



# CHAMPAGNE

Mat- och vinresa  
8-10 april 2022



WINEFINDER.SE



# Exklusiv Champagneresa tillsammans med Winefinder!

*Winefinder har äran att få bjuda in Er till en fantastisk resa till Champagne under 3 dagar!*

*Följ med oss på en resa helt skraddarsydd för vårt sällskap av Champagnenytikna. Lär känna en av världens mest dynamiska och högklassiga vinregioner. Några av höjdpunkterna är våra VIP-besök på de stora champagnehusen **Roederer, Taittinger och Veuve Clicquot** där vi kommer att få privata visningar och avsmakning av deras bästa droppar. Vi kommer även att avnjuta en winemaker's dinner tillsammans med **Boizel**, kända för sin stilfulla och smakrika champagne.*

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

*Vi har, under hela resan, med oss vår egen vinceron Frederic Hervier, fransk konnässör och vinodlarättling och projektledaren Teresa Werdinius från NW Production som sköter all logistik på plats.*

*Under resans gång äter vi utsökt fransk mat och provar champagnesorter av stor bredd och hög klass.*

*Vi bor två nätter på vackra Chateau de Rilly i La Montagne de Reims, beläget mellan Reims och Epernay.*



# Vi tar hand om er på resan

## Frédéric Hervier



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

*Han 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.*

## NW Production



***Teresa Werdinius** – projektledare*

***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, vingårdsbesök, transfers och aktiviteter.*



**WINEFINDER.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, Côte des Blancs, Vallée de la Marne, Côte 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. Andra tillåtna druvor är petit meslier, arbanne, pinot blanc och fromenteau.

Champagnen jäser alltid två gånger -en gång på fat eller tank 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 bubb-lorna. 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 jäsningsen. 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 uppochner. 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 med en så kallad liqueur d'expidation som innehåller ett vin som har en ingen eller en viss sötma - och det är nu som den slutgiltiga smaken (sötman) manipuleras med le dosage. .*



**WINEFINDER.SE**



# Program fredag 8 april

## Louis Roederer, Veuve Clicquot, Le Millenaire\*, Château de Rilly

07.25      *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*

*Vi anländer till Charles de Gaulle och tar vi därefter smidigt med TGV direkt till Reims för att avnjuta vår första lunch tillsammans på guide Michelinbelönade restaurangen **'Le Millenaire'**.*

*Efter lunch väntas ett besök och provning på det välkända champagnehuset **Louis Roederer** följt av ett besök hos **Veuve Clicquot**.*

*Kvällen erbjuder en avkopplande middag på hotell Château de Rilly.*



Fredag 8 april

# Restaurant Le Millenaire\*

LE MILLÉNAIRE  
REIMS

*Idealiskt beläget i hjärtat av staden Reims, mellan Place du Forum och Place Royale, och ett stenkast från katedralen, välkomnar Florens och Hervé Raphanel dig till sin Michelinbelönade gourmetrestaurang "Le Millénaire". Hervé Raphanel, brinner för vackra produkter och får dig att upptäcka rätter med mästerligt orkestrerade smaker, alltid i harmoni med årstiderna.*

*Hervé Raphanel är uppvuxen efter Paul Bocuses gastronomiska riktlinjer och är trots flera decennier i köket en av de mest passionerade och drivna kockarna i Champagne. Paret Raphanel gör alltid sitt yttersta för att få sina gäster att trivas och njuta av en speciell stund hos dem.*





Fredag 8 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.*



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER  
CHAMPAGNE

*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 årgångslösa storsäljaren Brut Premier NV lagras på större ekfat.*

[www.louis-roederer.com/en/prehome](http://www.louis-roederer.com/en/prehome)





# Fredag 8 april

# Veuve Clicquot

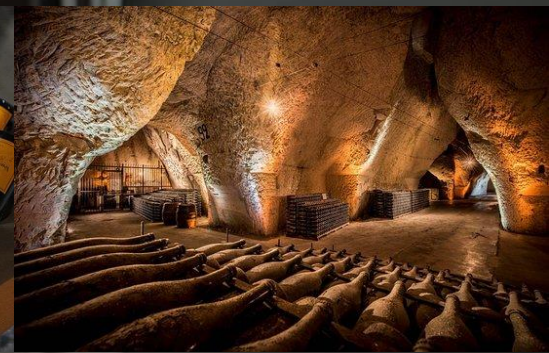
*Ingen champagne är så känd i Sverige som »Gula Änkan«. Huset grundades 1772 av Philippe Clicquot. Sonen François gifte sig med Nicole-Barbe Ponsardin, som tog över firman när hon vid 27 års ålder blev änka. Vid sin sida hade hon Comte Edouard Werlé och firmans Chef de caves Antoine Müller. Tillsammans med Müller utvecklade hon »remuage« som utfördes i så kallade »pupitres«. Med hjälp av Heinrich Bohne togs den ryska marknaden med storm. Under hela 1800-talet och ända fram till 1970 ansågs Clicquot tillhöra de fem bästa champagnefirmorna, en position man fortfarande är nära. Till att börja med gick man ihop med Canard-Duchêne, men är i dag en del av den mäktiga Louis Vuitton-Moët-Hennessygruppen.*

