

Vive la France !

Frankreich für Genießer!

12-Tage Weinreise

25.08.-.05.09.2018

Liebe Freunde der französischen Weinkultur!

11. November 2017

*Nachfolgend finden Sie die Beschreibung unserer Weinreise **VIVE LA FRANCE**, einem kulturellen wie auch kulinarischen Highlight!*

Bereisen Sie mit uns berühmte Weinregionen, verkosten Sie großartige Weine, lassen Sie sich von der Gastfreundschaft unserer französischen Winzer auf ihren teils sehr kleinen Weingütern verwöhnen. Entdecken Sie historische Stätten und genießen Sie ausgezeichnete regionale Spezialitäten der französischen Küche! Kommen Sie mit auf unsere Tour de France !

25.08., Samstag, 1. Tag / Anreise in die Champagne:

Wir reisen ab Regensburg im klimatisierten Minibus und gestalten bereits die Fahrt feucht-fröhlich! Nach kurzer Erfrischung in unserem Hotel nahe Epernay, im Herzen der Region Champagne, erwarten uns die Champagnerwinzer Marie und Mathias Froment-Griffon im 1.Cru klassifizierten Ort Sermiers. Welch prickelnder Reisebeginn! Mit Blick auf die wertvolle Hügellandschaft genießen wir die feinen Perlen. Zurück im Hotel wartet ein erster kulinarischer Höhepunkt. Das Restaurant des Hotels ist prämiert. Hier lassen wir uns mit einem Menü regionaler Spezialitäten verwöhnen, zu dem wir ausschließlich die diversen Champagner verkosten. (1 Nacht)



Keller in der Champagne

T, D

26.08., Sonntag, 2. Tag / Chablis:

Nach nach ca. 2 ½ stündiger Fahrt kommen wir zu unserer Verkostung bei der Domaine Sorin-Defrance in Saint Bris les Vineux an, einem sehr charakteristischen Terroir im Auxerrois. Die Domaine erzeugt ihren Sauvignon Blanc Saint Bris, einen 1. Cru Chablis wie auch feine andere Auxerrois Weine. Von hier aus geht es weiter ins Tal der jungen Loire zu den schön gelegenen Weinregionen Pouilly Fumé und Sancerre, wo sich unsere Unterkunft für die nächsten zwei Nächte befindet.



*Auf Kalk gesetzt!:
Chardonnay Weinberg in Saint Bris*

T, L, D

27.08., Montag, 3. Tag / Pouilly sur Loire:

Am Morgen besuchen wir die Domaine Jean Pabiot in Pouilly-sur-Loire. Wir tauchen ein in die Geheimnisse von Terroir, Mineralität und Identität, die uns während der gesamten Reise begleiten. Hier spazieren wir auf 60 bis 140 Millionen Jahre alten Kalk- und Flintsteinböden durch die Weingärten. Direkt im Anschluss lockt eine vertikale Verkostung, um den Geschmack dieses einzigartigen Terroirs zu entdecken. Nachmittags besuchen wir noch das linksseitige Flussufer mit der Region Sancerre.

T, D



Pouilly Fumé, the fabulous vineyards

28.08., Dienstag, 4. Tag / Cognac



Château de la Grange

Wir setzen unsere Reise fort in die Charente, die Cognac Region zum Städtchen Saint-Jean d'Angely. Von hier stammt unser Cognac Louis Bouron von Château de la Grange. Dieser in Privatbesitz befindliche Cognac-erzeuger hat eigene Weinberge in drei der renommierten Cru Lagen und ist Erzeuger hochqualitativer Cognacs sowie des beliebten Pineau des Charentes.

Am späteren Nachmittag checken wir in unser Hotel La Goule Benezé ein. Das Restaurant dieses kleinen Stadthotels zählt zu den kulinarischen Perlen. Zu unserem Menü genießen wir auch den einen oder anderen Cognac (1 Nacht).

