



**Languedoc-Roussillon (Sydfrankrig),
Vin-, kultur- og gastronomirejse – Program**
- En historisk rejse -

14. – 21. oktober 2024

Turen går til "Frankrigs Have" Languedoc-Roussillon, som er kendt for sin rige historie, kulturelle mangfoldighed og smukke landskaber, der strækker sig fra Middelhavskysten til Pyrenæerne. Her produceres masser af god vin, men der er så meget, at man har brug for vejledning, og det er ingen bedre til en vores guide Paul, som er specialist i netop disse vine.

Vi flyver direkte med Norwegian Montpellier retur og bor de første tre nætter på en idyllisk vingård, midt i mellem vinmarkerne, i gågang til Middelhavet. De næste 4 nætter bor vi i charmerende Sète på et lille hotel på havnen. Den lille fiskerby minder lidt om Venedig med kanaler, hyggelige restauranter og markeder.

Vi får en grundig introduktion til områdets vine af en lokal sommelier, før vi besøger forskellige specielt udvalgte vingårde og vermouth-producenten Noilly Prat. Vi besøger selvfølgelig også Carcassonne, som er berømt for sin befæstede by, La Cité, som er omgivet af massive dobbelte bymure og tårne. Dette kompleks er et af de bedst bevarede eksempler på en middelalderlig europæisk befæstet by. Naturligvis på UNESCOs verdensarv liste.

Man spiser godt i Languedoc-Roussillon, fisk og skaldyr fra Middelhavet, vi besøger en østersskraber og sejler på bugten. Den velmagende Cassoulet stammer her fra området, og så skal vi spise frokost på en af Frankrigs mest omtalte og ekstravagante restauranter Les Grands Buffets de Narbonne med mere en 150 retter bl.a. østers, hummer, foie gras, tournedos Rossini, hare à la royale, som det tager uhyggeligt lang tid at tilberede. Der er alt, hvad hjertet kan begære!

Deres ostebuffet med 111 forskellige oste er en Guinness rekord. Det er ikke kun en restaurant; det er en gastronomisk oplevelse, der viser det franske køkkens rigdom præsenteret på en generøs buffetstil. Det er et must-besøg for madelskere, så der skal bestilles bord næsten et år i forvejen.

Der vil være mulighed for at prioritere tid på egen hånd, eller blot tilmelde sig nogle af de planlagte ture, bliver en del af fællesskabet igen.

Vingyder Ruth Tilgaard indehaver af De Danske Vinrejser og Paul Dhami indehaver af Det Franske Vinhus i Helsingør, som er specialister i bl.a. Languedoc-Roussillon.

Mandag den 14/10 er der afgang fra København kl. 10.30 med Norwegian direkte til Montpellier med ankomst kl 12.50.

Vi sætter bagagen i bussen og kursen langs den smukke kystlinje mod Narbonne og den hyggelige lille by **Gruissan**, hvor vi indlogerer os for 3 nætter tæt på byen (2 km fra lystbådehavnen) på **Château Lebouis** www.chateau-lebouis.com. Slottet ligger omgivet af vinmarker op ad La Clap massivet og med udsigt til Middelhavet i det fjerne.



Vi får tid til at finde os til rette og få en **vinsmagning af slottes vine**, før vi spiser **middag** på Château Lebouis restaurant.

Tirsdag 15/10 – vi giver os tid til morgenmaden, før vi kører en times tid sydpå for at besøge vores sommelier veninde Emma Kershaw, som tager imod på sin ombyggede **vingård "La Maison du Rire"** beliggende for foden af Pyrenæerne. Emma elsker at fortælle om områdets vine og mad. Hun starter med at forklare regionen – den historie, den nutid og dens fremtid.

Så hvordan man smager vin som en professionel, hvorefter vi smager syv vine fra hele regionen for at stifte bekendtskab med stilarter, terroirer og producenter. Hver vin smages for sig selv og så igen med en ret, som hun har lavet for at matche den perfekt.



