



FRANKREICH

Wein-Studien-Reise „mit Genuss“ – BURGUND, seine bekannten und unbekanntes Châteaux und Grand Crus



Burgund gehört zu den attraktivsten und beliebtesten Weinreise-Zielen der Welt. Ein Land, das einige der besten Weine der Welt und die berühmtesten Weinlagen und Güter sein Eigen nennt, ist auch für interessierte Winzer und Weinfreunde ein ideales Weinreise-Ziel.

Seit die Römer Gallien eroberten, betreibt man hier Weinanbau im großen Stil und bereits **Karl der Große** pries das Burgund wegen seiner hervorragenden Weine. Die als Grand Cru eingestufte Weinlage **Corton-Charlemagne** trägt noch heute ihm zu Ehren seinen Namen. Seitdem haben Burgunder Weine bis heute nichts an ihrer Einzigartigkeit verloren. **Burgund gilt weltweit als Inbegriff der Weinkultur.** Von hier aus haben die Pinot-Noir und der Chardonnay ihre Weltkarriere gestartet.

Das **Burgund** ist nicht nur bekannt als eines der besten Weinbaugebiete der Welt, sondern auch für sein Mosaik aus kleinen und kleinsten Weinbergspartellen. Die kleinste Herkunftsbezeichnung der Welt ist "**La Romanée**" mit einer Größe von nur 0,8 ha! Grund dafür ist die Vielfalt der Böden, die innerhalb eines Dorfes oder sogar auch innerhalb eines Weinberges stark variieren können.

Die sehr unterschiedlichen Terroirs sind entscheidend für den Erfolg der Weine des Burgunds. Im kühlen Nordwesten, schon an der Grenze zur Champagne, liegt das **Chablis** mit seinen Kreide-Kalk-Böden, das Zentrum des Burgunds, die **Côte d'Or** dagegen wird von Kalk-Lehm- bzw. Kalk-Mergel-Böden bestimmt, während die südlichen Gebiete, das **Châlonnais** und **Mâconnais** und **Beaujolais**, schon lehmiger und sandiger sind.

In den Appellationen (Weinbauregionen) Burgunds wachsen hunderte von Spitzenweinen. Von hier stammen einige der besten trockenen Weine der Welt. Weine, die sich aufteilen auf eine Unzahl von 1er- und Grand-Cru-Lagen und eine

Unzahl von großen und bedeutenden als auch weniger bekannten, aber sehr interessanten Erzeugern. Ein passionierter Weintrinker wird auf die Frage nach dem besten, finessenreichsten, grazilsten und elegantesten Rotwein vielleicht einen Burgunder nennen. Man sollte aber nicht vergessen, dass weiße Burgunder in der gleichen Klasse spielen können wie ihre roten Brüder.

Auf den Böden von „**Puligny Montrachet**“, „**Meursault**“, „**Corton Charlemagne**“ und „**Chablis**“ wachsen die **berühmtesten Chardonnays**. Die besten und „teuersten“ roten Burgunder kommen von der **Côte D´Or** (Côte de Beaune und Côte de Nuits). Namen wie **Musigny, Corton, La Tache, Romanee Conti, Richebourg, Clos Vougeot** oder **St. Vivant** sind glanzvolle Einzellagen mit entsprechenden Flaschenpreisen. Die **Côte D´Or** (Goldküste) trägt somit Ihren Namen nicht zu Unrecht. Aber auch das **Beaujolais** und die Appellationen des **Maconais** haben sehr interessante Lagen und Weine zu bieten, die es lohnen besucht zu werden. Insgesamt verfügt Burgund über **33 Grands Crus, 561 Premiers Crus** und **44 Orts-Appellationen**.

Das ehemalige Herzogtum Burgund bringt Rotweine hervor, welche das Wort „Burgunder“ zum Synonym für vollmundigen, gehaltvollen Rotwein gemacht haben. Aber auch Weißweine aus dem Burgund gelten unter Kennern als absolute Spitzenweine. Aus der weißen Rebsorte Chardonnay werden berühmte Weine wie Meursault, Puligny-Montrachet oder Chablis erzeugt. Daneben haben aber auch preiswerte, einfache Tropfen ihre Heimat im Burgund.

Viele Weingüter sind jedoch für Gruppen nicht ansprechbar. Andere Weingüter sind im Gegenteil dann oft für den Weinreise-Massentourismus perfekt "durchgestylt" und standardisiert.

Wir haben uns bemüht im Rahmen unserer **Burgund-Weinreise** authentische Weinproben in urigen Weinkellern bei sympathischen französischen Winzern in traditionellen Weingütern auszusuchen. Als Kontrast werden wir jedoch auch berühmte Weinlagen und Domaines besuchen und dort manch guten Tropfen verkosten.

Unsere Weinreise beginnt im Norden mit **Chablis**, dem Weißweingebiet. Südöstlich davon liegt dann das Herzstück des Weinbaus, die **Côte d´Or** mit dem nördlichen Teil **Côte de Nuits** und dem südlichen **Côte de Beaune**. Von Norden nach Süden folgen dann **Côte de Chalonnaise, Mâconnais** und **Beaujolais**.

