

Det har blivit många turer till Champagne under åren, man vill tillbaka och få känna det där lyxiga i att börja dagen med ett glas ädla bubblor, eller hur? Den här gången kommer fokus ligga lite extra på druvan Chardonnay och det första dygnet spenderar vi i Chablis, som egentligen tillhör Bourgogne och där man gör stilla vita viner på just Chardonnay. Jag har också gått all in på utsökta restauranger, bland annat en med två stjärnor i Guide Michelin. Är du gourmand med vinintresse har den här resan allt du kan önska dig, hoppas du vill följa med på:

Cha_{blis} Cha_{rdonnay} Cha_{mpagne}



25 - 29 april 2024

25 april Arlanda-Chablis

Vi lämnar vanan trogen Stockholm i arla morgonstund för att hinna utnyttja även denna dag till fullo. Väl framme på Charles de Gaulle flygplats i Paris hämtas vi upp av bekväm buss som tar oss direkt till Chablis och vårt första vingårdsbesök hos den för oss svenskar välkända vinproducenten J M Brocard. Här får vi en rundtur och självklart en förklaring till varför vinerna från Chablis är så speciella. Besöket avslutas med en vinprovning och en lättare lunch med ostar, charkuterier, sallad och dessert. Härifrån fortsätter vi till Domaine Pinson för ännu en vinprovning. Pinson är lite mindre och kanske inte lika välkända för oss, men vinerna är utsökta, och de har odlat i Chablis i över 300 år, så de vet vad de gör 😊

Efter dessa besök har vi fått en intensivutbildning i vinerna från Chablis och vi checkar in på vårt hotell för natten, Hostellerie Des Clos, mitt i byn Chablis. När vi pustat ut en smula tar vi en promenad till restaurangen Au Fil du Zink där vi avnjuter en femrätters middag med utvalda viner till. Efter detta tror jag vi sover gott!



26 april Chablis-Chaource-Champagne

Efter en hyfsat tidig frukost checkar vi ut och lämnar Chablis för att fortsätta turen mot Champagne. Som den ostälskare jag är har jag snokat reda på att Chaource, som gett namn åt den goda och gräddiga osten som påminner om en Brillat Savarin, ligger på vägen till Champagne och där stannar vi givetvis på ett fromagerie och lär oss mer om tillverkningen. Osten har producerats i området sedan 1400-talet och jag vågar lova att den kommer smälta i munnen när du provsmakar.



Därefter når vi så småningom Côtes des Blancs, området i Champagne där vi hittar Grand Cru-byarna för Chardonnay. Här besöker vi Domaine Voirin Jumeil i byn Cramant, en producent som fokuserar på Blanc de Blancs, alltså champagne gjord enbart på Chardonnay. Vi kommer att stanna på en kombinerad lunch och champagneprovning.

Mätta och bubbliga hamnar vi sedan framåt eftermiddagen i Reims där vi checkar in på Hotel de La Paix mitt i stan och här stannar vi nu i tre nätter. I hotellbaren hittar vi det största champagneutbudet i hela Reims och hotellets restaurang är en fransk bistro som även serverar härliga skaldjur, men vill man ge sig ut och svira är kvällen fri för egna upptåg.

27 april Hautvillers-Épernay

Idag släpper vi på Chardonnayfokuset lite och släpper in de andra druvorna också. Vi lämnar Reims efter frukost och börjar dagen med ett besök hos Champagne Tribaut Schloesser som verkligen ligger i hjärtat av vinodlingarna. Här är det fjärde generationen som nu arbetar i vingården och man arbetar traditionellt men med modern teknik och med tydligt hållbarhetstänk. All champagne som produceras här ligger på jästfällning i minst 30 månader för att få ett elegant och klassiskt uttryck. När vi fått vår morgondos av bubblor tar vi en promenad i Hautvillers, byn där Dom Perignon var munk och källarmästare och där han på sin tid gjorde mycket för champagnens utveckling. För den som vill tar jag en promenad till kyrkan där han ligger begravd och den som så önskar strosar i den lilla gulliga byn på egen hand.



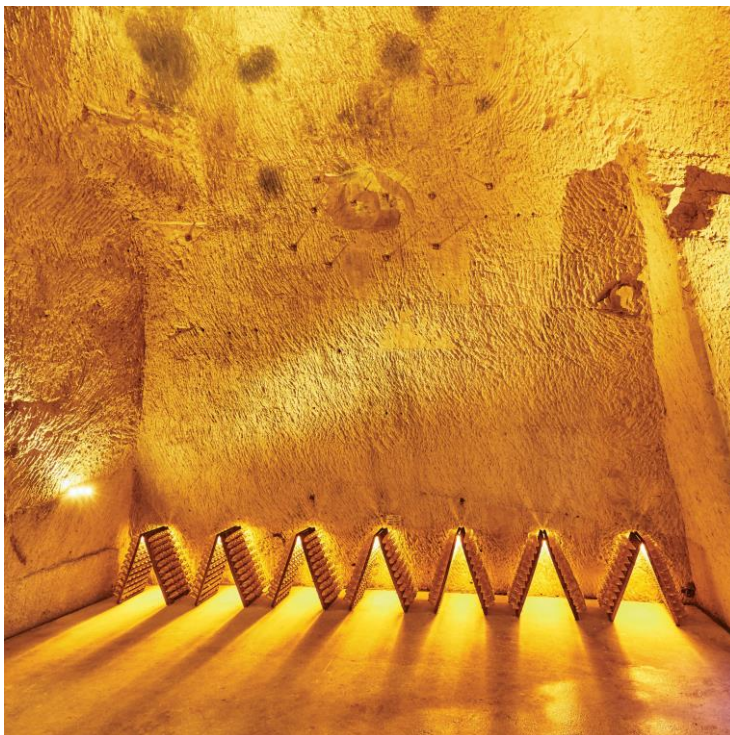
Från Hautvillers blickar man ut över de UNESCO-skyddade vinfälten i Champagne