Emma arbejder med vinproducenter, som er økologiske og biodynamiske og helst fra boutique vinerier. Maden er lokal, sæsonbestemt, økologisk, hvor det er muligt, og altid fra små kvalitetsproducenter. Emma har skrevet to bøger, som vi bliver præsenteret for. Det bliver hen på eftermiddagen, før vi vender tilbage til Château Lebouis. Aftenen er fri.

Man kan tage til havnen eller byen og spise, eller bliver hjemme. Hvis appetitten ikke er til det store, er der en dejlig terrasse, hvor man kan tage et glas vin til en tapas anretning. Andre aktiviteter ½ times gang fra slottet er:

- Frederic Granier laver kvalitets olivenolie <https://www.moulindegruissan.com/>
- Hotelle Phoebus Garden & Spa har en god spa og også casino, hvis det har interesse <https://hotels-gruissan.com/>

Onsdag 16/10 – vi skal besøge Carcassonne, men på vejen besøger vi **Château de Paraza**, som ikke kun laver god vin, men også har en virkelig spændende historie. Beliggende tæt ved Canal du Midi (UNESCO i 1996) husede slottet på Ludvig den 14. tid den franske ingeniør Paul Riquet, som var arkitekt på kanalen, som forbinder Middelhavet med Atlanterhavet, og som dengang blev kaldt Canal du Roy, kongens kanal.



I dag ejes vingården af en fransk familie, som skiftede liv og flyttede fra Paris til Languedoc, og driver bla. stedets B&B, hans søn, har ansvaret for vinmarker og kældre, og hans datter Lucile, som står for salget. Lucille tager imod os, viser frem, fortæller, lader os smage, og giver os mulighed for at købe vin og få leveret i Danmark.

Videre til **Carcassonne**, hvor der er fri til at opleve la Cité de Carcassonne. Man kan vælge at spise frokost på egen hånd, eller tage imod vores **tilbud om frokost** på den dejlige restaurant Agapé, som ligger mellem den gamle bro og bymuren ca. DKK 350.. Hen på eftermiddagen vender vi tilbage til Château Lebouis, hvor aftenen er fri.

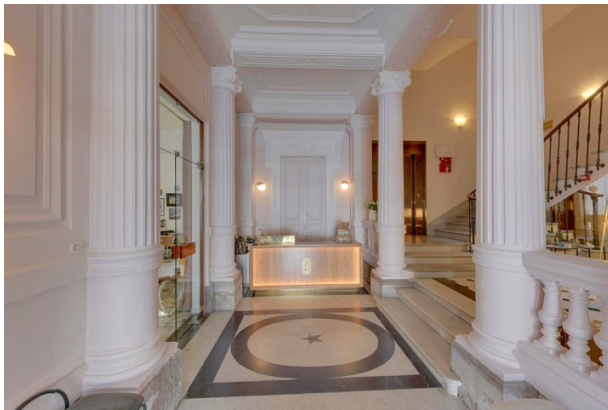


Torsdag 17/10 – vi arrangerer **vinsmagning** på Château Lebouis for at smage nogle flere vine, som området også byder på, Kort før frokost sætter vi bagagen i bussen og kører de få kilometer til **frokost** på **Grand Buffet de Narbonne**.

Deres ostebuffet med 111 forskellige oste er en Guinness rekord. Det er ikke kun en restaurant; det er en gastronomisk oplevelse, der viser det franske køkkens rigdom præsenteret på en generøs buffetstil. Det er et must-besøg for madelskere, så der skal bestilles bord næsten et år i forvejen.