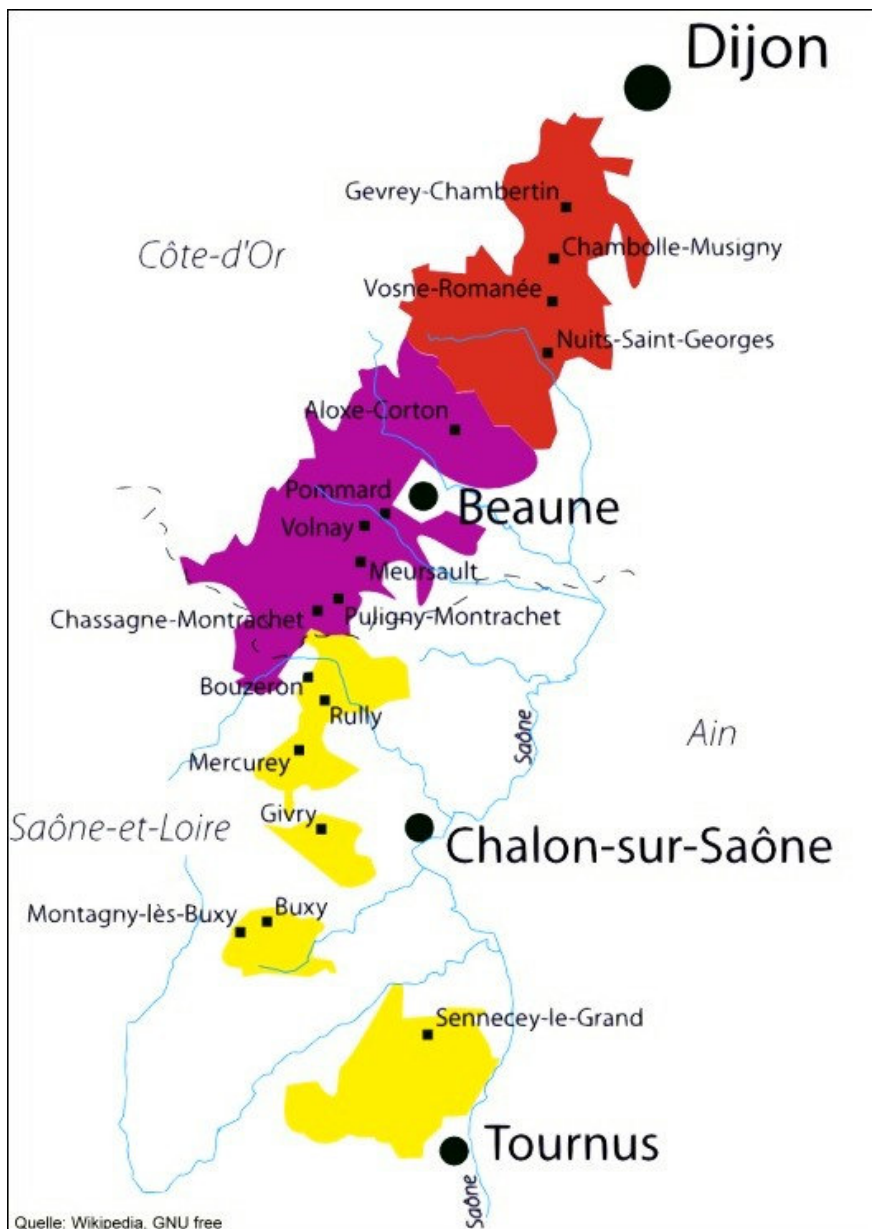
Wein ist wohl das berühmteste Produkt des Burgunds, jedoch bei weitem nicht das einzige. Wein und gutes Essen gehen auf der ganzen Welt Hand in Hand. **Senf, Cassis, Weinbergschnecken, Burgunderschinken, Boeuf Bourguignon, Crème de Bourgogne (Käse)** und **Trüffel** gehören zu den weltweit bekannten kulinarischen Spezialitäten der Region, die wir selbstverständlich auch verkosten sollten. Zu einer Weinreise gehört auch die vielfältige und regionaltypische Küche des Landes, die sich harmonisch und ausgewogen den Weinen der Umgebung angepasst hat. Ganz einfach, aber genussvoll in einem netten Bistro, rustikal und authentisch in einer Ferme Auberge, lebensfroh in einer Brasserie oder aber gastronomisch elegant in einem guten Restaurant.

„BURGUND ist kein Land, Burgund ist das Leben“, soll der ehemalige französische Staatspräsident Francois Mitterand einmal gesagt haben. Er musste es wissen. Vor seiner Präsidentschaft war er Bürgermeister der burgundischen Kleinstadt Château-

Chinon. Lassen wir uns von seiner lebensfrohen Einstellung zu Genuss und gutem Wein anstecken.

In sechs Tagen zeigen wir Ihnen „aus unserer Sicht“ die schönsten und interessantesten Weingüter und Seiten der berühmten Appellationen der Weinregion Burgund. Unter der kompetenten Reiseleitung von Rudolf Hoffmann besichtigen Sie Weinberge und Keller, lernen viele Châteaubesitzer persönlich kennen und verkosten natürlich überall auch die aktuellen Weine und so manchen „Edlen Tropfen“. Dabei ergeben sich viele gute Kontakte und fachliche Gespräche mit den Besitzern und Mitarbeitern der verschiedenen Châteaux. Wein ist auch ein Stück Philosophie – freuen Sie sich auf spannende und interessante Weinphilosophen und starke Winzertypen.

Burgund ist die Herkunft der meisten unbezahlbaren Weine, die es gibt. Die Weine des Burgunds sind Legende. Tauchen wir zusammen ein in die Welt dieser berühmten bis legendäre Weine. Eine Welt großer Pinots und Chardonnay, deren Qualität auf Grund der besonderen Böden und Klimata des Burgunds einzigartig sind und bleiben.



1. Tag (So 21APR24): 08:00-18:00 Uhr: Abfahrt nach **Auxerre** (8-9 Stunden Fahrzeit inklusive Pausen) Mittagessen „en Route“ (Selbstverpfleger-Picknick bzw. Stopp an Autobahnraststätte).



15:30-16:15 Uhr: Kurz vor **Auxerre** legen wir einen Zwischenstopp bei der **Abtei von Pontigny** ein. Mönche, besonders die Zisterzienser, haben im Mittelalter einen großartigen Beitrag zur Weiterentwicklung der Weinkultur geleistet. Dem wollen wir mit diesem Besuch unsere Reverenz erweisen. Die **Mönche von Pontigny** legten einen der ersten Weinberge der Region an, der die **Grundlage für den berühmten Wein von Chablis** bildete. Sie führten im Gebiet auch die **Chardonnay-Rebe** ein, die bis heute bedeutendste weiße Rebsorte von Chablis, und verankerten den Weinbau als zentralen Bestandteil ihrer Landwirtschaft.

