



MAT- OG VINTUR FRANKRIKE

CHAMPAGNE

5 dager i juni 2023

Champagne – historisk håndverk i glasset!

Få viner i verden nyter større berømmelse og anerkjennelse enn vinene fra Champagne-distriktet, nordøst for Paris i Frankrike. På tross av at det finnes utallige andre musserende viner i verden, er det enda ingen som virkelig har klart å gjøre champagne rangen stridig som «top of the pops». Både Napoleon og Winston Churchill var blant kjente personer som visste å verdsette disse gylne boblene, som det i dag produseres rundt 300 millioner flasker av årlig. Et utvalg produksjonssteder for champagne ble i 2015 oppført på UNESCOs verdensarvliste under samlenavnet Champagnedistriktet.

Turen tar oss med til hjertet av dette. Vi overnatter sentralt i byen Epernay, som både huser noen av områdets mest berømte produsenter (f.eks. Pol Roger og Moët-Chandon), og som er et glimrende utgangspunkt for både sightseeing og besøk (selvsagt med smaking) hos gode produsenter i området. Dagene blir spekket med sightseeing, felles vinsmakinger, lunsjer og middager utenom det vanlige. Det blir også satt av tid til å nyte atmosfæren på egen hånd.

Reiseleder på turen vil være vinkspert og sommelier Øyvind Tveit - mobilnr. (+47) 95434490. Øyvind har vært lidenskapelig opptatt av vin i mer enn 30 år og er også godt kjent innen vinens verden etter utallige turer til verdens vinområder. Han har lang erfaring som vinkonsulent, foredragsholder og vinskribent.

TURDETALJER

Dato	07.06. – 11.06.2023
Pris	NOK 15 900 (per pers. i dobbeltrom, inkl. frokost)
Enkeltroms-tillegg	NOK 1 900

Prisen inkluderer ...

- ... 4 overnattinger inkl. frokost på hotell Les Berceaux <https://www.lesberceaux.com/>
- ... alle turistskatter og avgifter
- ... omvisning og vinsmakinger hos 3 Champagnehus
- ... reiseleder/guide/sommelier
- ... inngang Champagne museum i Epernay
- ...inngang katedralen i Reims
- ... totalt 7 solide felles lunsjer & middager inkl. god drikke
- ... egen buss tur/retur flyplass, vingårdsbesøk, lokal transport & sightseeing

Fly tur/retur kommer i tillegg og ordnes av den enkelte. Ta kontakt hvis det er behov for hjelp til booking av flybilletter

Begrenset antall plasser! Turen blir arrangert når minst 20 er påmeldt. Maksimum 30 reisende.



