

Vintur i Rhône-dalen

5 dager/ 4 netter – for grupper



Det produseres vin i hele Rhône-dalen, fra Lyon i nord til Avignon i sør. De fleste vinene er fruktige, ganske fyldige og robuste. Her produseres et vidt spekter av viner, fra enkel bordvin, som tidligere nøytt lite anseelse, men som de senere år er utviklet til bordvin av høy kvalitet, til dalens beste viner med verdensry som Côte-Rôtie, St.-Joseph, Hermitage og den prestisjetunge Châteauneuf-du-Pape. De siste, som gjerne har et islett av ”Middelhavs-smak” som fiken, aprikos, timian, rosmarin og lavendel, egner seg bedre for lagring enn vinene med betegnelser som Côtes du Rhône og Côtes du Ventoux.

I et naturskjønt rike utenfor allfarvei vil dere møte talentfulle vinprodusenter og få store smaksopplevelser underveis. Dere vil oppdage at til forskjell fra Bourgogne-vinene, som stort sett er laget av druer fra en vinstokktype, er Côte-du-Rhône-vinene laget av en drueblending med inntil 6-7 sorter vindruer (Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault Merlot m.fl.). Dette er grunnen til at vinprodusenten kan gi vinen en helt personlig karakter.

DAG 1

Ettermiddag: Ankomst St Exupéry-flyplassen ved Lyon. Transfer med buss (ca. 1 time) til Ampuis – liten landsby i hjerte av Côtes Roties-vinmarkene. Innsjekking på hotellet – Domaine des Vignes (www.domainedesvignes.com) – et svært hyggelig hotell med lokal atmosfære (hotellet er ikke klassifisert, men tilsvarer god 2-stjerners turistklassestandard). Hotellet har egen vingård. En liten kommentert (på engelsk) vinsmaking av en av husets egne viner erstatter den tradisjonelle aperitiffen før middagen/ kveldsmåltidet.

Ampuis regnes som Côtes-Rôties-vinenes vugge, og vinmarkene med sine karakteristiske murer og terrasser har ligget her i 2.400 år. Hellingene er opptil 60%



DAG 2

Kl. 08.30: Frokost på hotellet

Kl. 09.30: Fra hotellet legger dere ut på en times spasertur ut i vinmarkene i følge med vinbonden (sammen med en person som kan oversette til engelsk). Underveis vil dere få orientering om arbeidet med vinstokkene gjennom årstidene, druetyper, jordsmonn, solhelling m.m. Pass på anledningen – still spørsmål! Dere vandrer gjennom de typiske terrasserte vinhellingene i Côtes Roties og besøker de mest kjente parsellene, som for eksempel la Mouline eller la Turque. Videre kommer dere til Domaine Vidal Fleury, den eldste vingården i Ampuis. Denne vingården har siden 1984 tilhørt Guigal, men den har fått beholde sin egen identitet og eget merkevarenavn.

Kl. 10.30: Besøk/ vinsmaking på Domaine Vidal Fleury.

Kl. 12.00: Kort transfer (ca. 15 min) til den svært hyggelige og typisk franske restauranten (L'Auberge de la Source) som klorer seg fast på åskammen med en storslagen utsikt over Rhônelven og de terrasserte vinmarkene. Her serveres sesongens friske råvarer rett fra markedet, tilberedt på tradisjonelt vis.

Kl. 14.00: Avreise med buss til Tain l'Hermitage (ca. 1t 15 min).

Kl. 15.30: Vinsmaking på la Maison Chapoutier, som praktiserer biodynamisk jordbruk. Dere vil lære om de forskjellige appellasjonene og spesielt Croze Hermitage, Hermitage og Saint Joseph.

Kl. 17.30: En halvtimes pause legges inn i butikken til "Chocolat Valrhona" – herfra kommer Frankrikes mest kjente sjokolade. Smak og kjøp!

kl. 18.00: Transfer til Orange (ca 1t 15 min).

Kl. 19.15: Innsjekking på det sentrale og svært hyggelige 2-stjerners Hôtel le Glacier (www.le-glacier.com) beliggende et steinkast fra verdens best bevarte romerske teater.

Middag på restauranten Le Parvis (eller tilsvarende) er inkludert (gåavstand).

DAG 3

Kl. 08.30: Frokost på hotellet.

Kl. 09.30: Avreise fra Orange i retning Châteauneuf du Pape (ca. 20 min).

Kl. 10.00: Besøk på Château Cabrières med programmet "Innføring om vinstokken og vinen", hvor dere først tas med ut på vinmarkene (2 forskjellige parseller) med informasjon om vinstokkene, jordsmonn osv. og deretter besøk i vinkjelleren med smaking av 4 forskjellige Châteauneuf du Pape-viner (en hvit fra 2006, en rød "tradition" fra 2006, en rød "prestige" fra 2006 og en rød "prestige" fra 1988 – stigning i programmet!)

Kl.11.30: Kort transfer (ca. 45 min.) til Tavel.

Kl.12.00: Lunsj på lokal og god restaurant (Auberge de Tavel), her serveres lokal mat med sesongens ferske råvarer.