T, D

29.08., Mittwoch, 5. Tag / Saint Emilion, Montravel:

Wir machen uns auf ins berühmte Bordelais, in eine der wichtigsten Weinregionen der Welt. Gegen Mittag erreichen wir das *Château La Claymore*, das sehr schön in den Hügeln des Lussac Saint Emilion liegt. Hier dominiert der Merlot! Wir werden zur Probe erwartet und genießen die diversen Weine vor und anschließend auch noch begleitend zu einem leichten Lunch, mit Blick auf den in der Senke zwischen den Weinbergen liegenden kleinen See. Von hier ist es nicht mehr weit zu unserer schönen Unterkunft La Batellerie. Die Unterkunft

[La Batellerie](#) liegt direkt an der Dordogne und war früher in Besitz eines Weinhandels, von hier wurden die Boote mit Fässern beladen und nach Bordeaux zur Seeverschiffung gesandt. Der Besitzer Eric, ein nach sehr erfolgreichen Jahren in New York in seine Heimat zurückgekehrter Freigeist, hat dieses alte Gemäuer liebevoll renoviert. (2 Nächte)

T, L, D



Château in Bordeaux

30.08., Donnerstag, 6. Tag / Saint Emilion, Bergerac:

Von unserer Unterkunft ist es nicht weit nach Saint Emilion. Dieses pittoresk daliegende Weinstädtchen ist historische bedeutend und weltberühmt. Es ist nicht nur eines der wichtigsten Zentren des Weinbaus, sondern beherbergt auch Sehenswürdigkeiten wie die monolithische Kathedrale, die wir besichtigen. Wir haben Zeit zu einem Stadtbummel und können auch in einem der vielen Restaurants einen kleinen Lunch zu uns nehmen.

Gegen Abend werden wir im *Château Laulerie* in Saint-Méard-de-Gurcon von den sympathischen Besitzern Grégory und Marine Dubard zur Probe erwartet. Die beiden diplomierte Önologen erzeugen hier und auch in zwei weiteren Châteaux hochwertige Weiß- wie auch Rotweinen des Montravel sowie einige andere großartige Tropfen. Unsere sensorischen Fähigkeiten sind voll gefordert, bevor wir hier zusammen auch unser Abendessen einnehmen.



Familie Dubard in ihrem Barrique Keller

T, D

31.08., Freitag, 7.Tag / Madiran

Weitere zwei Stunden Fahrt bringen uns an den Fuß der Pyrenäen, dem südlichsten Punkt unserer Reiseroute. Lourdes ist nicht mehr weit von hier entfernt, die hohen Gipfel der Pyrenäen sind erstaunlich nah. In dieser bezaubernden und beschaulichen Gegend liegt die einzigartige Weinregion des Madiran. Von hier stammt die Edelrebe [Tannat](#). Die Madiranweine gelten durch ihren hohen Anteil des Polyphenols Procyanidin als gesündeste Rotweine überhaupt. Dabei gilt der Madiran Wein unter Kennern und Sammlern seit langem als einer der ganz großen Weine Frankreichs. Wir checken in unsere Unterkunft ein, bevor wir uns zum Weingut Domaine Damiens aufmachen, sicher einem der besten Erzeuger der Gegend. Die Domaine arbeitet als kontrolliert ökologischer Betrieb. Hier werden neben den mächtigen und markanten Madirans auch ein sehr würziger Weißwein und zwei feine Süßweine erzeugt. Der Seniorchef ist zusammen mit einem Nachbarn auch Erfinder der in vielen Teilen der Weinwelt nun oft angewandten Technik der [Mikrooxidation](#). Hierbei werden auf sehr schonende und langsame Art ein Teil der Tannine oxidiert und die Weine dadurch geöffnet ohne die Fruchtaromen zu gefährden.



