

Rhone und Provence für Weinfreunde

Organisation und Reiseleitung: Max Hendlmeier
Übersetzungen und Co-Reiseleitung: Björn Gülsdorff

vom **28. August** bis zum **04. September 2016** können Sie einige sehr bedeutende Weingüter besuchen - aber damit ist es nicht genug...

Programmübersicht (Stand: 14. April 2016)

Sonntag, 28. August .2016 - Anfahrt nach Tain l'Hermitage

Anreise über Karlsruhe (HBF) nach Tain l'Hermitage (Rhone). Übernachtung im **Hotel „2Coteaux“**. Dieses familiäre und bewährte Haus liegt unmittelbar an der Rhone, getrennt nur durch eine kleine, verkehrsberuhigte Nebenstraße. Gemeinsames Abendessen im Restaurant VINEUM von Paul Jaboulet Aîné.

Montag, 29. August .2016 - Die Cote Rôtie – „der geröstete Hang“

Eine etwa einstündige Busfahrt nach Norden bringt uns in den Ort Ampuis an die Cote Rôtie. Die Nordrhone ist eines der ältesten Weinanbaugebiete der Welt. An roten Sorten wird nur die Syrah angebaut!



Erstes Ziel: Die **Maison Vidal-Fleury** (Bild oben)

das Haus wurde 1781 gegründet und ist damit das älteste kontinuierlich arbeitende Weingut an der nördlichen Rhone. Die beeindruckende Lage unterhalb der steilen Cote-Blonde zeigt unmittelbar unter welcher harten Bedingungen hier Wein angebaut wird. Daneben verfügt das Weingut über viele weitere Weinlagen der Rhone (Côtes du Rhône rot und weiß, Crozes-Hermitage, Châteauneuf-du-Pape), sodass ein guter Überblick zu erwarten sein wird. Führung und Verkostung.

Die Mittagspause verbringen wir unter Platanen individuell in Ampuis.

Nachmittags besuchen wir die **Domaine Ogier**, geleitet von Vater und Sohn, Michel & Stephan Ogier. Martin Kössler (von K&U) schreibt über die Weine: ...die Weine besitzen, komplexes, aromatisches Spiel, setzen auf Finesse und Transparenz, ...sind seidige, frische, dennoch muskulöse Syrah mit reifer Süße im Bukett und satter Tiefe und Struktur. Ebenfalls Führung mit Verkostung.

Rückfahrt nach Tain-l'Hermitage.

.

Dienstag, 30. August 2016 - Hermitage und Crozes Hermitage

Vom Hotel aus gehen wir ein kurzes Stück zu einem der bekanntesten Erzeuger hochklassiger Rhone-Weine der **Maison Chapoutier**. Der Betrieb der nun in siebter Generation durch die Familie geleitet wird, arbeitet überwiegend biodynamisch. Von allen großen berühmten Häusern (dazu zählen noch Guigal und Jaboulet) ist Chapoutier das innovativste.

Nachmittags fahren wir ein kurzes Stück nach Süden zum in der Appellation Cornas gelegenen Betrieb **Vins Jean-Luc Colombo**. 1987 gründete der aus Marseille stammende Önologe hier sein Weingut und hat, vor Ort, sehr rasch viele Traditionalisten vor den Kopf gestoßen, da er einiges anders macht (entrappen, neues Holz, Sauberkeit). Teilweise wird seine Existenz immer noch tot geschwiegen. International ist das Renommee aber sehr hoch. Hermitage, Cornas, Condrieu. Führung mit Verkostung.



Am späten Nachmittag empfiehlt sich unbedingt ein Besuch bei der Schokoladenmanufaktur „**Valrhona**“, die bequem zu Fuß vom Hotel aus erreichbar ist.

Mittwoch, 31. August 2016 - Umzug nach St. Paul Troix Chateaux -

Nach dem Auschecken bringt uns unser Bus entlang der Rhone ca. 150 km weiter nach Süden. Wir erleben dabei einen deutlichen Klimawechsel, denn ungefähr ab Valence dominiert nun eindeutig das Mittelmeerklima und der Mistral entfaltet seine Wirkung.

Um das **Château Bizard** kennen zu lernen, unterbrechen wir unsere Fahrt. Seit 1862 ist der gutshofartige Betrieb in Familienbesitz. Angebaut werden die charakteristischsten Trauben des Rhonetales: Syrah und Grenache dominieren, dazu Grenache Blanc, Roussanne, Marsanne, Viognier, Merlot, Cabernet Sauvignon. Das Weingut arbeitet sehr zielbewusst, und wirkt dabei „hellwach“.

Im Garten des Châteaux werden wir dann einen Mittags-Lunch incl. der Weine des Hauses serviert bekommen.

Am Nachmittag besuchen wir ein bemerkenswertes, neues und hochinteressantes Weingut, die **Domaine Château les Amoureuses** in der Region Ardèche. Der Verantwortliche, Jean-Michel Novelle, hat sich dafür entschieden, alle seine 9 versch. Weine abzustufen, um frei von den engen Regeln jeder Appellation zu sein. Man erzeugt deshalb ausschließlich „Vin de Pays de Méditerranée“. Die 58 ha Rebflächen verteilen sich auf Höhen von 90 bis 350 hm – man hat also, neben sehr unterschiedlichen Böden, auch diverse Kleinklimazonen in Bearbeitung.

