

## **En vinresa av och med BKWine**



BKWine.com

---

# **Vinresa till Languedoc**

**15-19 oktober 2008**

Det händer spännande saker i Languedoc just nu! Den tid är förbi då man bara förknippade detta distrikt med enkla, billiga bordsviner. Fler och fler ambitiösa producenter utmärker sig nu för sina högklassiga viner, både röda och vita. Följ därför med på denna upptäcktsresa i Languedoc som tar oss till några kvalitetsmedvetna odlare som verkligen tar tillvara den potential som Languedoc har. Våra besök kommer att vara upplagda så att vi får lära oss allt det viktiga, både om arbetet ute på fältet och arbetet inne i vinkällaren.



Läs om BKWines nya bok om viner i Languedoc!:  
<http://languedocboken.wordpress.com/>

Languedoc kunde nästan kallas "Frankrikes Nya Världen". Många unga, dynamiska vinodlare har slagit sig ner här (marken är jämförelsevis billig...). Det är en sprudlande aktivitet i Languedoc idag och det finns massor med goda – och prisvärda – viner.

Languedoc är en fantastisk region att åka omkring i. Landskapet är magnifikt, ibland till och med spektakulärt. Det är på sina håll mycket ödsligt, det är vilt och kargt, med väldoftande vilda kryddörter ständigt närvarande - *la garrigue!* Här finns fina gamla byar, ruiner av 800-år gamla försvarsslott som balanserar på branta bergstoppar, olivträd och oändliga rader av vinrankor. Detta är världens största vindistrikt och det märks!



Vi träffas i Montpellier där vi kommer att bo första och sista natten. Montpellier är en spännande stad som kombinerar en mycket vacker och välbevarad gammal stadsdel med modern arkitektur av den kände spanjoren Ricardo Bofill.



Andra och tredje natten kommer vi att bo lite längre söderut, närmare bestämt i vindistriktet La Clape, på Château de l'Hospitalet, ett hotell som drivs av

vinproducenten Gerard Bertrand. Härifrån har vi nära till de natursköna appellationererna Corbières, Fitou och Minervois.

Gastronomin får också en framträdande plats på denna resa, genom våra gemensamma luncher och våra två gemensamma middagar på Château de l'Hospitalet.

Extra roligt är det förstås på denna resa att komma tillbaka till några av de producenter vi skrev om i vår Languedocbok, men även att visa upp några av våra nya upptäckter!

## Preliminärt program

För mer detaljer kontakta BKWine

### Onsdagen den 15 oktober

Ankomst till Montpellier. Incheckning på vårt hotell i centrala delarna av Montpellier.

Fri kväll. Ta tillfället att upptäcka MontPELLIERS gamla stadskärna och någon av de charmiga restaurangerna!



### Torsdagen den 16 oktober - Pic St Loup, La Clape

Buss hämtar på morgonen vid hotellet i Montpellier. Vi åker därefter norrut till Pic Saint Loup.

Pic Saint Loup ligger ungefär 2 mil norr om Montpellier. Det är alltså inte långt från storstaden, men det känns så. Det är ett ödsligt, vackert landskap och bland de höga bergen sticker Pic Saint Loup-toppen upp som en spetsig tand. Det är ett dynamiskt distrikt där man hittar några av Languedocs allra bästa viner.



Vi besöker en av de bästa producenterna. Flera vingårdar här finns/har funnits på Systembolaget (Domaine de l'Hortus, Château de Cazeneuve, Clos Marie, Ermitage du Pic Saint Loup...).

Därefter beger vi oss några kilometer söderut för vårt lunchbesök i Murles. Vår vinodlare har lovat tillaga ett vildsvin till oss – kanske egenhändigt skjutet - och vi får även tillfälle att smaka gårdens olika viner.



På eftermiddagen checkar vi in på Château de l'Hospitalet. Vi besöker anläggningen och har en provsmakning av Gerard Bertrands viner. Därefter packar vi upp och kommer i ordning och sedan träffas vi för aperitif och gemensam middag i restaurangen "H" där vi avnjuter



medelhavsspecialiteter.