Die im 12. Jahrhundert errichtete Abteikirche von Pontigny ist die **weltweit größte Zisterzienserkirche**. Pontigny repräsentiert den strengen Stil der Zisterzienser. Die Kirche ist außen wie innen vollkommen weiß wie die Mönchsgewänder des Ordens. Ihr mittelalterliches Kirchenschiff weist mit einer Länge von 108 Metern und einer Fläche von 4.000 m² beeindruckende Maße auf. Die großartigen Proportionen, die Harmonie und Schlichtheit des Inneren und die Ruhe, die der Kirchenraum ausstrahlt, tragen dazu bei, dass die "zweite Tochter von Cîteaux" eine Stätte des Weltkulturerbes ist, die man nicht verpassen sollte. Die im Herzen eines 10 Hektar großen Geländes gelegene burgundische Abtei ist ein großartiges Beispiel der mittelalterlichen Zisterzienserarchitektur. Charakteristisch für den Übergang von der romanischen zur gotischen Kunst. Leider ist die Abtei nicht immer von innen zu besichtigen.



16:15-17:00 Uhr: Fahrt nach **Saint-Bris-le-Vineux**.

17:15-18:30 Uhr: Besichtigung der Sektkellerei **Les Caves Bailly Lapierre** in **Saint-Bris-le-Vineux**. Tief im Berg und gut behütet bei konstanter Feuchte und optimalen 12 Grad Celsius lagern hier Schaumweine, die zur Creme de la Creme des Burgunds gehören. Bei einer Cremantverkostung können wir einen eigenen Eindruck gewinnen.



18:30- 19:00 Uhr: Fahrt zum Hotel in **Auxerre**. Check-In für 1 Nacht im Hotel 3*



19:30 Uhr: Kleiner Bummel durch die Stadt. Eine schöne Gelegenheit den Ort zu erkunden und sich nach der langen Fahrt etwas die Füße zu vertreten. (Ü/F)

2. Tag (Mo 22APR24): 08:30-09:00 Uhr: Fahrt nach **Chablis** zur **Domaine William Fèvre**.



09:00-10:30 Uhr: Betriebsbesichtigung und Weinprobe **Domaine William Fèvre**. Die Domaine William Fèvre bewirtschaftet einige der besten Lagen. Darunter auch Les Clos, die historische Wiege dieses vermutlich größten Weißweines der Welt.



Ein Toperzeuger höchster Qualität mit 15 Hektar Grand Cru und 15 Hektar Premier Cru. Alle Weine werden spontan vergoren, alle Weinberge werden nach strengen Vorgaben **BIO-Logisch** bearbeitet.

11:00-12:00 Uhr: Fahrt nach **Vézelay**. Der malerische Ort hat historische Bedeutung wegen seiner eindrucksvollen Klosteranlage mitten im Ort. Eine im 9. Jahrhundert durch Girard de Roussillon zunächst am Fuße einer Hügelkuppe des **Granitmassivs Morvan** gegründete Benediktinerabtei entwickelte sich schnell zu einer Wallfahrtshochburg im Mittelalter und Etappe auf dem Jakobsweg. Die Schenkung einer Knochenreliquie der **heiligen Maria Magdalena** waren das Startkapital und der Beginn der sehr positiven Entwicklung des Städtchens **Vézelay** und seiner berühmten, seit 1979 als UNESCO-Weltkulturerbe eingetragenen **Wallfahrtskirche Sainte Marie-Madelaine**.

Das mächtige Hauptportal mit seinem außergewöhnlichen Tympanon führt unmittelbar in ein lichterfülltes Langhaus mit majestätischen Proportionen, das mit etwa hundert großartigen, bildhauerisch ausgestalteten Kapitellen dekoriert ist. Unter dem Chor erstreckt sich eine sehr alte Krypta aus der karolingischen Zeit. Man kann die Basilika frei, mit einem Audioguide erkunden.



Für Weinfreunde hat der Ort jedoch auch sehr interessantes zu bieten. Vézelay ist eine „sehr junge“ französische Appellation in Burgund, die 1985 gerade einmal 1 ha Rebfläche zählte. Heute stehen rund 100 ha im Ertrag, hauptsächlich mit Chardonnay bepflanzt. Neben Weißwein möchte die Region, die zwischenzeitlich zu AOC Bourgogne zurückgestuft worden war und der ein fulminanter Neustart gelungen ist, künftig auch wieder Rotweine unter ihrem Namen vertreiben.



Der Weinanbau in Vézelay und den umliegenden Dörfern geht bis in die galloromanische Zeit zurück. Durch die Errichtung des Benediktinerklosters Ende des

9. Jhd. erhielt der Weinanbau einen neuen Aufschwung. Burgunderweine waren in Mode und die Produktion stieg, um Paris mit Wein zu versorgen. Der Höhepunkt dieser Entwicklung wurde im 18. Jh. erreicht. Damals erstreckte sich das Weinbaugebiet von Vézelay über 500 Hektar Land. 1884 vernichtete die Reblaus (Phylloxera) die Weinstöcke in ihre Gesamtheit. Erst in den 70er Jahren des 20. Jh. wurde der Weinanbau um Vézelay wieder belebt und erhielt 1985 die Herkunftsbezeichnung „Bourgogne“. 1997 wurde die Herkunftsbezeichnung „Bourgogne Vézelay“ für den Chardonnay aus vier Gemeinden anerkannt: Asquins, St-Pere, Tharoiseau und Vézelay.

Die knackigen, mineralischen Chardonnays des südlich von Chablis gelegen Wallfahrtsorts Vézelay waren bisher nur wenigen Kennern bekannt und galten als einer der bestgehüteten Geheimtipps in Frankreich. Aufgrund der Qualität und der eigenständigen Persönlichkeit der Weine dieses winzigen Anbaugebiets, wurde die bisherige regionale Appellation Bourgogne Vézelay in eine **kommunale Village Appellation** aufgewertet, die ab dem Jahrgang 2017 auf dem Etiketten erscheinen darf.

12:00-12:30 Uhr: Spaziergang hinauf in den Pilgerort **Vézelay**.