Ca. kl. 14.00: I Tavel får dere bli kjent med både roséviner og røde viner på vingården Domaine de la Mordorée, som har vunnet mange priser for sine viner (mer enn 160 medaljer siden 1985). Den internasjonale vinpressen som la Revue du Vin de France, Wine Spectator, Robert Parker og flere har skrevet i svært positive ordelag om kvaliteten på vinene fra denne vingården. På veien tilbake til Orange blir det anledning til et innslag av mer turistmessig karakter: Vi legger inn et stopp slik at dere får anledning til å beundre en av de best bevarte akveduktene fra romertiden, nemlig Pont du Gard, og dere kan slappe av en stund på bredden av elven Gard. Retur til hotellet i Orange. Middag på egenhånd og for egen regning. (Bord kan reserveres, hvis ønskelig).

DAG 4

Kl. 08.00: Frokost på hotellet. Fritid på egenhånd i Orange (det romerske teatret er bare 5 min fra hotellet).

Kl. 10.00: Avreise fra Oranage i retning les Dentelles de Montmirail – denne taggete fjellkjeden avtegner seg som en hvit blondkant mot himmelen.

Kl. 10.30: Dere ønskes velkommen til vinkooperativets vinkjeller i Gigondas, hvor dere får smake på de gode Gigondas-vinene (både rødvin og rosévin) sammen med et godt stykke chèvre-ost (ca. 30 min. varighet). Litt rusletid på egenhånd i landsbyen, før dere igjen setter dere i minibussen for en 10 min. kjøretur til nok en god rødvinlandsby; Vacqueyras.

Kl. 12.00: Lunsj i originale omgivelser i vinkooperativets vinkjeller i Vacqueyras – en trapp fører dere ned i kjellerens indre – her venter lunsjbordet. Det blir 6 forskjellige småretter alle servert med et glass dertil passende vin. Dere vil bl.a. få forklaring og anbefalinger om hvilke viner som passer til de forskjellige matretter, hvordan servere vin og hvordan sette sammen sin egen vinkjeller.

Kl. 14.00: Transfert til Roussas (ca. 1 time)

Kl. 15.00: Vinsmaking i en borg fra 1700-tallet, le Domaine de Grangeneuve, tilhørende familien Bour, Herfra kommer de kjente "Coteaux du Tricastin"-vinene – dere kan glede dere! Nå skal dere aktiviseres: Dere skal bruke nesen for å lukte dere frem til riktige viner = riktig svar. Vent og lukt!

Kl. 16.30: Avreise i retning Lyon.

Kl. 18.00: Ankomst Lyon. Innsjekking på 2-stjerners hotell (Hôtel Ibis Lyon Centre Perrache (www.ibishotel.com, nær Perrache-jernbanestasjonen, eller tilsvarende). Middag på egenhånd og for egen regning.

DAG 5

Kl. 08.00: Frokost på hotellet (bagasjen kan deres sette på bagasjeoppbevaringen på hotellet fram til avreise om ettermiddagen). Be gjerne personalet i hotellresepsjonen om å bestille drosjer til passende tid for dere.

Kl. 09.30: Guidet omvisning (ca. 2 timer) i Lyon. Lyon ble urbanisert på 1300- og 1400-tallet. Den gotiske katedralen med klokketårnet er naturligvis et must, videre spaserer dere gjennom de trange tverrgatene som forbinder hovedgatene og kommer til bortgjemte arkitektoniske skatter som italienske gallerier, vakre trapper m.m.

Kl. 12.00: Lunsj i en av de mest kjente "Bouchon" (for eksempel Café des Fédérations) i Lyon. Rusletid på egenhånd. Innom hotellet for henting av bagasje, drosje til flyplassen på egenhånd. Avreise til Norge.

PRIS basert på 8 deltakere, pr person i dobbeltrom: kr 9.250

(Prisen justeres etter antall deltakere, be om tilbud)

Prisen inkluderer:

- 1 natt i på hotell/ vingård (Domaine des Vignes) i dobbeltrom med halvpensjon (middag med aperitiff, forret, hovedrett, ost og dessert samt vin og frokost).
- 1 natt på hotell** i dobbeltrom med halvpensjon (middag på restaurant og frokost på hotellet) – Hôtel le Glacier (eller tilsvarende) i Orange.
- 2 netter på hotell** i dobbeltrom med frokost – Hôtel le Glacier (eller tilsvarende) i Orange og Hôtel Ibis i Lyon (middager på egenhånd).
- 4 lunsjer på restaurant (derav 1 lunsj i vinkjeller med 6 småretter og vinsmaking)
- 1 transfer fra flyplassen ved Lyon til Ampuis (ved ankomst) i bil med 8 plasser (pris på dagtid).
- 3 dagers utflukt med minibuss (15 plasser)
- 1 oversetter for turen til fots på vingården på fredag
- 7 omvisninger/ vinsmakinger eller bare vinsmakinger
- 1 guidet omvisning i Lyon 2 timer (på dansk eller engelsk, avhengig av ledig guide)
- Måltidene for sjåføren, bortsett fra ankomstdagen.
- Utgifter til bussparkering, der hvor det kreves.

Prisen inkluderer ikke:

- personlige utgifter
- drikkevarer til måltidene (bortsett fra middagen i Ampuis med vinen inkludert).
- eventuelt andre tillegg
- flybilletten tur/ retur Lyon
- transfer fra Lyon sentrum til flyplassen ved hjemreise
- reiseforsikring med avbestillingsforsikring

transPROvence

Nils Bays vei 23 - 0876 Oslo

Tel: 23 00 94 51 / 66 96 22 18

www.transprovence.no

post@transprovence.no