

Bara man nämner ordet champagne kan man se hur det börjar gnistra av längtan i ögonen på den man pratar med. Det finns inget vinområde jag varit i fler gånger och jag har alltid en sprudlande förväntan i kroppen innan jag åker dit. Det här är drömresan för dig som verkligen älskar att unna dig mat och vin med en lyxig guldkant.

5 - 9 september hoppas jag att det är din tur att följa med till mitt

ÄLSKADE CHAMPAGNE



5 september Arlanda - Reims

Vi lämnar Stockholm i gryningstimmen för att landa i Paris tidig förmiddag. Där hämtas vi med lyxig buss och beger oss mot resans första vingårdsbesök, hos champagnekooperativet Dom Caudron. Passy-Grigny ligger i Valle de Marne där Champagnes "tredjedruva", Pinot Meunier, spelar huvudrollen. Här gör vi ett besök hos kooperativet med ca 60 medlemmar som för närmare 100 år sedan startades av byns präst, Dom Caudron. Vineriet har ett litet

museum som blir en bra introduktion till våra dagar i Champagne och vi avnjuter också en härlig lunch i samband med vår provning.



Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier redo för skörd.

På eftermiddagen kommer vi fram till Reims och checkar in på La Paix mitt i stan, där vi kommer att bo under hela vår vistelse i Champagne. Förutom att hotellet är snyggt, har rymliga rum och serverar en mycket god frukost ligger det mitt i stan och har Reims bästa utbud av champagne i baren. Den här första kvällen äter ni middag på egen hand och för den som inte vill ge sig ut på äventyr kan jag rekommendera hotellets egen restaurang som även den är riktigt bra.

6 september Grand Cru tour

Efter en stärkande frukost blir vi hämtade av vår buss igen och under dagen besöker vi Grand Cru-byarna i hjärtat av Champagne där vinodlingarna till och med är UNESCO-skyddade. Vi börjar i Aÿ, byn som är hem åt såväl Bollinger som Deutz. Idag ska vi dock besöka det nya och fantastiska Pressoria, ett champagnemuseum som slår det mesta. Museet är inrymt i Champagne Pommerys gamla presshus och så pass nytt att jag inte hunnit besöka det ännu, men har hört att det är fantastiskt bra.

När vi känner oss nöjda här och har fått i oss lite ädla bubblor bär det av till dagens vingårdsbesök, Le Clos Corbier i Mareuil, som i princip sitter ihop med Aÿ. Det är inga storstäder direkt här på landsbygden. På Le Clos Corbier väntar en workshop som utmanar vårt smaksinne. Jag har till och med hört viskas om att det vankas någon form av blindprovning... Vi blir dessutom serverade en härligt lantlig lunch som självklart paras ihop med champagne, men även rött vin och det söta Ratafia.



Vi återvänder till Reims på eftermiddagen och på kvällen äter vi gemensam middag på någon av stadens många restauranger. Trerätters middag med tillhörande dryck ingår denna kväll.

7 september Reims

Idag låter vi bussen vila och rör lite på påkarna istället. Efter frukost tar vi en uppfriskande promenad genom Reims och till Ruinart, det äldsta champagnehuset som dessutom precis nyligen utsågs till ett av världens bästa vingårdsbesök av tidningen Travel News. Otroligt vackra källare väntar oss när vi här ska få ta del av deras specialtur Blanc de Blancs, alltså med fokus på Chardonnay.



Efter besöket hos Ruinart tar vi en kort promenad till Domaine Les Crayères och den tvåstjärniga restauranten Le Parc där resans gastronomiska höjdpunkt väntar, en helt otrolig lunch!

Här sitter vi nu länge och väl och bara njuter av mat, vin och trevligt sällskap, vi har inget mer på agendan för dagen. När vi så småningom ska försöka rulla hemåt kanske vi slinker in på Veuve Cliquots vinbar men kvällen är fri för egen aktivitet. Jag tror inte att någon kommer behöva äta middag ;)

8 september Hautvillers - Épernay

Dags att bege oss ut på tur igen. Vi startar dagen i Dom Perignons hemby Hautvillers, en av de gulligaste små byarna i Champagne. Här tar vi oss en promenad till kyrkan där Dompan ligger begravd och så hinner vi med säkerhet snoka in på någon av de små butikerna som ligger runt torget. Därefter ska vi åka till grannbyn och besöka vår sista vingård för den här resan, nämligen Champagne Tribut-Shloesser. Här jobbar man för fullt med att ställa om till ekologisk certifiering, något som i Champagne tar extra lång tid eftersom man använder sig av reservviner som kan ha några år på nacken. Mer om detta samt provning av champagne ska vi hinna med under besöket, och vad vet jag, kanske vi får klippa en eller annan vinranka då vi kommer mitt i skördetid?



Vi fortsätter dagen i Épernay som räknas som Champagnes huvudstad trots sin ringa storlek. Vi anländer i alla fall längs med Avenue de Champagne där vi hittar ett antal av de mest

kända champagnehusen på rad. Vi får tid att på några timmar göra stan på egen hand, äta lunch om man så vill, eller besöka ytterligare något champagnehus kanske?

På kvällen äter vi en gemensam middag i Reims och summerar vad vi varit med om så långt. Det blir en lyxig avslutningsmiddag med fyra rätter och dryck till förstås. Och ännu är inte resan riktigt över...

9 september Reims - Stockholm

Vi äter frukost i lugn och ro, checkar ut och lämnar bagaget på hotellet för att ta oss an ännu en dag i maten och vinets tecken. Precis invid Reims mäktiga katedral ligger den lilla matstudion Au Piano des Chefs som drivs av stjärnkocken Eric och hans undersåtar, alla kockar med förflutet på stjärnbeströdda restauranger. Här ska vi nu tillsammans tillreda en trerätters lunch som vi efter avslutat värv avnjuter tillsammans med ett, eller tre, glas champagne. En lysande avslutning på vår resa!

Bussen tar oss sedan till flygplatsen och vi landar hemma på Arlanda under sena kvällen. Jag lovar att det sedan tar några dagar innan det slutar bubbla i kroppen... 😊



Visst följer du med? Sante!

Anna

Vad kostar det, vad ingår och hur anmäler jag mig?

Priset för resan är **31 750** kr per person och anmälan blir bindande i samband med att du betalar anmälningsavgiften på **7 000** kr. Slutbetalning sker sedan två månader innan avresa. I priset ingår:

- Flygresor tur och retur Arlanda-Paris, direktflyg med Air France
- All transfer på plats i Frankrike
- Del i dubbelrum fyra nätter på fyrstjärniga La Paix i Reims, med frukostbuffé, enkelrumstillägg **4 500** kr
- Fyra luncher med vin varav två på vingård och en på tvåstjärnig restaurant.
- Två generösa middagar med vin
- Fyra besök på champagnehus, alltifrån kooperativ till världskända Ruinart, med provningar och workshops inkluderat
- Besök på Pressoria, champagnemuseum i världsklass
- Sommelierskan, din egen champagneguru i galaxen 😊
- Ett grymt gäng och magiska dagar i vinet & matens tecken

Anmälan görs på mail till vinprovning@sommelierskan.se dit du också kan maila frågor och funderingar.

Resan arrangeras i samarbete med Nygren & Lind Resebyrå AB och i samband med din anmälan kommer du att få ett mail med vad som gäller vid avbokning och så vidare. All betalning sker till resebyrån.