Det bliver nok en stille bus, som efter frokost kører til **Sète**, hvor vi indkvarterer os for 4 nætter på boutiquehotellet **l'Orgue Bleu** *** <https://www.orguebleu.fr/>. Hotellet, som er indrettet i en smuk bygning i Hausmann stil, som vi kender det fra Paris, ejes af to søstre, den ene er indretningsarkitekt, den anden har altid arbejdet inden for restaurantverdenen. Aftenen er fri. Restauranterne ligger side om side på begge sider af kanalen.



Fredag 18/10 – morgenmad er ikke inkluderet på l'Orgue Bleu. Det kan selvfølgelig bestilles, men mange synes, at det er sjovere at spise morgenmad på en café med de lokale.

Vi følger landtangen mellem Etang de Thau og Middelhavet frem til Marseillan for at besøge den berømte vermouth-producenten **Noilly Prat** og dens James Bond cocktail. Firmaets historie går til bage til 1813, hvor Joseph Noilly begyndte at producere vermouth her. Hans vermouth blev omgående en succes og er det stadig.



Noilly Prat indgår i mange cocktails, men er også den bedste vermouth til madlavning. Hvorfor får vi forklaret under besøget. Noilly Prat fremstilles ved at blande hvidvin med en blanding af urter, krydderier og aromatiske planter, som derefter ligger på egetræsfade under den bagende sol i flere måneder.

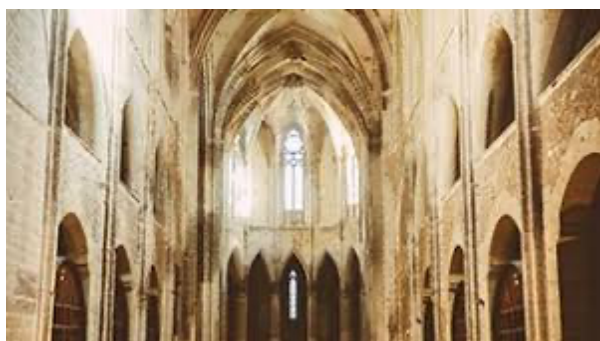
Denne proces hedder "solexponering", og den bidrager til Noilly Prats karakteristiske smag. Den originale tørre vermouth er kendetegnet ved sin friske, aromatiske karakter med noter af krydderier, urter og citrus. Den røde vermouth har en rigere, sødere smag med tydelige noter af krydret vanilje, karamel og krydderier. Derefter går vi ind i Noilly Prats fine have, hvor der er en **Petanque bar**, hvor man kan spille Petanque og nyde en James Bond dry Martini (mod betaling).

Herfra til **frokost** på havnen i Marseillan. Efter frokost vender vi tilbage til Sète, hvor aftenen er fri.

Lørdag 19/10 - Vi kører til den charmerende middelalderby **Pézenas**, for at opleve det skønne marked, et marked der har været åbnet hver lørdag i 600 år!. Pézenas' gamle bydel er en labyrint af brostensbelagte gader mellem de smukke og historiske huse bygget i en blanding af gotisk, renaissance og middelalderlig stil. Frokosten er fri eller man kan tage imod vores **tilbud om frokost** på en god lokal restaurant ca. DKK 250.



Efter frokost kører vi til Valmagne for at besøge **Middelalderklosteret Sainte-Marie de Valmagne**. Klosteret blev grundlagt i det 12. århundrede, og det er bemærkelsesværdigt for sin imponerende romanske stil. Det blev hurtigt et centrum for religiøs og kulturel aktivitet i området. Besøget slutter med en vinsmagning fra klostrets egne kældre. Tilbage til Sète, hvor aftenen er fri.



Søndag 20/10 – dagen er fri i Sète. Vi tilbyder østerstur, hvor vi **sejler ud på Thau indsøen** for at lære om produktionen af østers, som her er helt anderledes end ved Atlanterhavs-kysten. Efterfølgende besøger vi en **østersproducent**, som forklarer os om sit specielle arbejde.