12:30-14:30 Uhr: Mittagessen

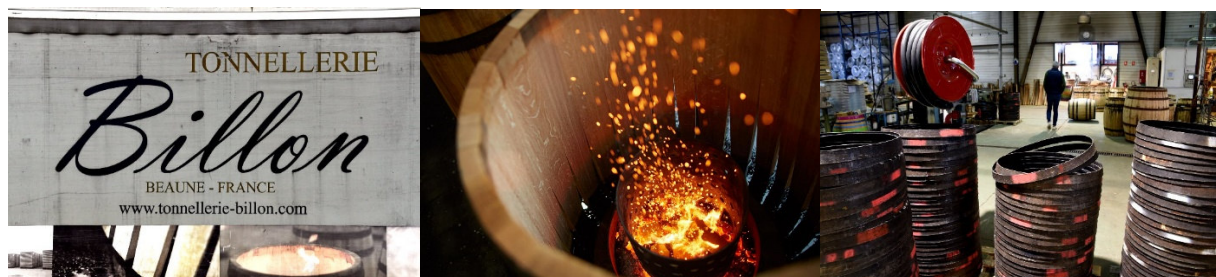
14:30-16:00 Uhr: Gelegenheit sich den malerischen Ort und die **Wallfahrtskirche Sainte Marie-Madelaine** anzuschauen.

16:00-17:30 Uhr: Fahrt nach **Beaune**. Check-In für die nächsten 3 Nächte in einem Hotel 3* im Stadtzentrum. (F/M/)

3. Tag (Di 23APR24): Abfahrt um **08:30 Uhr**.

09:00 – 10:30 Uhr: Besuch in der renommierten **Tonnellerie BILLON** in einem Vorort von Beaune.

Die **Tonnellerie BILLON** beschäftigt 20 Küfer, von denen 2 als beste Handwerker Frankreichs im Küfereihandwerk ausgezeichnet wurden. Das Unternehmen stellt ca. 10.000 Fässer pro Jahr her.



Die im Jahr 1947 gegründete Küferei BILLON trägt durch ihre Arbeit nicht unerheblich zur Entwicklung großer Weine bei. Sie arbeitet eng mit den größten französischen und ausländischen Weinanbaugebieten zusammen, passt sich ihren Anforderungen durch die Wahl des Holzes, des Heizverfahrens je nach Größe des Fasses an.

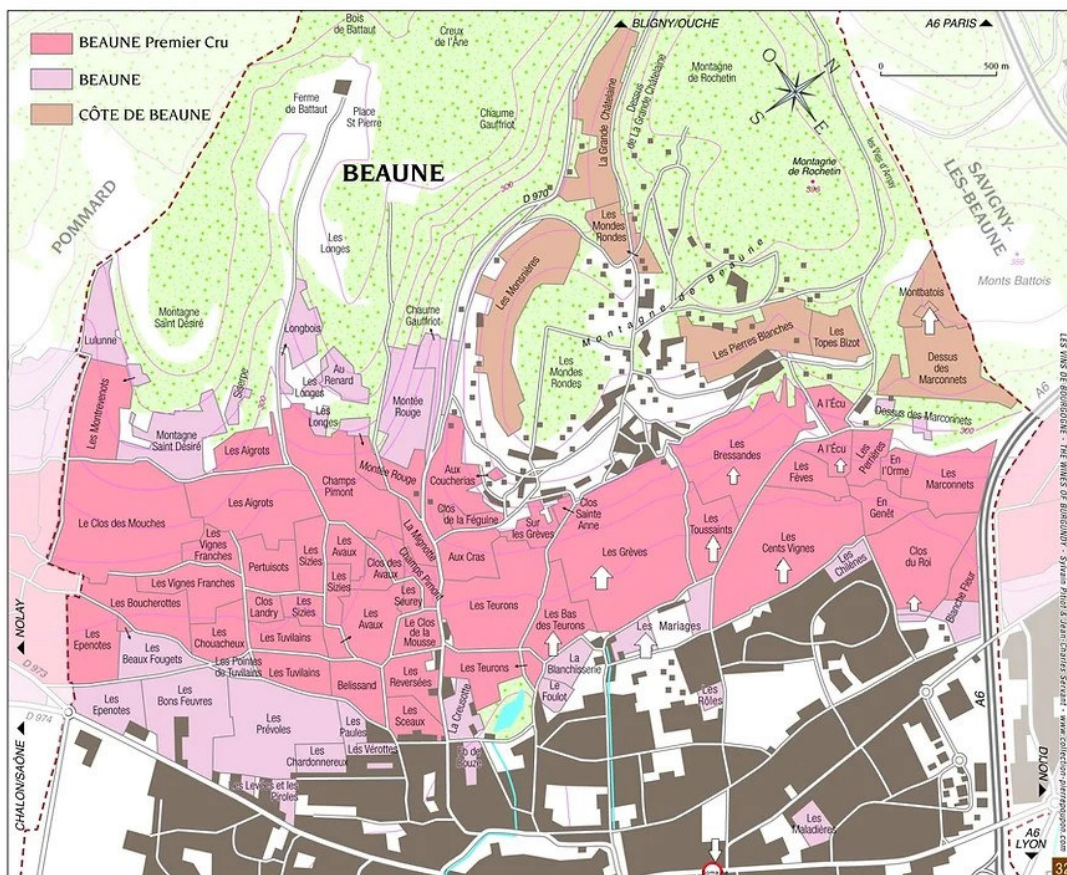
Die Fässer von BILLON passen sich an verschiedene Rebsorten an, wobei das Eichenholz das Fruchtbare betont und die wichtigsten Merkmale jedes Weins hervorhebt, ohne hervorzustechen.

11:00-13:00 Uhr: Anschließend besuchen wir die **Domaine Besancenot**, eines der wenigen Familienweingüter an der Côte de Beaune, das dem Druck des Großen Geldes widerstehen und seine Unabhängigkeit bewahren konnte.

Die Familie betreibt seit 1850 in sechster Generation unter der Leitung von Dominique und Therese Besancenot ihr Weingut am Stadtrand von Beaune. Sie bewirtschaftet 10 Hektar, die sich über 12 Appellationen der Umgebung verteilen. Im Anbau sind Pinot Noir für die roten und Chardonnay oder Aligoté für die weißen Weine.



An der Côte de Beaune unterscheiden wir zwischen verschiedenen Ebenen von Appellationen mit verschiedenen Qualitätsniveaus (Burgund - Beaune- - Beaune premiers Crus), die vom einfachen Basiswein bis zum höchsten gehobenen Niveau reichen.