Weiterfahrt nach Saint-Paul-Trois-Châteaux. Eine kleine Stadt, die seit der Gründung durch die Gallier besiedelt ist.

Heute ist dieser bezaubernde, ruhige Ort die Heimat vieler Künstler, bietet viele interessante Restaurants und ein nettes **Hotel**, das „**Esplan**“. Dort Bezug der Zimmer.



Donnerstag, 01. September 2016 - Châteauneuf-du-Pape und Avignon

Erstes Ziel: **Château de la Nerthe**. Die Familie Richard – Weinhändler und Produzent - erwarb 1986 das beeindruckende, traditionsreiche Gut (1560 erstmals erwähnt), daneben eines der wenigen Gebäude im Rhône-tal, dem man die Bezeichnung als Château auch unmittelbar ansieht.

Mit rd. 90 ha ist Château La Nerthe ist eines der größten Weingüter in Châteauneuf-du-Pape. La Nerthe produziert nach den Regeln des biologischen Weinbaus und ist seit dem Jahr 1998 durch die Organisation ECOCERT zertifiziert. Besuch mit Verkostung und Besichtigung der alten Keller.

Anschließend fahren wir nach **Avignon** und bleiben dort bis in die Nacht hinein, bevor wir dann ins Hotel zurückfahren.

Sie haben genügend Zeit um zu bummeln, einzukaufen, den Papstpalast zu besichtigen und, und ...

Freitag, 02. September 2016 - Provence

Die **Domaine Rabasse-Charavin** wird geleitet von Madame Corinne Couturier und ihrer Tochter. Sehr ländlich, ein wenig außerhalb des Örtchens Cairanne. Nach der Verkostung laden wir uns an einem provencalischen Buffet im Weingut (Aufnahme unten. v. e. früheren Besuch – nein, der Wein wird auch dort nur aus Trauben erzeugt)



Der Nachmittag steht zur freien Verfügung –

Samstag, 03. September 2016 - Rückfahrt nach D, ÜN und Abschlussdinner am Kaiserstuhl

Unsere letzte Nacht verbringen wir im **Hotel Gasthof Adler**, einem weingeprägten Hotel der Familie Baptist in Königschaffhausen am Kaiserstuhl. Nach einem Aperitif wartet auf unsere Gruppe ein 4-gängiges Abschlussdinner, begleitet von regionalen Weinen.

Samstag, 03. September 2016 - Rückfahrt nach Karlsruhe

Gegen 10.30 Uhr erreichen wir Karlsruhe HBF.

„Wenn es dir nicht gelingt, die Gegenwart bewusst zu erleben,
wirst du dich irgendwann umschauen und feststellen, dass sie
vergangen ist.

Du wirst das Gefühl für den Duft, die Liebllichkeit und die
Schönheit des Lebens versäumt haben. Es wird dir so
vorkommen, als sei es mit ungeheurer Geschwindigkeit an dir
vorbeigezogen“

Brian L. Weiss

Einige Anmerkungen zur Reise und meiner Person:

Seit sehr vielen Jahren schon bin ich begeisterter „Weinliebhaber“. Daraus entstand bald eine zunehmend intensivere, mittlerweile über 20-jährige erfolgreiche Tätigkeit als Dozent zum Thema „Wein“ sowohl im Bereich der Erwachsenenbildung als auch der Gastronomie. Zum dritten Mal organisiere ich nun diese Reise an die Rhone, nach wie vor mit sehr großer Freude und dem Wunsch, interessierten und begeisterungsfähigen Menschen die Reize und Schönheiten der Region aus sehr unterschiedlichen Perspektiven näher zu bringen.

Allgemeine Hinweise:

Im **Reisepreis** von **1385 Euro** pro Person (Details zur Zahlung siehe Anmeldeformular!) enthalten ist die Fahrt im, modernen, komfortablen Reisebus (****), Nichtraucher, 49 Plätze, Klimaanlage, Schlafsessel mit Fußstützen usw., alle Führungen, Fahrten und Eintrittsgebühren, Besuche, Degustationen, Ihr Reisesicherungsschein sowie eine ausführliche Reisemappe. Ein Dinner am Sonntag, sowie ein festliches Dinner am Samstag, mehrere Winzerbuffets, alle incl. Wein, Wasser. Übernachtung im Doppelzimmer (B&B). Im Bus haben Sie eine Doppelsitzbank alleine zu Verfügung (max. 21 Reise-TN). Auf Wunsch stehen **Einzelzimmer** gegen einen **Aufpreis von 230 Euro** zur Verfügung. Weitere Leistungen sind nicht im Gesamtpreis enthalten.

Bitte beachten Sie, dass nachträgliche Änderungen im Programm möglich sind!

Alle Fragen zum Reiseablauf beantworte ich Ihnen gerne

unter Telefon 09561 - 3 22 55

oder E-Mail: weintalk@gmail.com

Homepage: www.weintalk.de

... und sollten Sie nun immer noch zweifeln, ob es richtig ist jetzt mitzufahren, so helfen Ihnen zur Entscheidungsfindung vielleicht die weisen Worte von Oscar Wilde :

*"Versuchungen sollte man nachgeben!
Wer weiß, ob sie wiederkommen?"*