*De 284 hektar som Clicquot äger i 22 byar räcker till cirka tre av de nära 18 miljoner flaskor man producerar årligen.*



*De viktigaste byarna för La Grande Dame och årgångsvinet är Ambonnay, Bouzy, Avize, Cramant, Le Mesnil, Oger och Verzenay. Sedan 1962 arbetar man med moderna vinifikationsmetoder och ståltankar. Hittar man äldre välbevarade årgångar är de mycket lika Bollinger och Krug.*

*Huset har ändå trots den nästan fabriksmässiga storleken lyckats bibehålla sin pinotdominerade klassiska stil, där jäst, bröd och peppar är tydliga inslag. Jacques Peters, som är bror till François Peters i Le Mesnil och en minst lika begåvad vinmakare som denne, får tillskrivas äran för Clicquots höga kvalitet i dag. Den nye vinmakaren Dominique Demarville följer snyggt i hans fotspår. La Grande Dame är en elegant och storslagen champagne, men det kraftfullt nötigt och rökiga årgångsvinet ger oftast bäst valuta för pengarna. Cave Privée är förmodligen marknadens just nu största fynd. Ett klassiskt hus!*





# Program lördag 9 april

## Maillart, Boizel, Pressoria, Winemaker's dinner

*Efter frukost beger vi oss till **Nicolas Maillart** för en visning och provning tillsammans med Nicolas själv. Visningen här är personlig och vi tittar på terroir, jordmån och jordlotter och skapar oss en förståelse varför just Maillarts ansträngningar och engagemang har givit så goda resultat.*

*Nu är det dags att bege sig till Épernay för en utsökt lunch hos Christophe Bernands **Grillade Gourmande**.*

*Efter lunchen får ni fri tid att upptäcka Épernay och Avenue de Champagne på egen hand innan vi strålar samman hos **Boizel** där det utlovas en magnifik provning och rundvisning.*

*Under juli 2021 öppnade **Pressoria** i Pommery's gamla presshus. Pressoria är beläget vid foten av en sluttning i Aÿ klassat som ett UNESCO-arv. Här får vi möjlighet att interaktivt och i egen takt utforska champagnens historia med hjälp av våra fem sinnen. Geologi, klimat, vinstockarnas dolda sidor, skörden, tillverkningen och njutningen får nya dimensioner efter denna upplevelse.*

*Alldeles bredvid Pressoria hittar vi den nyöppnade restaurangen **L'Instant Terroir** som snabbt har gjort sig ett namn att vara bland de bästa restaurangerna i Champagne. Mitt bland vinrankorna blir det en fantastisk winemaker's dinner med Boizel där vi tar vi oss igenom en, för oss, specialkomponerad meny och genomgående champagne.*





Lördag 9 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 miljötänkande 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 Alleraud 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 9 april

# Grillade Gourmande

*Christophe & Kristel Bernands hälsar oss varmt välkomna till Épernays kanske mest trivsamma och välsmakande restaurang. Denna traditionella och välrenommerade restaurang serverar sina gäster utsökta rätter såsom Foie Gras au Ratafia de Champagne, sweetbreads à la bourgeoise på kalv, Pigeonneau Désossé och mycket mer. Restaurangen kan även stoltsera med en av de största och mest gedigna vinlistorna i regionen!*

La Grillade  
Gourmande  
EPERNAY

*Christophe Bernands har tidigare jobbat tillsammans med två av världens främsta kockar, Paul Bocuse och Alain Ducasse och detta märks tydligt!*





# Lördag 9 april Boizel

*Boizel grundades 1834 och drivs nu av femte generationen Boizel - Evelyne och Christophe Roques-Boizel. Denna generation jobbar med samma fokus på att ta fram champagne av toppkvalitet som när tillverkningen startades. Familjen äger själva sex hektar mark i Champagne, resterande druvorna köps sedan många år tillbaka in från andra småproducenter i området med vingårdar i Gran Premier Cru och Premier Cru lägen.*

