

## Loire och Champagne 6/4 – 16/4 2018

**Dag 1: 6/4** Vi flyger via Paris till Nantes där vår svenska buss möter upp och kör oss de 8 milen till vårt hotell *Best Western Plus Villa Saint Antoine* i **Clisson**, som är en liten stad i regionen Pays de la Loire. Under 10 dagar kommer vi att färdas längs Loiredalen till Champagne och vidare hem till Sverige. Resan kommer att bjuda på många härliga vinprovningar, vackra slott och en härlig natur. Floden Loire flyter lugnt och stilla och vi passerar sand- och grusrevlar som utgör häckplats för medelhavstrutar, skrattmåsar och svarthuvade måsar, mindre strandpipare och drillsnäppor. I ädellövskogarna längs stränderna häckar spillkråka, mellanspett, mindre hackspett, dvärgörn, stjärtmesar, sommargylling och mycket annat. På kvällen avnjuter vi vår välkomstmiddag.

**Dag 2: 7/4** Efter frukost kör vi till den första vingården som är **Château La Perrière la Mare-Merlet**. Efter provningen äter vi lunch på vingårdens restaurant.



**Château La Perrière la Mare-Merlet**

Efter lunchen är det dags för nästa provning på **Domaine de la Brettonnière** hos Joël & Bertrand Cormerais. Vingården ligger 15 km söder om Nantes och är belägen i hjärtat av Sèvre et Maine. Sedan 1994 är det sonen Joël som står vid rodret. Familjen Cormerais har ägt vingården sedan 1890 och den är på 27 ha. Bergarten granit, som ger sandiga magra jordar, ger utmärkta Muscadet-viner som är ett torrt vitt vin med skyddad ursprungsbeteckning från västra delen av Loiredalen (Muscadet Sèvre et Maine appellationen). Vinet görs av druvsorten Muscadet, som lokalt kallas Melon de Bourgogne. Vinerna får ofta vila en längre tid på jästfällningen före buteljeringen och detta markeras ofta med beteckningen "sur lie".

Hos Domaine de la Brettonnière, får vi prova bra viner, som är relativt lätta och neutrala i karaktären samt har frisk syra och ofta en tydlig mineralkaraktär. Vinerna passar mycket bra till havets alla läckerheter. Övernattning på *Grand Hotel de la Gare* i **Angers**.



**Domaine de la Brettonnière**

**Dag 3: 8/4** Vi börjar dagen med ett besök på **Château de Angers** och tittar på den berömda Apokalypsen eller apokalypstapeten, som är en fransk svit av bonader från slutet av 1300-talet. Den producerades i Nicolas Batailles tapetväveri i Paris. Bildmotivet är efter förlagor från den flamländske bokmålaren Jean de Bandol och gestaltar motiv ur Uppenbarelseboken. Av de 90 tapeterna finns 70 kvar här på slottet, dit de ursprungligen beställdes.

Château d'Angers är ett slott/fästning byggd av skiffer med utsikt över floden Maine. Platsen har varit betydelsefull sedan antiken på grund av sitt strategiska läge. Louis IX byggde det nuvarande slottet på 1200-talet och hertigarna av Anjou förvandlade det till ett residens på 1500-talet. Efter religionskriget under 1700-talet, beordrade kungen att slottet skulle förstöras, men endast tornets övre del förstördes. Det omvandlades senare till ett fängelse och under andra världskriget blev det bas för en garnison och en ammunitionsdepå.



Apokalypstapeten

Efter besöket är det fri tid och då finns många saker att välja på. **Jardin de Plantes d'Angers** som är en botanisk sevärd trädgård öppen för allmänheten och belägen i Saint-Serge i centrala d'Angers. **Jardin de la Faculte de Pharmacie** är också en botanisk trädgård med inriktning på medicinalväxter. **Arboretum Gaston Allard** har mer än 10 000 skogsplantor från alla delar av den tempererade världen. Loiredalen är känt för sina slott och nu är tillfället att besöka antingen slottet Brissac eller Serrant. I de spridda gräsmarkerna i lantbrukslandskapet finns sånglärkor, svarthakade buskskvättor, tjockfot, ängshök, grässångare och med lite tur småtrapp och svartvingad glada. På kvällen äter vi en gemensam middag i **Angers** och bor på *Grand Hotel de la Gare*.