Zur **Gemeinde Beaune** gehören **430 ha Reben** mit **insgesamt 42 Crus**, die jeweils einem anderen CLIMAT entsprechen. Unter diesen Crus bewirtschaftet die Familie sieben 1er Crus, deren Flaschenpreise im Bereich zwischen 30 und 40 EUR für die

Verhältnisse in Burgund bei sehr guter Qualität ausgesprochen kundenfreundlich und preiswert sind. Freuen wir uns auf eine interessante Verkostung.

13:00-15:00 Uhr: Mittagessen

15:00-17:00 Uhr: Kleine Stadtführung zu Fuß durch Beaune. Mit dem spätgotischen **Hôtel-Dieu** und seinen bunt glasierten Dächern findet sich hier eines der berühmtesten Wahrzeichen Burgunds.

Im Jahre 1443 beschlossen Nicolas Rolin, Kanzler des burgundischen Herzogs Philipp des Guten, und seine Frau Guigone de Salins, um ihr eigenes Seelenheil bemüht, ein Hospital zu stiften - das „**Hospice de Beaune**“.



Heute ist es eine Stiftung, die sich hauptsächlich mit Erlösen aus den eigenen Weinbergen mit Cru- und Premiers Cru-Lagen finanziert. Einmal jährlich während der „Trois Glorieuses“, der „Drei glorreichen Tage“, findet eine Auktion von Fassweinen aus dem Stiftungsbesitz im Hospiz von Beaune statt. Bis heute die wichtigste Weinversteigerung Burgunds – und – ein jährlicher Gradmesser für die Weinqualität und die Weinpreise im Burgund. Dem Hospiz gehören ca. 60 Hektar Weinberge in den feinsten Lagen der umliegenden Côte-d’Or. Zum Besitz gehören viele Premier Cru-Lagen und auch einige Grand Cru-Lagen wie Puligny-Montrachet, Meursault, Corton-Charlemagne, für Weißweine und Pommard, Volnay, Corton, Clos de la Roche, Mazis-Chambertin, Echezeaux für Rotweine. Für Spitzenjahrgänge der vergangenen Jahre wurden zum Teil Auktionspreise bis zu 40.000 Euro für ein Pièce (Holzfässchen mit ca. 228 Liter), erzielt.

Rest des Tages Zeit zur freien Verfügung.(F/M)

4. Tag (Mi 24APR24): 09:00-09:45 Uhr: Fahrt nach **Vougeot**, einem der berühmtesten Weindörfer an der **Côte de Nuits**, zwischen **Nuits-Saint Georges** und **Dijon** gelegen.

10:00-11:30 Uhr: Heute Morgen besichtigen wir als erstes Ort und Weinlagen von **Vougeot**. Ein Besuch des „Schlosses“ **Château Clos de Vougeot** und seiner Weinlagen ist für jeden Liebhaber Burgunder Weine fast ein Pflichtprogramm. Auch

wenn heutzutage im Château du Clos de Vougeot kein Wein mehr gemacht wird, bleibt es doch das Symbol einer fast tausend Jahre währenden Geschichte Burgunds.

Im 12. Jh. bestellten hier Mönche der Abtei von Cîteaux ihre Weinberge, die durch Stiftungen reicher adeliger Gönner oder Ankauf in ihren Besitz gekommen waren. Entgegen seinem Namen war das Château früher eine „Grangie“ (Scheune) der Abtei Cîteaux, dem Gründungskloster des Zisterzienserordens. Der Weinberg in seiner heutigen Form entstand zwischen dem 12. und 14. Jahrhundert. Im Jahr 1336 schließlich wurde der gesamte Weinberg mit einer Mauer umfriedet (CLOS = geschützter, umschlossener Bereich – daher der Name), die noch heute die prestigeträchtige Appellation eingrenzt. Zisterziensermönche waren die ersten, die in ihren Weingärten die ersten wissenschaftlichen Forschungen und Experimente bezüglich der Qualitätsverbesserung im Weinbau vornahmen. Schon sehr früh machten Sie sich Gedanken darüber, welche Rebsorten sich auf welchen Böden optimal zum Anbau eignen und wie man die Reben im Weingarten behandeln, schneiden, düngen usw. sollte.

In der Renaissance zu einem Schloss umgebaut, wurde dieser historische Ort zu einer Hochburg des Weins und burgundischer Gastlichkeit.

Im Jahr 1920 kaufte der Politiker und Winzer **Etienne Camuzet** das Schloss, dessen Räumlichkeiten er 1934 der **Confrérie des Chevaliers du Tastevin** zur Verfügung stellte, damit sie dort einen würdigen Rahmen für ihre Hauptaktivität der weltweiten Werbung für burgundischen Wein hat.



Als Höhepunkt des Weinjahres begeht die Wein-Bruderschaft jeweils im Juli, am ersten der drei ruhmreichen Tage Burgunds, der „**Trois Glorieuses**“, ihre Zusammenkunft mit der Einführung neuer Mitglieder, vielen Reden und – natürlich – einer sehr umfangreichen Verkostung der besten Burgunderweine aktueller und alter Jahrgänge der verschiedenen Appellationen. Aus dem Ergebnis der Verkostungen werden Weine prämiert, die anschließend auf ihrem Etikett mit dem Begriff „Tasteviné“ (von der Bruderschaft verkostet) werben dürfen.



Man kann der Bruderschaft nicht einfach beitreten, sondern man muss vorgeschlagen und von Bürgen eingeführt werden. In der Regel sind die Confrères bekannte Winzer und Weinhändler aus Burgund mit Besitz von Rebflächen in einer Grand-Cru-Lage. Oder man ist Politiker, Künstler oder eine prominente Persönlichkeit, von der angenommen wird, dass sie dem Burgund und dem Burgunder Wein nahesteht und die Ziele der Bruderschaft mit seiner Mitgliedschaft fördert. Die 12 000 Chevaliers du Tastevin sind weltweit in zahlreichen Kommandanturen organisiert, von New York über Rio de Janeiro bis Hong Kong.