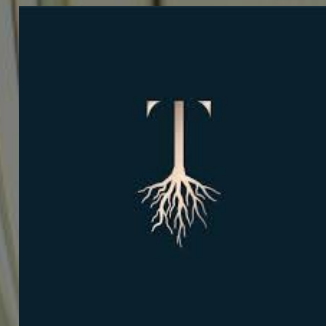
*Alla druvor är handplockade och enbart musten från första pressen används. Resultatet är en bra och prisbelönt champagne. Alla druvor är handplockade och enbart musten från första pressen används vilket ger några av områdets finaste och mest prisbelönta champagner. Under vår resa besöker vi både deras champagnehus och vi kommer dessutom få en utsökt winemaker's dinner tillsammans med Boizel på restaurang Instant Terrior i Ay.*





# Lördag 9 april

# L'Instant Terroir



*Gastronomi mitt i hjärtat av Champagne's vinrankor! L'Instant terroir är den nya adressen för alla gourmeter och älskare av god mat. Beläget precis intill Pressoria, det nya sensoriska scentret för champagne, bjuder kockarna Alexandre Fortuné och Pascal Guerin på ett raffinerat och elegant kök som kombinerar de finaste produkterna och många läckerheter att njuta av med bubblor medan du njuter av den hisnande utsikten över champagnevingårdarna från panoramafönstrena.*

*Alexandre Fortuné har jobbat länge tillsammans med den världsberömda Arnaud Lallement som nu driver den 3-stjärniga restaurangen L'Assiette Champenoise och Pascal Guerin är en välkänd och renommerad kock från Épernay.*





# Program söndag 10 april

## Goulard, Taittinger – hemresa till Sverige

*Vi börjar dagen med frukost i lugnt tempo och njuter av den sista stunden på Château de Rilly innan det är dags för utcheckning och dagens första besök hos Goulard. Här träffar vi sonen **Damien Goulard** som är den som allt mer tagit över ledningen av egendomen. Hos Goulard är ”hållbar vinmakning”, där man i minsta möjliga mån använder sig av kemisk bekämpning i vingårdarna viktigt, och Damien berättar för oss hur en allt mer ekologisk odling fungerar. Efter detta intressanta besök i den lilla byn Prouilly beger vi oss till Reims och **Taittinger**. Taittinger blir vår sista besök för denna resa och kommer lämna oss mer än belåtna med en provning och rundvisning i detta prestigehus. Innan det är dags att, med TGV, ta sig tillbaka till Charles de Gaulle och vår hemfärd äter vi en sista delikat måltid i Reims tillsammans.*

*20.05 Avresa till Köpenhamn med SK1560 – ankomst 21.50*

*21.35 Avresa till Arlanda med SK580 – ankomst 00.00*





# Söndag 10 april

# JM Goulard

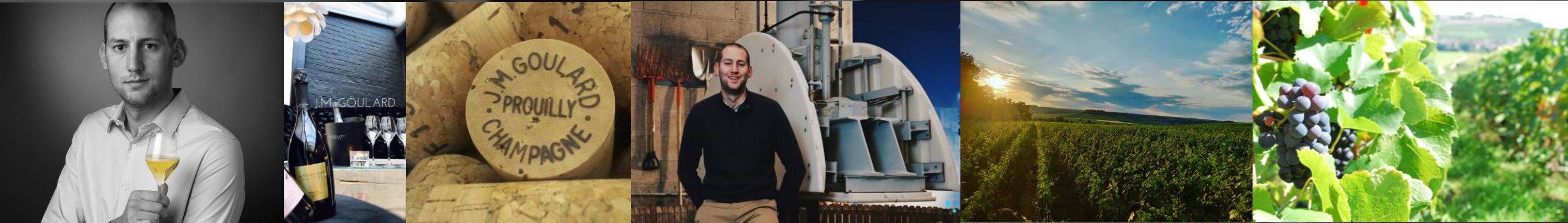
J.M. GOULARD  
VIGNERONS DU MASSIF DE SAINT-THIERRY  
CHAMPAGNE

*Den lilla familjeägda odlaregdomen J.M. Goulard drivs av Jean-Marie Goulard, hans fru Martine och deras tre sönder Sébastien, Damien och Sylvain som alla är delaktiga i vinmakningen. Men sedan något år tillbaka är det Damien Goulard som är den som allt mer tagit över ledningen av egendomen. Man jobbar med såkallad "hållbar vinmakning" där man i minsta möjliga mån använder sig av kemisk bekämpning i vingårdarna - och Damein funderar allt mer på att gå över till helt ekologisk odling.*

*Vingården ligger vid berget Saint-Thierry i den lilla byn Prouilly strax norr om Montaigne de Reims där jordmånen består av sandiga lerjordar och kalkrik lera. Denna kombination och välodränerade jordar säger de själva är hemligheten bakom vinernas distinkta syra och fruktkoncentration. Det här är pinot-marker - dvs de två blå druvsorterna pinot noir och pinot meunier dominerar och Goulard är specialister på just meunier.*