**Dag 4: 9/4** Förmiddagen ägnas åt **Vignobles Touchais** och därefter lunch på La Guillemette. Moulin Touchais är vinet som åldras med värdighet. Dess historia började 1797 med att vinbonden Touchais slog sig ner i Tigné i Loiredalen under franska revolutionen. 1817 upptäckte han att det gick att göra ett gott, sött och ädelt vin av druvan Chenin Blanc. Nu började Touchais producera söta viner till familjen och varje år lade han undan några hundra lådor. Allt eftersom åren gick grävde man fler källare. 1910 upptäckte man att de äldsta vinerna var fantastiska. Varje år lade man undan minst 10 000 flaskor och en ny metod att förfina vintillverkningen introducerades. Man skördade en mindre del av druvorna tidigt, för att behålla syran i vinet, och sedan blandades dessa med övermogna druvor. Under andra världskriget murades källarna igen och inte förrän 1970 öppnades de mörka valven. En av världens stora vinsensationer var ett faktum ”The secret cellars of Loire”. Moulin Touchais är ett sött vin, men inte extremt sött, på druvsorten Chenin Blanc från appellationen Coteaux du Layon i mellersta Loire, och säljs alltid med ålder. Nya årgångar börjar säljas tidigast vid 10 års ålder och flera äldre årgångar finns tillgängliga på Systembolaget. Eftermiddagen ägnas åt **Domaine Baumards** i Rochefort sur Loire, som ligger mitt i hjärtat av Anjou strax söder om staden Savennières. Fastigheten har varit i Baumard-familjens ägo sedan 1634, men utvidgades och moderniserades av Jean Baumard i mitten av 50-talet. Sedan 1992 har gården drivits av Jeans son Florent. Baumard producerar flera cuvées av Savennière : en torr Chenin Blanc, ett

vingårdsvin (Clos du Papillon) och en extraordinär cuvée (Trie Spéciale) som bara produceras vid bra årgångar. Egendomen omfattar flera vingårdar i Coteaux du Layon, med söta viner på druvan Chenin Blanc. Här görs också det ovanliga vinet Quarts de Chaume från en vingård som har sitt eget AOP. Övernattning i **Saumur** på hotell *Anne D'anjou Hôtel*.



Chenin Blanc



Vignobles Touchais



**Dag 5: 10/4** : Efter frukost börjar vi med en vinprovning hos **Domaine aux Moines** i Savennières. Egendomen ligger högt uppe på en höjd och här skapar kvinnliga händer ett elegant, uttrycksfullt och mycket lagringsdugligt vin på Chenin Blanc. Madame Monique Laroche var kvinnan bakom vinet till och med årgång 2000. Året därpå övertog dottern Tessa, med oenologexamen från universitet i Reims, ansvaret för egendomen och blev därmed nästa generation Madame Laroche vid rodret. På eftermiddagen åker vi till **Roche Menier Troglodytic** som är ett av de mest kompletta återstående exemplen på hur man förr i tiden bodde i grottor. En del av byn har behållits som ett museum för en livsstil som fortfarande fanns på 1930-talet. Man besöker de cirka tjugo rummen i byn som består av två gamla gårdar med hus och uthus samt ett spektakulärt underjordiskt kapell som liksom allt annat är hugget ur berget.

Övernattning i **Saumur** på *Anne D'anjou Hôtel*.



Domaine Baumards



Domaine aux Moines



Roche Menier Troglodytic

**Dag 6: 11/4** I dag provar vi Loiredalens röda viner med Cabernet Franc.

Vi börjar med **Couly-Dutheil** följt av **Charles Joguet**. Två fantastiska vingårdar.

Cabernet franc betraktas ofta som en lite mindre känd släkting till den betydligt populärare Cabernet Sauvignon och kallas lite skämtsamt ”kusinen från landet”. Doften påminner om gräs, svarta vinbär, rotfrukter och hallon. Vinerna liknar Cabernet Sauvignon, men har inte lika mycket fruktsyra och är inte lika sträva. Druvan knoppas och mognar ganska tidigt och passar därför bäst i svala klimat. Rena Cabernet Franc-viner är ofta mjuka och bäriga, men kan även vara sträva och tåla lång lagring.

I Loiredalen är de mest kända odlingsområdena Chinon, Bourgueil och Saumur-Champigny.

Övernattning i **Saumur** på *Anne D’anjou Hôtel*



Cabernet Franc

**Dag 7: 12/4** Hittills har det varit korta körsträckor men idag blir det längre. Vi skall till Champagne!! Men först provar vi vita viner hos **Champalou**. Catherine och Didier började sin verksamhet 1983 och deras viner är bland de mest välrenommerade i appellationen Vouvray. Druvan här är Chenin Blanc, som också är känd under namnet Pineau de la Loire. Den har mångsidig användning och kan ge mousserande, torra, halvtorra och söta viner. De söta vinerna har ofta inslag av honung. Chenin Blanc utvecklar hög syra och den är mottaglig för ädelröta (botrytis).

I Sydafrika odlas den flitigt, då ibland under namnet Steen.

Övernattning och middag på *hotell Le Berceaux* i **Éperney**.

