



MAT- OG VINTUR TIL BURGUND

4 DAGER I MAI 2023

Bli med sommelier Joakim Hoff på flott mat- og vintur til et av verdens mest kjente og betydningsfulle vinområder; Burgund i Frankrike. Vi flyr til Lyon og bor på flott 4 stjerners hotell i Beaune, sentralt i Burgund. På denne turen kan du oppleve noe av det fantastiske dette vinområdet har å by på. Kombinasjonen av et flott landskap og viner i verdensklasse er det bare å glede seg til. Noen av verdens mest kjente og benyttede vindruer som Chardonnay og Pinot Noir, har sin opprinnelse fra Burgund og representerer noen av verdens beste og dyreste viner. Turen vil ta oss med til selve kjerneområdet for alt dette. Dagene blir spekket med felles vinsmakinger, lunsjer og flotte middager med god drikke til. Det blir også satt av tid til å nyte atmosfæren på egen hånd i Beaune og Dijon.

Reiseleder vil være sommelier Joakim Hoff (mobil nr. +47 416 46 429), som entusiastisk vil formidle om vinene og området. Han har "håndplukket" noen av områdets beste vingårder som skal besøkes. Joakim er utdannet kokk og sommelier fra Kulinær Akademi og har jobbet for bl.a. Grand Hotel/- Cafe, Solstrand Hotel, Julius Fritzner og Bryt Tapas. Han har vært distriktssjef for Arcus og KAM for Vinum, i tillegg til å holde diverse vinkurs innen ulike tema. Sommelier Kjetil Blomvik fra Vino Piemonte AS deltar også på turen. Begrenset antall plasser! Turen blir arrangert når minst 20 er påmeldt. Maksimum 30 reisende. Ta kontakt snarest for spørsmål og booking.

TURDETALJER

Dato	05.05. – 08.05.2023
Pris	NOK 16 950 (per pers. i dobbeltrom, inkl. frokost)
Enkeltroms-tillegg	NOK 2 950

Prisen inkluderer ...

- ... 3 overnattinger på 4 stjerners hotell i sentrum av Beaune, Najeti Hotel de la Poste - <https://www.poste.najeti.fr/en/>
- ... alle turistskatter og avgifter
- ... omvisning og vinsmakinger på 4 økologiske vingårder - totalt over 25 kvalitetsviner samt en rekke gode viner til måltidene
- ... reiseleder/guide vinekspert sommelier Joakim Hoff
- ... sommelier Kjetil Blomvik fra Vino Piemonte AS deltar også
- ... sightseeing
- ... aperitiff på vinbar
- ... 2 felles-lunsj inkl. god drikke
- ... 3 solide middager inkl. god drikke
- ... busstransport t/r flyplass, vingårder, lokal transport & sightseeing

NB! Fly tur/retur Norge – Lyon kommer i tillegg og ordnes av den enkelte. Ta kontakt hvis behov for hjelp til booking.