VINO CLUB

ACCESSORIES - TASTINGS - WINE TOURS

KONTAKTPERSON PÅMELDING

VINO CLUB AS v/Kjetil Blomvik
kjetil.blomvik@vinopiemonte.no
(+47) 905 96 754





PROGRAM

- Onsdag 07.06:** **REISE/ANKOMST**
Fly til *Charles de Gaulle*, Paris - Reiseleder flyr direktefly fra Oslo kl. 11:00 med SAS med ankomst kl. **13:20**. Noen ankommer flyplassen kl. **17:10**. De blir derfor satt opp to bussavganger.
14:00 eller 18:00 - Bussavgang fra flyplass til Epernay, Champagne.
16:00 eller 20:00 - Ankomst/innsjekk hotell Les Berceaux, sentralt i Epernay 13 rue des Berceaux – 51200 EPERNAY - <https://www.lesberceaux.com/>
21:00 - Felles middag med god drikke i hotellets restaurant
- Torsdag 08.06:** **EPERNAY - MUSEUM OG MOËT ET CHANDON**
10:00 - Beøk på “the Museum of Champagne wine and regional archaeology” <https://archochampagne-epernay.tickeasy.com/en-GB/home>
13:00 - Felles lunsj med god drikke i Epernay
15:30 - Omvisning og smaking hos Moët et Chandon i Epernay
”The imperial moment” - <https://www.moet.com/en-int>
17:30 - Tid på egenhånd
19:30 - Felles middag med god drikke på flott restaurant i Epernay
- Fredag 09.06:** **REIMS OG AY - SIGHTSEEING, KATEDRAL OG PRODUSENTBESØK**
09:45 - Avreise med buss fra hotellet til Reims
10:30 - Sightseeing i Reims og besøk i katedralen
12:30 - Felles lunsj med god drikke i Reims
15:15 - Avreise fra Reims til Ay
16:00 - Omvisning og smaking hos produsenten André Roger i Ay <https://www.champagne-andre-roger.com/>
18:00 - Ankomst hotellet - Tid på egenhånd
19:30 - Felles middag med god drikke i Epernay
- Lørdag 10.06:** **EPERNAY - SIGHTSEEING, PRODUSENTBESØK OG TID PÅ EGENHÅND**
09:45 - Vi vandrer i 2 km gjennom gaten Avenue de Champagne til Mercier
10:30 - Omvisning og smaking hos Champagne Mercier <https://www.champagnemercier.com/fr>
12:30 - Felles lunsj med god drikke i Epernay
15:00 - Tid på egenhånd i Epernay
19:30 - Felles middag med god drikke i Epernay
- Søndag 11.06:** **HJEMREISE**
08:30 - Utsjekk og bussavgang fra hotell til flyplassen *Charles de Gaulle*, Paris
11:00 - Ankomst flyplassen *Charles de Gaulle*, Paris. Lunsj på egenhånd.
Reiseleder flyr direktefly med SAS kl. **14:00** med ankomst Oslo kl. 16:15
- Endringer i programmet og flytider kan forekomme!**
- Sjekk at ditt pass ikke er utgått på dato!**
- Ta med gode sko og klær etter værmeldingen.**
- FLYBILLETTER ORDNES AV DEN ENKELTE, TILPASSET BUSSAVGANG!**
Ta kontakt hvis det er behov for hjelp med booking av flybilletter!



BYER

EPERNAY

Épernay er en kommune i departementet Marne i regionen Grand Est nordøst i Frankrike med ca 23000 innbyggere. I Épernay ligger hovedkontorene til noen av de største champagnemerkenene, som Moët & Chandon, Pol Roger og Eugène Mercier. De større merkene ligger samlet på den store gaten Avenue de Champagne. «Des caves de champagne» er tunneler der champagneflaskene lagres. Under Avenue de Champagne ligger ca 300 millioner flasker av forskjellige merker i tilsammen 110 km med vinkjellere.

REIMS

Reims er en by og kommune i departementet Marne i Frankrike. Reims historie strekker seg tilbake til romertiden. Det var her de franske konger ble kronet. Katedralen Notre-Dame de Reims regnes som en av de betydeligste gotiske kirker i Frankrike. Fra 1991 kom katedralen sammen med Palaie du Tau og Basilika Saint-Rémi på UNESCO's verdensarvliste. Reims har nærmere 200 000 innbyggere.



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE - MUSSERENDE VIN

Champagne lages etter bestemmelser i Appellation d'origine contrôlée (AOC)-systemet. Champagneprodusentenes interesser ivaretas verden over av organisasjonen Comité Interprofessionel du Vin de Champagne (CIVC) og støttes også av Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO). Champagne lages på samme måte som vanlig vin med en første gjæring av druesaft på ståltanker, men deretter lar man vinen gjære for andre gang på flaske. I denne prosessen dannes kullsyre.

Det er kun tre ulike druesorter som normalt er tillatt brukt i fremstillingen av champagne, hver for seg eller i forskjellige blandingsforhold: Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Meunier.

Champagne kan kun produseres i Champagne-området, øst for Paris, Frankrike.

OPPLEVELSER

Vi skal innom bl.a.:

* "the Museum of Champagne wine and regional archaeology" -

<https://archeochampagne-epernay.tickeasy.com/en-GB/home>

* Katedralen Notre-Dame de Reims - <https://www.cathedrale-reims.fr/en/>

* Moët et Chandon- <https://www.moet.com/en-int>

* Champagne Mercier- <https://www.champagnemercier.com/>

* André Roger i Ay - <https://www.champagne-andre-roger.com/?lang=en>

* Avenue de Champagne i Epernay samt Champagne-byene Epernay, Reims og Ay

Ta kontakt snarest for spørsmål og booking.