

Vintur for grupper til Champagne.

Forslag til rammeprogram, 4 dager / 3 netter.

Dag 1.

Avreise med rutefly fra Gardermoen eller Sandefjord Torp til Paris, Charles de Gaulles. Videre transport med minibuss / liten turistbuss til «Champagne's hovedstad» Epernay hvor vi skal bo under oppholdet. Denne turen tar normalt rundt to timer under normale trafikkforhold.

Ved ankomst Epernay kjører vi en liten rundtur med bussen i byen. Kjører bl.a. på «Avenue de Champagne» hvor mange av de store champagnehusene holder til, før vi reiser til hotellet. Vi bor sentralt i byen (hotell ***) alle nettene. Vi bruker ofte Hotel Ibis fordi beliggenheten er sentral, rett ved siden av champagnehovedgaten.

Tidlig kveld besøk på en champagnebar hvor vi smaker tre forskjellige endrue-champagner lagd på de tre hoveddruene som er brukt til denne sprudlende drikken. Anbefaler endrue-champagner for at en skal kunne bli kjent med og vurdere smaksbildet de forskjellige druene gir. Etterfølgende sosial og hyggelig middag m/drikke på restauranten «Le Theatre» som ligger i gåavstand fra hotellet.



Bilde: Hotel Ibis i Epernay.

Dag 2.

Etter frokost reiser vi til det audiovisuelle senteret som produsentene i «Montagne de



Reims» har bygd opp. Her får vi på egenhånd og gjennom moderne teknikk et innblikk i mange forhold rundt champagne-produksjonen. Besøket avsluttes med en champagne-smaking fra produsenter i området.

Lunsj på en god restaurant i «Montagne de Reims».

Om ettermiddagen besøk hos champagneprodusenten Coutelas i Dizy, rett utenfor Epernay. Denne familiebedriften ledes av et ungt og entusiastisk ektepar. Noen av deres produkter finnes på Vinmonopolet.

Vinanmeldere påstår også at deres champagner for tiden er et av de beste kjøpene i Norge (se bildet).

Om kvelden middag m/drikke på restauranten Grillade Gourmande i sentrum av Epernay. Restauranten ligger i gangavstand fra hotellet.

Dag 3.

Etter frokost reiser vi til en liten champagneprodusent i Marne-dalen eller til et stort og kjent champagnehus i Epernay. Det er mange champagnehus som kan besøkes hvis det planlegges i god tid. Et av de fineste store husene å besøke er etter vår mening Champagne Mercier som ligger på «Avenue de Champagne» i sentrum av Epernay.



Etter dette besøket reiser vi til Hautvilliers, også kalt «champagnens vugge» hvor munken Dom Perignon «champagnens far» levde og virket. Besøk i kirken hvor munken ligger begravd.

Deretter reiser vi til Reims hvor vi bl.a. besøker katedralen der de fleste franske konger er kronet. Lunsj på egen bekostning på en lokal restaurant i området. Også noe tid i byen på egenhånd før vi reiser tilbake til hotellet.

Om kvelden middag på restauranten La Banque i Epernay. Vi nyter en tre retters meny med 3 forskjellige champagner. Restauranten holder til i de gamle lokalene til Banque de France sentralt i Epernay.

Dag 4.

Etter en rolig frokost reiser vi i dag til Cote de Blanc, området hvor de hovedsakelig produserer champagnekvaliteten «blanc de blanc» av chardonnay-druen. Vi besøker produsenten Henry de Vaugency i Oger. Denne familien eier «Grand Cru» marker i området og produserer flere varianter av denne edle kvaliteten. Vi får en orientering om produksjonen og etterfølgende smaking av noen av deres champagner. Han vil også demonstrere hvordan de fjernet bunnfallet fra champagneflaskene i gamle dager (metoden heter: A la vole).

Champagneprodusenten Vaugency har også over lang tid samlet brudekostymer og annet aktuelt historisk materiale, blant annet en stor samling vinetiketter, i et eget museum på gården. Vi besøker museet. I løpet av besøket får vi også en god lunsj med tilhørende drikke.

Om ettermiddagen og etter dette besøket, vender vi nesa hjemover. Første etappe er til flyplassen i Paris hvor vi tar rutefly (vanligvis SAS eller Air France) tilbake til Norge. Videre transport fra flyplass i Norge på egenhånd.

Dag 5, alternativt.

Hvis en forlenger turen med en dag, vil vi anbefale å legge den siste overnattingen til Paris hvor det er et utall av severdigheter og muligheter for program. Eller en kan bare oppleve byen en dag på egenhånd. Bare å sette seg ned på en fortauskafe og bivåne det myldrende livet og menneskene som farer forbi, er for mange program nok i seg selv.

Dette rammeprogrammet er ment som et idegrunnlag og et utgangspunkt. Detaljene blir planlagt og bestemt i samarbeide med den enkelte gruppe som reiser.

Vinstokken Reiser har som policy å inkludere det meste av kostnadene i den faste turprisen. Kostnader som vanligvis inkluderes i prisen:

- Flyreise Norge – Paris tur / retur (rutefly)
- All transport i Frankrike med minibuss / liten turistbuss.
- Alle overnattinger på hotell (***) inkl. frokost i dobbeltrom
- Måltider alle kveldene (meny m/drikke).
- Kostnader for besøk og smakinger hos vinprodusenter i henhold til program.
- Inngangsbilletter på severdigheter nevnt i programmet
- Norsk fransktalende reiseleder med vinkunnskap er med på hele turen.

Turkostnad pr. person vil variere noe etter hvor stor gruppen er og når på året en reiser. Vanligvis vil en også få bedre priser med god planleggingshorisont. Generelt er vår erfaring at prisene er gunstige i forhold til andre leverandører. Dette hovedsakelig fordi vi har en liten administrasjon i tillegg til gode betingelser hos aktuelle leverandører i Frankrike. Som et utgangspunkt vil prisen vanligvis ligge i området 2.000 – 2.500 kr. pr. person og døgn med de betingelsene som er nevnt ovenfor.