Im Rahmen einer Besichtigung sieht man Wirtschaftsgebäude aus der Zeit der Zisterzienser im 12. Jh., die Kelterhalle mit vier riesigen Weinpressen, den Weinkeller aus dem 12. Jh., der auf ein Fassungsvermögen von 2 000 Weinfässern ausgelegt wurde, eine interessante Video-Projektion und das Laiendormitorium mit einem beeindruckenden hölzernen Dachstuhl aus dem 14. Jhd.

11:30-12:30 Uhr: Rückfahrt nach Beaune.

12:30-14:30 Uhr: Mittagessen in Beaune.

15:30-17.00 Uhr: Betriebsbesichtigung und Cremantprobe bei **Veuve Ambal**.



Veuve Ambal ist der größte Hersteller von Crémant de Bourgogne. Das Unternehmen wurde 1898 von Marie Ambal in Rully im Herzen Burgunds begründet, die den Ruf der Schaumweine aus Burgund über die Grenzen hinaus bekannt gemacht hat. Heute ist das Unternehmen zu einer großen Firmengruppe angewachsen, zu welcher auch viele weitere französische Schaumweinmarken gehören. Geschäftsführer sind Eric Piffaut und sein Sohn Aurélien, welche die Familientradition fortsetzen. Wenn die Zeit es zulässt, wird einer der zwei Herren uns empfangen.

Veuve Ambal ist ein Betrieb der Superlative und auf dem modernsten Stand. Bei einer Besichtigung von der Besucherempore aus hat man einen großartigen Einblick in die riesige Produktionshalle, wo der größte Teil der Arbeit heute durch **Automaten und Roboter** erledigt wird. Menschen sieht man dort nur noch vereinzelt. Filme auf Großbildschirmen bereichern den Rundgang durch das Herz des Unternehmens.



Im Anschluss werden wir einige Cremants des Hauses Veuve Ambal verkosten.
17:00-17:30 Uhr: Rückfahrt ins Hotel. (F/M)

5. Tag (D0 25APR24): 08:30 Uhr: Ausschecken im Hotel.

09:00 – 09:30 Uhr: Fahrt an die die **Côte de Beaune**. Die qualitativen Spitzenbetriebe mit den teuersten Weinen finden sich fast ausnahmslos im zentralen Teil Burgunds, der **Cote d'Or**. Ihnen gilt heute unser Besuch.

Unser erster Besuch führt nach **Meusault**. Die Ortschaft Meursault im Burgund gilt als eine der hochkarätigsten Herkünfte für Chardonnay weltweit.



Und hier im Burgund wurde dieser Weinstil - **Chardonnay im Holzfass** sozusagen begründet.

Die Weine erreichten Weltruf und beweisen bis heute ganz klar, warum das so ist: Frucht, Mineralität, Frische, Eleganz, Harmonie - eben alles, was an Weißwein so viel Freude macht!

10:00-12:00 Uhr: Betriebsbesichtigung und Weinprobe im **Châteaux de Meursault**, eines der ganz großen und **weltberühmten Chateaux** des Burgund. Das **Château de Meursault**, mitten in den Weinbergen gelegen, ist für alle Geschichts- und Weinliebhaber ein unumgängliches Reiseziel in der Bourgogne

Das Chateau produziert wundervolle Weiß- und Rotweine und beherbergt eine der ältesten und beeindruckenden Kellieranlagen, die man in Burgund finden kann. Seine wunderschönen und sehr großen Weinkeller des 12., 14. und 16. Jahrhunderts bergen etwa 800 000 Flaschen und mehr als 2000 Fässer.



Die Domaine du Château de Meursault ist Eigentümer von 60 ha Rebflächen an der Côte de Beaune. Innerhalb so namhafter Appellationen wie Aloxe-Corton, Savigny-lès-Beaune, Beaune, Pommard, Volnay, Puligny-Montrachet und natürlich Meursault. Freuen wir uns auf eine eindrucksvolle Besichtigung mit interessanter Weinverkostung.

12:00-13:00 Uhr: Fahrt nach **Chardonnay**.

Chardonnay ist heute in aller Munde. Aber wer war schon mal im gleichnamigen Winzerort? Fahrt via **Lugny** nach **Chardonnay** im **Maconais** zur Winzergenossenschaft von „Chardonnay und Lugny“, der **Cave de Lugny**.

Chardonnay ist als Rebsorte weltbekannt. Sie gedeiht **in fast allen Weinbaugebieten** der Erde und liefert dabei gute Ergebnisse. Einige der edelsten, teuersten und vielleicht auch besten Weißweine der Welt werden aus ihr gekeltert. Sie ist **wandlungsfähig** wie kaum eine andere Rebsorte. Entstanden ist die Rebsorte Chardonnay aus einer natürlichen Kreuzung aus Heunisch und Pinot. Besonders gute Qualitäten liefert Chardonnay auf **kalkhaltigen Böden** wie eben dem Burgund. Hier entstehen daraus mineralische, komplexe, langlebige Weißweine der Extraklasse.



Weltweit sind ca. 200.000 ha Rebfläche mit Chardonnay bestockt. Damit liegt die Sorte in der Rangliste der meistangebauten Rebsorten auf Platz 5. Sogar in Ländern wie Myanmar und Peru, wird auf jeweils einem Ha Chardonnay angebaut. Vom Village-Wein über den Premier Cru bis zum Grand Cru gibt es natürlich sehr unterschiedliche Qualitäten. Neben der Klassifikation hängt viel vom Produzenten ab. **ABC ("anything but chardonnay")** war lange Jahre ein geflügeltes Wort der Weinkenner. Derart verpönt waren die buttrigen, breiten, im Barrique ausgebauten Weine der Rebsorte

Chardonnay. Die Zeiten haben sich zum Glück geändert. Es gibt wohl keinen Weinliebhaber, dem der Begriff und der Wein Chardonnay nicht vertraut wären. Umso erstaunlicher bis unverständlich, dass es in dem kleinen Dorf mit ca. 200 Einwohnern nicht einen Winzer gibt, der „Chardonnay aus Chardonnay“ selbst vermarktet!? Die wenigen Winzer des kleinen Ortes geben alle ihre Trauben zur Cave.



