734

Mer info:

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



WINEFINDER.SE

KONTAKTA OSS GÄRNA

kundtjanst@winefinder.se

teresa@nwproduction.se



WINEFINDER.SE