## **Fredagen den 17 oktober - Corbières, Fitou**

Vi åker söderut mot Corbières och Fitou.

Landskapet är magnifikt och vi ser ruiner av katarernas försvarsslott från 11-1200-talen, byggda på svindlande höga bergstoppar. Vägarna slingrar sig fram och i små gudsförgätna byar, där man minst anar det, hittar vi dynamiska producenter som satsar både på kvalitet, marknadsföring och export av sina viner.



Vi besöker byar som Villeneuve les Corbières, Embres et Castelmaure och Tuchan.

Vi besöker odlare som tar tillvara den traditionella karaktären av vinerna från området med viner gjorda med Carignan och Grenache, druvor som trivs i det torra och heta klimatet. Men ibland med lite moderna inslag! Som designade flaskor eller lite lagring på ny ek...



Vi besöker odlare som Domaine Maria Fita, Château de Lastours, Château Pech Latt...

På kvällen träffas vi på restaurangen på Chateau l'Hospitalet och avnjuter ytterligare en middagen med regionala maträtter och viner. Kanske har du först haft tillfälle att promenera upp genom vingården och tagit en titt på utsikten över Medelhavet, och njuta av garrigue-dofterna, för att få aptiten på topp!



## **Lördagen den 18 oktober - Minervois**

Denna dag ägnar vi huvudsakligen åt Minervois, som ligger strax nordöst om Carcassonne.

Den lilla staden Minerve i norra delen av distriktet, uppkallad efter vishetens gudinna, har fått ge sitt namn till appellationen. Det finns idag många intressanta egendomar i Minervois.



Pionjärerna som ledde kvalitetsutvecklingen på 1970- och 80-talen – Domaine Villerambert Julien, Château Coupe Rose, Château Tour Boisée m fl - har fått sällskap av en ny generation vinmakare som tagit över efter sina föräldrar – som Jean Christophe Piccinini och från nyinflyttade från andra delar av Frankrike eller Europa – som Jean-Baptiste Senat och Graham Nutter på Chateau St Jacques d'Albas.

Vi besöker en blandning av intressanta odlare i Minervois och vi äter en god lunch på fint renoverade slottet Château Saint Jacques d'Albas.



Tidig kväll är vi åter tillbaka i Montpellier och efter incheckning på hotellet har ni kvällen ledig för egna upptäckter.

## **Söndagen den 19 oktober**

Resan slut efter frukost och därefter hemfärd på egen hand.

Reservation för eventuella ändringar.

## **Om de producenter vi besöker**

Vi vill att du ska få uppleva det bästa och det mest intressanta. Vi lägger ner stort arbete på att hitta riktigt bra besök. Ofta är det inte de mest "kända" namnen som är de intressantaste. Riktigt roligt blir det när man träffar vinmakaren eller ägaren själv, och kanske t o m hans (eller hennes) familj – och börja diskutera och komma dem inpå livet, och kanske äta lunch hos dem eller på egendomen. Därför är resan inte "fullspäckad" med besök, men ofta blir det ändå snålt om tid eftersom diskussionen – och provningen! – lätt drar ut på tiden...



Resan är därför upplagd med en blandning av både små familjeproducenten och mer kända producenter – allt noga utvalt för att du ska få en unik upplevelse.

Alla besök är inte "spikade" när vi skriver programmet eftersom vi kontinuerligt jobbar på och förbättrar programmet. Men tveka inte att kontakta mig ifall du har några undringar eller är nyfiken på fler detaljer.