Madiran Winzer Monsieur Beheity

T, L, D

01.09., Samstag, 8. Tag / Languedoc:

Am frühen Morgen setzen wir unsere Reise fort, um von den Weinanbaugebieten des Südwestens zur südfranzösischen Region Languedoc zu gelangen. Jetzt heißt es langsamer zu machen, relaxen, um in die richtige Stimmung des *Midi* zu kommen, der südfranzösischen Unbeschwertheit mit all ihrem *savoir vivre*. Am Nachmittag kommen wir zum alten Pilgerpfad, der zu der Stadt Saint Guilhem le Désert, führt und malerisch im Gorge d'Herault liegt. Am Abend erwartet uns unsere sympathische Winzerfamilie Vaillè vom gleichnamigen **Château Vaillè**, im benachbarten Salelles du Bosc (Languedoc). Die Weine wachsen hier auf einem einzigartigen roten Schiefer-Terroir. Das Abendessen wird Madame Vaillè persönlich zubereiten, sie kocht ausgezeichnet lokale Spezialitäten wie Magret de Canard (Entenbrust auf Rebholz gegrillt). In sehr entspannter familiärer Atmosphäre genießen wir ausgiebig Ente und Wein! (1 Nacht)



Gorge d'Herault

T, D

02.09., Sonntag, 9. Tag / Languedoc:

Den Tag widmen wir dem Causse du Larzac, einer hoch gelegenen einsamen Kalksteinebene, die das südliche Ende des Massif Central darstellt. Unser Weg führt auf der A75 über das Städtchen Lodève und das berühmte [Viaduc de Millau](#) auf die Hochebene der Causse. Hier findet sich das Städtchen Roquefort mit seinem berühmten Käse. Nach dem Besuch einer der Käsereien mit ihren in den Kalksteingängen reifenden Käse-Schätzen lockt ein Besuch der stark befestigten Templerstadt [La Couvertoirade](#).

Weiter geht es zu dem unweit gelegenen [Cirque de Navacelles](#), einem tief in die Causse eingeschnittenen Canyon, dessen Ursprung man fälschlich leicht in einem schweren Meteoriteneinschlag vermuten kann.

D



Viaduc de Millau

03.09., Montag, 10. Tag / Côtes du Rhône:

Nach dem Frühstück fahren wir weiter zu unserem letzten Ziel in der Nähe von Vaison la Romaine im Rhône-tal. Wir erreichen das malerische Vaucluse an der Ostseite des Rhône-tals, der Mont Ventoux mit seinen jetzt leider abgeernteten Lavendelfeldern ist in Sicht. Diese Region birgt viele Überbleibsel aus der Römerzeit wie auch mittelalterliche Sehenswürdigkeiten aus der Zeit der Päpste. Wir bleiben hier zwei Nächte.

L, D



Gässchen in Vaison La Romaine

04.09., Dienstag, 11. Tag / Côtes du Rhône:

Am Vormittag besuchen wir das Städtchen Vaison La Romaine mit ihren römischen und mittelalterlichen Sehenswürdigkeiten. Nicht weit von hier befindet sich *Séguret*, eines der schönsten und malerischsten Dörfer Frankreichs. Es liegt an den Osthängen des Rhône-tals. Hier lohnt es sich zu bummeln und den schönen Ausblick zu genießen!

An unserem letzten Abend besuchen wir hier das biodynamisch arbeitende Weingut von Pablo Hocht. Der sympathische und sehr engagierte Jungwinzer hat nach dem Abschluss seines Chemiestudiums ein Önologiestudium des Weinbaus angehängt und hat sich entschieden, als Erster in der Region nach kontrolliert biodynamischen Prinzipien seine Weine an- und auszubauen. Mit nur 4 Hektar Rebfläche ist er wirklich ein echter *Garagist*.

T, D



Pablo Hocht in seinem Keller

05.09., Mittwoch, 12. Tag / Rückfahrt:

Am Vortag haben wir uns noch durch einen ausgiebigen Einkauf für die lange Rückreise gerüstet, die uns ein letzter kulinarischer Genuss sein soll !