När vi har sett Hautvillers sätter vi kurs mot Épernay, bara ett stenkast bort. Här kör vi längs den mäktiga Avenue de Champagne innan vi blir avsläppta och får några timmar på egen hand. Även om Épernay är mycket mindre än Reims räknas den som huvudstad i Champagne och här handlar verkligen allt om just champagne. Det vimlar av små butiker där du kan prova och köpa vin, du hinner äta lunch, du kan gå in på Moët & Chandon's flotta butik, eller dricka ett glas i trädgården. Frampå eftermiddagen återvänder vi till Reims och hinner med lite tur ta igen oss en smula innan vi promenerar bort mot katedralen där vi äter gemensam middag på mycket trevliga La Grande Georgette. En fyrrätters middag med utvalda viner väntar denna kväll. Här får vi också chansen att se den mäktiga Notre Dame i kvällsljus, kanske är det till och med en ljusshow där på lördagskvällen?



28 april Reims

Idag stannar vi i Reims, klär oss lite snofsigt och tar efter frukost en lite längre promenad, till välkända Ruinart som säger sig vara det äldsta champagnehuset, för att få en specialdesignad Blanc de Blancs-tur. Vi knyter ihop säcken på ett av mina favorithus för just krispig endruchschampagne på Chardonnay. Ruinart har också en av de vackraste källarna i hela Champagne. Inte för att jag besökt alla, men en hel del har det blivit...



För att fira söndag på allra bästa vis går vi sedan en kort bit till den tvåstjärniga Michelinkrogen Le Parc som ligger strax intill och här avnjuter vi en lunch av sällan skådat slag. Jag kan ärligt säga att det är absolut en av det bästa och mest välkomponerade måltider jag ätit i mitt liv, snyggt inramat av utsökta viner givetvis. Här sitter vi och gottar oss så länge vi får och sedan är kvällen fri för egna aktiviteter. Jag tror inte att någon behöver äta middag, men ett glas kanske slinker ner på vägen hem?



Några av de ljuvliga rätter som serveras i avsmakningsmenyn "Promenade en Champagne"

29 april Reims-Stockholm

Sista dagen på semestern är det dags att arbeta lite 😊 Efter frukost checkar vi ut och lämnar bagaget på hotellet. Vi promenerar åter mot katedralen och till Au Piano des Chefs för en matlagningskurs med fantastiske Chef Eric och hans lärljungar, som alla arbetat på stjärnkrogar runt om i Frankrike. När vi fått på oss förklädena får vi under guidning av kockarna laga en tre-rätters lunch som vi så småningom avnjuter ackompanjerad av några glas champagne. En helt perfekt avslutning på en riktig gourmetresa!

På eftermiddagen blir vi sedan hämtade på hotellet och det är dags att åka till flygplatsen för en sen flight hemåt.

Tack vare att vi lämnar Sverige tidigt på morgonen och återvänder sent på kvällen får vi alltså hela fem maxade dagar i Chablis och Champagne. Jag hoppas verkligen att du uppskattar programmet och ser att jag inte sparat in på någonting 😊 Det här är en riktig håll-käften-resa och jag längtar redan!



I resans pris, **29 500 kr**, ingår:

- Flygresor med Air France tur och retur Arlanda-Charles de Gaulle
- All transfer på plats med bekväma bussar och härliga chaufförer från företaget Instants Champagne som vi jobbat med i många år
- Fyra hotellnätter med frukost, en i Chablis och tre i Reims, Champagne. Priset avser del i dubbelrum, enkelrum kan bokas mot ett tillägg på 4 400 kr.
- Alla vingårdsbesök och provningar i programmet, två i Chablis och tre i Champagne
- Besök och ostprovning i Chaource
- Matlagningskurs med stjärnkockar
- Fyra luncher med utvalda viner/champagne, varav en på restaurang med två stjärnor i Guide Michelin
- Två middagar med utvalda viner
- Sommelierskan till er tjänst 24/7
- Fem underbara dagar i glada vinvänners sällskap
- Minnen för livet och en massa ny kunskap

Du bokar din plats på mail till vinprovning@sommelierskan.se och bekräftar sedan din bokning genom att betala anmälningsavgiften på 8 000 kr (du får ett mail med en betallänk från Resebyrå Nygren & Lind). Resterande belopp betalas sedan ca 45 dagar innan avresa.



Sommelierskan

NYGREN & LIND



TRAVEL

För att kunna genomföra mina resor med resegaranti och för att få hjälp med flygbokningar och annat fiffigt som en resebyrå kan väljer jag att samarbeta med Nygren & Lind Resebyrå. Programmet på plats är det jag som planerar och arrangerar.