## **Fakta**

**Tid:** 15-19 oktober 2008

**Pris:** 8900 kronor

**Enkelrumstillägg:** 1000 kronor

### **I resans pris ingår**

- 4 hotellnätter i dubbelrum inklusive frukost, på bra medelklasshotell (2 nätter i Montpellier och 2 nätter på Château l'Hospitalet, Narbonne Plage i appellationen La Clape)
- Måltider:
  - Tre gastronomiska luncher inklusive vin på regional restaurang eller hos vinproducent (varav minst två hos vinproducenter)

- Två gastronomiska trerätters middagar inklusive flera olika viner på Château l'Hospitalet
- Busstransport i Languedoc
- Samtliga besök och omfattande vinprovningar
- Vid behov tolkning från franska till svenska vid besöken (en del besök kan dock vara på engelska)
- Vinguidning och reseledning på svenska av BKWine

### **I resans pris ingår inte:**

- Resan ner och hem

Ni tar er själva till Montpellier på valfritt sätt och ni anländer dit senast på kvällen den 15 oktober. Söndagen den 19 oktober är hemresedag.

### **Researrangör: Britt Karlsson, BKWine AB**

Britt är baserad i Paris och jobbar sedan snart 15 år tillbaka som vinklärare, vinresearrangör och vinskribent (Livets Goda, Fine Wine, Allt om Vin, Munsänknen...). Hon har under dessa år arrangerat ett stort antal vinresor, framför allt i Frankrike men även i andra europeiska vinländer, och har ett stort kontaktnät bland producenterna. En vinresa i ett vindistrikt med BKWine är en unik upplevelse!



Reseledare på våra resor är antingen Britt själv eller någon av våra särskilt utvalda reseledare. Det är viktigt för oss (och för dig!) att reseledaren kan både vin, språk och kultur. Reseledaren är din ciceron både i vinets värld och i den lokala kulturen. Plus förstås att reseledaren tolkar språket om det behövs.

Mer om våra vinguidar: <http://www.bkwine.com/vinresor/vinguider.htm>

BKWines resor är "av Munsänknen rekommenderade" resor.

BKWine har ställt resegaranti hos Kammarkollegium, se vidare nedan.

## **Anmälan**

Sista anmälningsdag: 15 juli 2008

Anmälan till Britt:

- Tel. Frankrike: +33 1 58 88 04 66 eller +33 6 80 45 35 70
- Tel. Sverige: 08-559 23 624
- Skype: bkwine
- Email: [info@bkwine.com](mailto:info@bkwine.com)

Anmälan bekräftas genom inbetalning av anmälningsavgiften på 1500 SEK (detaljer om hur du betalar fås vid anmälan). Resterande avgift ska vara inbetald senast en månad före avresedatum.

## Viktigt att veta

Våra grupper är alltid små och maximalt antal deltagare är runt 20 personer.

För att resan ska genomföras krävs 10 anmälda vid sista anmälningsdag!

BKWine har ställt resegaranti till Kammarkollegiet enligt svensk och europeisk lag. Läs mer om resegaranti här:

- <http://www.bkwine.com/vinresor/resevillkor/bkwine-villkor.htm#resegaranti>

Läs våra resevillkor här:

- <http://www.bkwine.com/vinresor/resevillkor/bkwine-villkor.htm>

Läs mer information om "resan ner" med tips och råd här:

- <http://www.bkwine.com/vinresor/mer-info/res-dit.htm>

## För mer inspiration

Bilder från tidigare resor:

- [http://www.bkwine.com/wine\\_pictures/photo\\_galleries.htm](http://www.bkwine.com/wine_pictures/photo_galleries.htm)

Video från vingårdar och vindistrikt:

- <http://www.youtube.com/bkwine>

Se video från vingårdar och vindistrikt som vi besökt: BKWine TVs YouTube-kanal:

- <http://www.youtube.com/bkwine>

## Nyhetsbrev om vin

Prenumerera gratis på mitt nyhetsbrev om vin, gastronomi och resor – BKWine Brief:

[http://www.bkwine.com/bkwine\\_brief/bkwine\\_brief.htm](http://www.bkwine.com/bkwine_brief/bkwine_brief.htm)

---

BKWine AB

51, rue du Chevalier de la Barre  
92130 Issy-les-Moulineaux, Frankrike  
Tel: +33 - 1 58 88 04 66 (Frankrike), 08-559 23 624 (Sverige)  
Mobil: +33 - 6 80 45 35 70  
www.bkwine.com, info@bkwine.com