*Druvorna handskördas tidigt på säsongen och får därefter jäsa på ekfat där de genomgår malolaktisk jäsning. Hela familjen samlas när det är dags att göra den årliga blenden - tillsammans smakar de på alla komponenter, de olika vingårdslägena, de olika faten, de olika druvarna och de olika reservvinerna. När de är nöjda buteljeras vinerna och får därefter vila på sin jästfällning i minst 24 månader - vilket är dubbelt så länge som champagnelagen stipulerar. Goulard gör ganska kraftiga och vinösa champagner som förenar kraft och elegans.*

*J.M Goulard är medlem av prestigefyllda Club Trésors de Champagne som består av 29 små kvalitetsodlare som släpper sina bästa viner under en special club-etikett och i en speciell flaska. Alla vinerna är alltid en vintage champagnes som måste komma från egna odlingar, vara utmärkta exempel på sin terroir, godkännas av en jury bestående av önologer och branschfolk under en blindprovning samt bara göras under bra skördeår.*





Söndag 10 april

# Taittinger

# TAITTINGER

*Firmans stora uppsving kom först när Taittingerfamiljen köpte egendomen 1936. Pierre Taittinger köpte ett slott kallat La Marquetterie och byggde upp en imponerande arsenal av vingårdar. Man äger i dag 288 hektar i 34 byar vilket räcker till 45% av druvbehovet. Experiment med små mängder nya ekfat till prestigevinet Comtes de Champagne startades 1988, annars är alla viner jästa på stora ståltankar och utsatta för den malolaktiska jäsningsen. Firman är känd för att engagera sig i stora projekt utanför området. Man äger t.ex. en hotellkedja, två vinfirmor i Loiredalen och en i Kalifornien. De konstnärsutformade Collectionflaskorna har blivit en stor försäljningssuccé trots det svindlande höga priset som inom kort kommer att bli ännu högre. Standardchampagnen var tidigare lite ojämn, men speglar ofta den blommiga, mjuka husstilen väl.*

*Årgångsvinet är en charmör som tyvärr ofta saknar lagringspotential. Den verkliga stjärnan är Comtes de Champagne, en mönsterblanc de blancs från Cramant, Avize, Oger, Le Mesnil, Chouilly och gamla stockar i Pierry. Champagnen är områdets bästa i sin söta, mjuka, exotiska och krämiga stil. Jag inbillar mig att Comtes de Champagne är den champagne som uppskattas av den bredaste publiken. Den innehåller inga svåra aromer, endast ett överflöd av insmickrande söta och mjuka smaker i en elegant och lyxig stil. Här finns ändå ett tillräckligt spännande aromatiskt spektrum för att även den mest svårflirtade kännaren ska falla pladask för dess skönhet.*





# 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/>*





# Praktisk information

*Pris per person: 25.750 kronor inkl. moms*

*I priset ingår:*

*Flyg t/r Köpenhamn el Stockholm till Paris*

*(Flyg från Arlanda med SAS den 8/4, 07.25-10.00 och retur den 10/4 kl 21.35-00.00. Flyg från Köpenhamn med SAS kl 08.25-10.20 och retur kl 20.05-21.50)*

*Boende på Chateau de Rilly i Champagne, 2 nätter (del i dubbelrum)*

*TGV t/r Charles de Gaulle - Reims*

*Alla transporter i bekväm turistbuss under hela vistelsen*

*Samtliga 3-rätters luncher och middagar med ackompanjerande vinpaket*

*1 exklusiv winemaker's dinner med Boizel*

*Privata besök och samt provningar på samtliga vinhus*

*Ciceron Frédéric Hervier och Teresa Werdinius från NW Production följer med under hela resan*

*Platsen går att hålla kostnadsfritt fram till den 20/12, 2021 och därefter måste anmälningavgiften på 8000.- inbetalas. Avgiften ska betalas in på bankgiro: 752-9837 med märkning 'Vinresa Champagne 2022' tillsammans med ert namn.*

*NW Production har medlemskap i SRF, Svenska resebyråföreningen och ställer lagstadgad resegaranti enligt resegaranti-lagen hos Kammarkollegiet.*

*Vi rekommenderar att ni tar reda på vilka villkor ni har som resenär genom er hemförsäkring.*

*Så länge UD inte avråder resor till Frankrike kommer vi att genomföra resan som planerat.*

*Ej inkluderat i priset:*

*Enkelrumstillägg*

*Dricks för guide och chaufför.*

*Personliga utgifter på hotell, besök och övrig tid*

*Vi reserverar oss för eventuella ändringar i programmet pga omständigheter vi ej råder över.*



**WINEFINDER.SE**



# KONTAKTA OSS GÄRNA

*[kundtjanst@winefinder.se](mailto:kundtjanst@winefinder.se)*

*[teresa@nwproduction.se](mailto:teresa@nwproduction.se)*



**WINEFINDER.SE**