Produziert werden Weine der Klassen *Mâcon AOC* für einfache Weine und *Mâcon villages* für die etwas Anspruchsvolleren, wobei die Güteklasse *Mâcon villages* ausschließlich für Weißweine vergeben wird. Sehr beliebt sind auch die Crémants de Bourgogne, die hier produziert werden.

13:00-15:00 Uhr: Mittagessen

15:30-17:30 Uhr: Eine Weinverkostung vermittelt uns einen sympathischen Eindruck vom Herz der **Chardonnay-Welt**.

17:30-18:00 Uhr: Fahrt nach **MACON**.

19:00-20:00 Uhr: Kleiner Spaziergang zum Abendessen in **MACON**.

Mâcon ist die südlichste Stadt in der Region Bourgogne. Seine Geschichte reicht bis in die Antike zurück. In der Römerzeit wurde die Stadt Matisco genannt. Im Jahre 1790 wurde Mâcon die Hauptstadt der Region Saône-et-Loire. Das Markenzeichen der Stadt ist die Brücke Pont Saint Laurent. Sie wurde im 11. Jahrhundert erbaut, im 13. Jahrhundert befestigt und im 16. Jahrhundert erweitert.



Die Stadt konnte sich seitdem ihr Erscheinungsbild durch die Jahrhunderte recht gut bewahren. Besonders sehenswert das älteste Gebäude der Stadt, das Maison de Bois (Anfang des 16. Jahrhunderts) dessen drei obere Stockwerke aus Holz bestehen. Weiterhin beeindruckend die Kirche Saint-Pierre (19. Jahrhundert). Im romanischen Stil erbaut dominieren ihre 53 Meter hohe Türme das Stadtbild. (F/M)



6. Tag (Fr 26APR24): Westlich der Stadt **Mâcon** werden ausgezeichnete Weiß- und Rotweine unter der AOC Mâcon erzeugt. Die Landschaft des **Mâconnais** ist geprägt von wunderschönen kleinen Dörfern. Hauptsächlich regiert hier Ackerbau und Viehzucht. Der Weinbau ist hier nur ein Teil der Landwirtschaft. Die Gegend liegt etwas südlicher als die **Cote d'Or**. Das Weinbaugebiet bekommt hier schon die Wärme des Südens zu spüren. Im Sommer kann es sogar recht heiß werden.

Aus der sanft hügeligen Landschaft ragen gelegentlich steile Hügel auf. Die Rebflächen findet man auf den nach Osten ausgerichteten und geschützten Hängen zwischen Wäldern und Feldern. Die **geologischen Formationen** sind hier **komplex** mit zahlreichen Verwerfungen. So gibt es **Kalksteinhänge**, welche besonders für den **Chardonnay** geeignet sind und in anderen Gegenden gedeiht der **Gamay** auf **Granit** mit sandigen Böden. Die besten Weinlagen und Terroirs befinden sich im Süden der Region. Hier wird der Chardonnay für berühmte Weißweine, wie den **Pouilly-Fuissé** und **Saint Véran**, angebaut. Die Rot- und Weißweine werden unter verschiedenen Appellationen erzeugt.

09:00-09:45 Uhr: Fahrt ins **Maconais** nach **Fuissé**.

Ganz in der Nähe zur **Grenze von Beaujolais** liegt ein Gebiet, in dem Weißweine ganz besonderer Art erzeugt werden - Pouilly-Fuissé. Der Boden ist gekennzeichnet von welligen Kalksteinhügeln, was ganz besonders dem Chardonnay behagt. Zur Appellation gehören fünf Orte (Vergisson, Solutré-Pouilly, **Fuissé**, Chaintré und Pouilly).

10:00-12:30 Uhr: Heute sind wir als erstes Tagesziel zu Gast bei Familie **Antoine** und **Bénédicte Vincent** im **Château de Fuissé**.



Als erstes besuchen wir zusammen mit der charmanten Madame Vincent ihren besten Weinberg in der Lage "Le Clos". Sie ist im Alleinbesitz der Familie und ihr ganzer Stolz. Eine seltenen Monopollage in Burgund. Die 2,7 ha "Le Clos" umfassen das Château de Fuissé von zwei Seiten. Inzwischen wurde eine Klassifikation für Pouilly-Fuissé verabschiedet. Zwei der Parzellen von Château de Fuissé dürfen sich ab dem Jahrgang 2020 mit der neu geschaffenen höchsten Klassifizierung schmücken: "Le Clos" und "Les Brûlées" sind dann Premier Crus.

Château de Fuissé befindet sich inzwischen seit 1862 in fünfter Generation im Besitz der Familie Vincent. 2003 übernahm Antoine Vincent das Zepter von seinem Vater Jean-Jacques und kümmert sich nun um 25 ha Pouilly-Fuissé, 8 ha Saint-Véran, 3 ha Mâcon-Villages, 1 ha Mâcon-Fuissé, 0,5 ha Bourgogne Blanc sowie um 3 ha des roten Beaujolais Crus Juliéna.

Naturbedingt ist es im Mâconnais wärmer als an der berühmten Côte d'Or im Norden des Burgunds. So sind die Weine von Antoine Vincent oft etwas körperreicher. Um die Spannung in seinen Chardonnays zu bewahren, achtet er aber strikt darauf, dass die natürlichen Säurewerte erhalten bleiben. Der biologische Säureabbau soll möglichst vermieden werden. Durch die Ton- und kalkreichen Böden haben Château de Fuissé Weine eine zusätzlich Frische verleihende Mineralität. Ausgebaut werden die Weine des Hauses je nach Wein in Eichenholzfässern und Edelstahl.

Der Pouilly-Fuissé "Le Clos" reift beispielsweise nur in Barriques, die bis zu 80% neu sein können. Der Pouilly-Fuissé "Tête de Cuvée", ehemals "Tête de Cru" zu 60% im Fass und zu 40% im Edelstahl. Der auch wegen seiner begeisternden Preis / Leistung beeindruckende Saint-Véran sieht nur Edeltank, damit er seine animierende Frische voll ausspielen kann.

12:30-14:30 Uhr: Mittagspause in einem netten Restaurant im Ort.