VINO CLUB

ACCESSORIES - TASTINGS - WINE TOURS

KONTAKTPERSON PÅMELDING

VINO CLUB AS v/Kjetil Blomvik
kjetil.blomvik@vinopiemonte.no

(+47) 905 96 754





PROGRAM

- Fredag 05.05:** **REISE/ANKOMST BURGUND/VINSMAKING**
Noen flyalternativ: Lufthansa fra Oslo kl. **09:50** med ankomst Lyon kl. **14:00**.
Reiseleder flyr SAS/Lufthansa fra Ålesund kl. **06:55** med ankomst Lyon kl. **14:00**.
Flybilletter ordnes av den enkelte! - Lunsj på egenhånd
14:30 - Felles avgang med egen buss fra flyplassen i Lyon til Meursault, Burgund
17:00 - Omvisning og vinsmaking hos Domaine Matrot, Meursault
<http://www.matrot.com/>
19:00 - Ankomst 4 stjerners hotell sentralt i Beaune - <https://www.poste.najeti.fr/en/>
Najeti Hotel de la Poste, 3-5 Boulevard Clémenceau 21200 Beaune, Burgund
20:00 - Felles middag med god drikke på restaurant i gangavstand fra hotellet
- Lørdag 06.05:** **SIGHTSEEING OG VINSMAKINGER**
09:45 - Bussavgang fra hotellet for omvisning og vinsmaking
10:00 - Omvisning og vinsmaking hos Olivier Leflaive, Puligny-Montrachet
Her smaking av 7 topp viner, blant annet 3 stk fra 1-er cru
<https://www.olivier-leflaive.com/en/>
12:15 - Felles lunsj med god drikke på restaurant i området
15:00 - Omvisning og smaking av 7 gode viner hos Domaine Besancenot i Beaune
<https://www.domaine-besancenot.fr/?lang=en>
17:30 - Ankomst hotellet i Beaune - Tid på egenhånd
19:30 - Felles middag med god drikke på restaurant i gangavstand fra hotellet
- Søndag 07.05:** **VINSMAKING OG SIGHTSEEING DIJON**
09:45 - Felles avgang fra hotellet til omvisning og vinsmaking
10:00 - Besøk og testing av 6 viner hos Domaine Debray, Beaune
<https://en.domainedebray.com/>
12:00 - Felles bussavgang til Dijon med sightseeing forbi en rekke kjente vinmarker
13:00 - Felles lunsj med god drikke på restaurant i Dijon
16:00 - Avreise med egen buss fra Dijon
17:00 - Ankomst hotellet i Beaune
18:00 - Aperitiff på vinbar i Beaune
19:30 - Felles middag med god drikke på restaurant i gangavstand fra hotellet
- Mandag 08.05:** **UTSJEKK, SIGHTSEEING LYON OG HJEMREISE**
08:00 - Utsjekk og felles avreise fra hotellet med egen buss til Lyon
10:30 - Ankomst flyplassen i Lyon
Flyalternativer Lufthansa: Fra Lyon kl. **12:35** med ankomst Oslo kl. **18:05**.
Reiseleder flyr Lufthansa fra Lyon kl. **12:35** med ankomst Ålesund kl. **20:55**.
Flybilletter ordnes av den enkelte!
Får du litt ledig tid i løpet av turen kan du kanskje besøke vinmuseet - Le Musée du Vin – Hôtel des Ducs de Bourgogne, som ligger 400 meter fra vårt hotell.
<https://www.beaune.fr/culture-et-loisirs/musees/musee-du-vin-de-bourgogne/>
- Ta kontakt hvis behov for hjelp til booking av flybilletter.*
- Ta med gode sko på turen da det blir litt vandring.*
- Små endringer i programmet kan forekomme!*
- Det blir mulig å kjøpe med viner hjem fra vingårdsbesøkene!*
- Husk å sjekke utløpsdato på passet!*



BYER

BEAUNE

Er en by og kommune i departementet Côte-d'Or øst i Frankrike og har om lag 22 000 innbyggere. Regnes som vinhovedstaden i Burgund. Her skal vi bo, sentralt i et 4-stjerners hotell.

DIJON

Byen er mest kjent for sin sennep. Dijon er en by og kommune i Côte-d'Or sentralt øst i Frankrike, grunnlagt i 1722. Er hovedstad både i regionen Bourgogne-Franche-Comté og i departementet Côte-d'Or. Næringslivet består ellers for det meste av produksjon av likør (ofte av solbær) og forskjellige typer vin. Nærmere 160 000 innbyggere.

LYON

Grunnlagt år 43 fvt. Hovedstad i departementet Rhône i det sydøstre Frankrike. Elvene Rhône og Saône møtes her. Lyon regnes som Frankrikes gastronomiske hovedstad.



VINGÅRDER

DOMAINE BESANCENOT - BEAUNE - <https://www.domaine-besancenot.fr/?lang=en>

Vinene fra dette vinhuset er ikke å få kjøpt på Vinmonopolet. Grunnlagt for 170 år siden og drives nå av 6. generasjon. De produserer 11 røde og 4 hvite viner samt en cremant. 12 appellasjoner fra 10 hektar med vinmark, hvor 7 premier crus. De produserer en lang rekke av prisbelønte viner. Vi får omvisning og skal smake på hele 7 av deres viner.

DOMAINE MATROT - MEURSAULT - <http://www.matrot.com/>

Vinhuset ble grunnlagt i 1976, men familien har produsert vin siden 1909. I 2016 ble driften overtatt av 6. generasjon - Elsa og Adèle Matrot. Økologisk drift siden år 2000. 210 mål med vinmark. Lav yield, vanligvis rundt 35 hl/ha, for å skape en markant regional karakter. Syrlige og elegante viner som vanligvis har vært lagret i rundt 1 år på eik.

OLIVIER LEFLAIVE - PULIGNY-MONTRACHET - <https://www.olivier-leflaive.com/en/>

En av de mest suksessrike vinmakerne i distriktet, grunnlagt etter 1. verdenskrig. De produserer kvalitetsviner etter biodynamiske prinsipper fra 120 hektar, hvor de eier 17 hektar selv.

DOMAINE DEBRAY - BEAUNE - <https://en.domainedebray.com/>

En liten og spennende produsent 450 fra vårt hotell. Etablert av briten Yvonnick Debray så sent som i 2006. Eier 4 hektar med vinmark i Côte de Beaune. De prøver å øke produksjonen ved kjøpe inn ekstra druer fra kjente vinmarker, når det er mulig. Økologisk drift siden 2019. De har en portefølje av 9 røde og 8 hvite viner som er lagret på franske eikefat. Vi får teste 6 av disse vinene. En flott start på søndagen.