Soweit also der Reiseplan.

Kurzfristige Änderungen bleiben vorbehalten!

Der Reisepreis beinhaltet die folgenden Leistungen:

*Sämtliche Übernachtungen inklusive Frühstück
Alle Fahrten in Frankreich im klimatisierten Minibus*

*Alle angegebenen Mittag- (L) und Abendessen (D) sowie alle Verkostungen (T)
Sämtliche Eintrittsgelder und Ausflüge, die als Teil des Programms angegeben sind.*

*Die Reise beginnt am 25.08.2018 mit Ankunft des Minibusses beim Weingut Froment-Griffon
Die Reise endet am Morgen des 05.09.2018 mit der Abfahrt des Minibusses ab der letzten
Unterkunft.*

Trinkgelder, Reiserücktrittsversicherung und sonstige Reiseversicherungen sind nicht im Preis eingeschlossen. Wir empfehlen Ihnen, unbedingt eine Reiserücktrittsversicherung abzuschließen!
Gerne buchen wir diese in Ihrem Auftrag.

Die Gesamtkosten der Reise belaufen sich auf:

€ 2.590 pro Person (im DZ).

Einzelzimmerzuschlag: € 350

Ihre Reservierung wird bestätigt, sobald Sie das Anmeldeformular ausgefüllt und unterschrieben haben **und** eine Anzahlung von **€ 600 pro Person geleistet haben.**

Wir bitten um Überweisung des **Restbetrages bis spätestens 30 Tage vor Reisebeginn, also bis zum 26.Juli 2018.**

Ihre Überweisungen leisten Sie bitte an unser Geschäftskonto bei der

Oberbank Regensburg

BIC: OBKLDXXXX

Konto: DE 60 701 207 00 107 111 99 43

Die Stornogebühren gestalten sich wie folgt:

Stornobedingungen:

Bei Rücktritt bis 30 Tage vor Reisebeginn 20% des Teilnahmepreises.

Bei Rücktritt ab dem 29. Tag vor Reisebeginn 80% des Teilnahmepreises

Mindest- / Maximal-Teilnehmerzahl:

die Reise findet statt ab einer Mindestteilnehmerzahl von 7 Personen (ohne Reiseleiter/Fahrer).

Die maximale Gruppengröße liegt bei 14 Personen (ohne Reiseleiter/Fahrer).

V1 111117

Veranstalter der Reise:

**Bert's Weintours, Inh. Dpl.Kfm. Bert Seiter,
Brombeerweg 5, 93055 Regensburg
Telefon (0941) 79 58 095, Fax (0941) 79 24 27
email: booking@berts-weintours.de
web: www.berts-weintours.de**



Bert's Weintours - Brombeerweg 5 - 93055 Regensburg

Inhaber: Dipl.Kfm. Bert Seiter

Brombeerweg 5, D-93055 Regensburg

Telefon: +49 - 9 41 - 7 95 80 95

Telefax: +49 - 9 41 - 79 24 27

Email: booking@berts-weintours.de

Internet: <http://www.berts-weintours.de>

USt-ID: DE 133694426

Verbindliche Anmeldung zur Weinreise Viva la France! vom 25.08.-05.09.2018

Ich/wir melde/n mich/uns verbindlich an zur Teilnahme an der oben beschriebenen Weinreise nach Frankreich vom 25.08. – 05.09.2018

Name _____ *Geb.Datum* _____ *Anschrift* _____ *Unterschrift* _____

.....
.....

Wir bitten darum, die Anmeldung unterschrieben an uns zurückzusenden.

Fax: 0941 792427

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie von einer Mitfahrgelegenheit im unserem Minibus ab/nach Regensburg Gebrauch machen möchten.

Bei eigener Anfahrt bitten wir Sie, rechtzeitig vor Ort am bekannt gegebenen Treffpunkt zu sein.

Reiserücktrittsversicherung gewünscht NO DS ***ja*** NO DS ***nein***