14:30-15:30 Uhr: Anschließend fahren wir weiter ins Beaujolais zum großartigen **Château de La Chaize**.

Das bei Odenas am Fuße des Mont Brouilly gelegene **Château de la Chaize** gilt als das schönste Schloss des **Beaujolais**. Erbaut wurde es von Jules Hardouin-Mansart, einem der Architekten Ludwig des 14, die auch Versailles erbauten. Es ist das renommierteste und größte Weingut im südlichen Burgund mit über 400 Hektar, davon 150 Hektar mit Weinbergen der Appellationen Brouilly, Côte de Brouilly, Morgon und Fleurie.

Das Weingut strebt seit 2018 phasenweise eine Umstellung auf biologische Landwirtschaft und Reduzierung der CO2 Bilanz an.

Um dieses Projekt erfolgreich umzusetzen, wurden fünf Ziele festgelegt und eingehalten, die wie folgt lauten: Umstellung der gesamten Weinbergsflächen auf biologische Landwirtschaft, Autonomie bei elektrischer und thermischer Energie,

Einsatz von Weinbaumaschinen und Fahrzeugen, die ausschließlich mit Strom oder Wasserstoff betrieben werden, Aufrechterhaltung einer "Null-Abfall"-Dynamik und Erreichen der Kohlenstoffneutralität.



Das Weingut verfügt über beste Terroir -Bedingungen, die die Entwicklung der Reben begünstigen, mit einem Boden, der aus ockerfarbenem Granitsand besteht, der für die Appellation Brouilly spezifisch ist. Dieser begünstigt die natürliche Drainage des Regenwassers und eine optimale Reife der Trauben.

Die Parzellen des Weinbergs sind bis zu 80 Jahre alt und die Hälfte der Weinberge sind mit 40 Jahre alten und älteren Reben der Sorte **Gamay Noir** bestockt.

15:30-17:30 Uhr: Nach einem Spaziergang durch den typischen französischen Schloß-Park besichtigen wir den traditionellen Fasskeller von 1771. Mit einer Gesamtlänge von 108 Metern ist er der längste des Beaujolais.



Die Führung endet mit der Verkostung von 3 Weinen.

18:00-18:30 Uhr: Rückfahrt ins Hotel. (F/M)

7. Tag (Sa 27APR24): 09:00-17:00 Uhr: Rückfahrt nach Neustadt. (ca. 530 Km / 8-8,5 Stunden Fahrzeit mit Pause). (F)



Bonne dégustation et Bon voyage!

Rudolf Hoffmann, VDP-Wein-Kultur-Experte + Kultur- und Weinbotschafter Pfalz
Mitglied der franz. Weinbruderschaft **“Confrérie des Vins des Quatre Bans”**

Unser Tipp: Der Vorteil einer Weinreise mit dem Reisebus ist der große Kofferraum des Busses. Da kann Mann / Frau schon einige schöne Flaschen als flüssiges „Souvenir“ mit nach Hause bringen.



Leistungen: 1x Übernachtung im Hotel 3* mit Ü/F in AUXERRE, 3x Übernachtung im Hotel 3* mit Ü/F in BEAUNE , 2x Übernachtungen im Hotel 4* mit Ü/F in MACON, Mallzeiten wie angegeben (F = Frühstück / F/M = Frühstück / Mittagessen in traditionellen Restaurants auf dem Land mit „Plat du Jour“ bzw. Winzer-Imbiss im Weingut), alle Transfers mit komfortablen Fernreisebus, Weinproben mit jeweils 2-3 Weinen und Besichtigungen in den genannten Domaines und Chateaux, Organisation und Reiseleitung durch Rudolf Hoffmann, **VAT-VINARTOURS** aus Neustadt.
Nicht eingeschlossen: Eintrittsgebühren und Trinkgelder

Hinweis: Die Auswahl der genannten Chateaux kann sich betriebs- und terminbedingt ändern. In diesem Falle bieten wir gleichwertige Alternativen. Wegen des jeweils sehr umfangreichen Tagesprogrammes und teilweise größerer Fahrstrecken beginnen wir unsere Tagestouren oft um 08:00 Uhr.

Preis: 1350,- EUR bei einer Gruppengröße von min. 25-30 Personen ab / bis Deidesheim.
1460,- EUR bei einer Gruppengröße von min. 16-24 Personen ab / bis Deidesheim

EZ-Zuschlag: 240,- EUR

Termin: FR-WE22BUKE 21.-27.04.2024

Teilnehmer: 14 – 19 bzw. 20 - 30 Personen



Steuerliche Absetzbarkeit von Fachstudienreisen

Fachstudienreisen können grundsätzlich als Betriebsausgaben/Werbungskosten geltend gemacht werden. Ausschlaggebend ist das Programm der Reise. Die Höhe der abzugsfähigen Aufwendungen hängt vom Programm der Reise und „dem guten Willen“ des Finanzamtes ab. Absetzbar sind alle Aufwendungen, die mit der beruflichen Tätigkeit des Reisenden objektiv zusammenhängen. Die Befriedigung privater Interessen muss nach dem Anlass der Reise, dem vorgesehenen Programm der Reise und der tatsächlichen Durchführung *nahezu* ausgeschlossen sein. Die Reise oder der Aufenthalt müssen nachweislich als „Arbeitszeit“ erkennbar und daher möglichst straff organisiert sein. Davon ist auszugehen, wenn der berufliche Teil täglich ca. 8 Stunden beträgt. Ab einem mehr als 70%igen fachlichen Anteils des Programmes gilt eine Reise als Fachstudienreise.

Wenn Ihre Fachstudienreise nicht nur beruflich effizient, sondern zudem noch **als unvergessliches Erlebnis** in Erinnerung bleiben soll, stehen wir Ihnen als professioneller und erfahrener Ansprechpartner für die Organisation von Fachstudienreisen gerne zur Verfügung.

Stand: 31.10.23

***VINARTOURS*, Am Speyerbach 61, D-67433 Neustadt a.d. Weinstraße**

Tel: 06321-60060-71, FAX: 06321-60060-72

E-Mail: hoffmann@vinartours.de, Internet www.vinartours.de