WINE	BLEND	VINE AGE	SOIL TYPE	VINEYARD AREA*
Vouvray Brut Méthode Traditionnelle	Chenin Blanc	20 years average	Clay, Limestone	3.5 ha
Vouvray	Chenin Blanc	35 years average	Clay, Limestone	13.5 ha
Vouvray <i>Le Portail</i>	Chenin Blanc	16 years	Clay	.35 ha
Vouvray “La Cuvée des Fondraux”	Chenin Blanc	45 years average	Clay, Silex	4 ha
Vouvray “La Moelleuse”	Chenin Blanc	45 years average	Clay, Silex	N/A
Vouvray “Les Tries”	Chenin Blanc	45 years average	Clay, Silex	N/

Clay = lera, limestone = kalksten, silex = flintrik och sandbaserad jord ofta med lite lera och kalk



Champalou i Vouvray

**Dag 8: 13/4** I Champagne har Krister valt tre framstående producenter och vi börjar hos **Deutz**. Champagnehuset Deutz har funnits sedan 1838 då företaget grundades av William Deutz, som ursprungligen hade rötter i Tyskland. Huset är beläget i Ay, en av de 17 Grand Cru-byarna i hjärtat av Champagne. Huset har en årlig produktion av två miljoner buteljer, varav cirka 60% av dessa säljs lokalt i Frankrike. De senaste tio åren har man gjort stora investeringar i det nu moderna vineriet för att möta upp ett långsiktigt tänkande. Deutz arbetar hantverksmässigt, med stor fokus på hela processen från druva till flaska. De egna druvodlingarna täcker nästan hälften av behoven och resterande druvor köper man in av de 22 långtidskontrakterade vinbönderna. Relationerna till dessa vårdar man ömt och de ser odlarna som en del av familjen. Deutz är inte öppet för besök utan det krävs en speciell inbjudan och man säljer inte flaskor på plats.



Deutz



Deutz

Efter lunch har vi fri tid och kan ströva omkring i Épernay där några av de största och mest aktade champagnehusen ligger samlade såsom Moët & Chandon och Pol Roger. Sevärt i Épernay är "des caves de champagne" som är tunnarna under Avenue de Champagne där champagneflaskorna lagras. Här ligger cirka 300 miljoner flaskor av olika märken.

På kvällen äter vi vår middag på La Grillade Gourmande.

Övernattning på hotell *Le Berceaux* i **Éperney**.

**Dag 9: 14/4** Nu har turen kommit till **Diebolt-Vallois** och **Jean-Paul Hébrart**. Vi delas i två grupper med 15 personer i varje grupp.

Champagnehuset Diebolt-Vallois ligger i Cramant, som är en liten by i Côte des Blancs vars kritiga jordar är perfekta för Chardonnay. Jacques Diebolt och Nadia Vallois biträds av sina två barn, Arnaud och Isabelle. Diebolt-familjen har funnits i Cramant sedan slutet av 1800-talet och familjen Vallois har odlat vinodlingar i Cuis sedan 1500-talet.



**Diebolt-Vallois**



**Isabelle, Arnaud och Jacques Diebolt**

**Jean-Paul Hébrart** är en spännande producent i Vallée de la Marne. Han började producera champagne från egna druvor 1964. Under 1983 började den då 19-årige sonen Jean-Paul att arbeta i produktionen, och sedan 1997 är det Jean-Paul som driver företaget. Av den årliga produktionen på cirka 90 000 flaskor är det endast 5 procent som går på export, resten konsumeras av fransmännen själva. Flagg skeppet i sortimentet är "Spécial Club Cuvée". Druvornas kvalitet är hög och Hébrart levererar även druvor till de stora champagnehusen, bl a Bollinger. Vid floden Marne ligger de egna vingårdarna med Pinot Noir och 99% är rankade som Premier Cru-lägen. På andra sidan floden, i Chouilly och Oiry, odlar man dessutom Chardonnay på Grand Cru-lägen. Vinstockarna har en mycket hög medelålder. Hébrart är medlem av "Club Trésors de Champagne" som är en förening bestående av de allra bästa småodlarna i Champagne och det är strikta krav som måste uppfyllas för att få behålla sin plats i föreningen.

Hinner vi med så gör vi ett besök i **Faux de Verzy** (Trollskogen) innan vi når **Trier** där vi övernattar på Hotell Deutcher Hof och har vår avskedsmiddag.



**Faux de Verzy (Trollskogen)**

**Dag 10: 15/4** Lång dag i bussen på väg till färjan i Kiel, men förhoppningsvis är bussen lastad med många "goodsaker" från vår resa längs Loiredalen och Champagne.

Färjan avgår kl 19.00 från i Kiel.

**Dag 11: 16/4** Ankomst till Göteborg kl 9.00