Her spiser vi en let frokost bestående af nyåbnede østers suppleret med gratinerede muslinger ledsaget af rigelige mængder af **Picpoul de Pinet fra den gode producent Domaine de La Grangette**. Christelle, som laver vinene, vil være til stede og præsentere sin vinhistorie. DKK 985.

Resten af eftermiddagen er fri i Sète, før vi spiser en afsked **middag** sammen på en god lokal restaurant.



Mandag 21/10 - med bagagen ombord kører vi kl. 10.45 til **Montpellier** hvorfra Norwegian afgår kl. 13.30 direkte til København med ankomst kl. 15.45.

Pris DKK 16.850, der inkluderer fly, bus, indkvartering i dobbeltværelse med bad og toilet, morgenmadsbuffet de 3 første nætter. Alle programmets entreer, besøg, smagninger og måltider med vine (3 frokoster, 2 middage, 6 vinsmagninger) undtagen de to frivillige frokoster 16/10 og 19/10 og den frivillige heldagsudflugt 20/10.

Alle nu-kendte skatter og afgifter. Danske vinguider.

Pr. 1/1 2011 er der inkluderet moms på rejser i henh. til momslovens paragraf 67 og 68A.

Dobbeltværelse brugt som enkeltværelse tillæg DKK 3.385.

Da vi har begrænset antal værelser på vinslottet er enkeltværelse på forespørgsel/evt. venteliste.

Flyprisen er en estimeret pris på DKK 2.475 pr. 25-2-2023 Montpellier retur med Norwegian med sædeplacering og indskrevet bagage. Dvs. at prisen kan være højere, når vi booker gruppebilletterne. Men vi regner nu med at prisen holder.

Menu og nøjagtig pris på de to frokoster i Carcassonne og Pezenas følger snarest.

Tilmelding pr. vedlagte kupon.

Ret til ændringer forbeholdes
2/2024

De Danske Vinrejser A/S er teknisk arrangør med Rejsegarantifonden nr. 0261
Det Franske Vinhus er medarrangør og vinguide med lokalkendskab.



MAISON DU VIN · HOUSE OF WINE · HAUS DES WEINES · CASA DEL VINO

TILMELDINGSKUPON til Languedoc-Roussillon 14. – 21. oktober 2024

Undertegnede tilmelder sig med _____ pers.

Fulde og korrekte navne. Navne skal være i overensstemmelse med passet:

Passager 1: _____

Passager 2: _____

Fødselsdato, pasnummer, udløbsdato og nationalitet som anført i pas:

(Bruges til indcheckningslister til hotellerne, så man slipper for at aflevere passet)

Passager 1 pasinfo: _____

Passager 2 pasinfo: _____

Adresse: _____

Postnummer: _____ By: _____

Tlf. dag: _____ Mobilnummer: _____ e-mail: _____

Ønsker twin dobbeltværelse med to enkeltstående senge: _____

Ønsker grand lit dobbeltværelse med én bred seng: _____

Ønsker dobbeltværelse brugt som enkeltværelse - DSU: _____

Ønsker frokost i Carcassonne ca. DKK 350 med vin den 16/10: _____

Ønsker frokost i Pezenas ca. DKK 250 med vin den 19/10: _____

Ønsker østersdag/frokost med sejltur ca. DKK 985 den 20/10 _____

Ønsker afbestillingsforsikring 6% af rejsens pris: _____
(skal tegnes samtidig med indbetaling af depositum)

Depositum for rejser i Europa DKK 3.500 pr. person, som opkræves efter tilmelding.

Restbeløbet opkræves til betaling 10 -12 uger før afrejse.

Kuponen pr. mail eller til De Danske Vinrejser, Magstræde 7, 1204 København

VINENS HUS · MAGSTRÆDE 7 · 1204 KØBENHAVN K · DANMARK

TLF. (45) 33 32 62 20 · TELEFAX (45) 33 33 85 75

www.vinrejse.dk · E-mail: mail@vinrejse.dk

A/S reg. nr. 195 708