



© pixabay (Auxerre)

Diese 7-tägige Gruppenreise führt Sie in die Champagne und ins Burgund. Reims und Épernay entdecken Sie bei Führungen und Besuchen in renommierten Champagnerhäusern. Ein Champagner-Pairing und Degorgierkurs lässt Sie zum Experten für den perlenden Verführer werden und Sie nächtigen in einem modernen, familiengeführten Winzer-Relais. Das Burgund wird Sie in die Welt von Dijonsenf und Chablis entführen!

Tag 1: Flug von Deutschland nach Paris. Begrüßung durch die Reiseleitung und Fahrt Richtung Burgund. Auf dem Weg machen Sie Halt in einem entzückenden Gartenrestaurant, um sich beim Light Lunch gebührend auf die kommende Woche einzustimmen. Sie fahren weiter nach **Auxerre**, wo Sie für eine Übernachtung in ein zauberhaftes **Boutiquehotel** einchecken. Am Nachmittag erkunden Sie Auxerre, die die Hauptstadt des Départements Yonne in der Region Bourgogne-Franche-Comté ist. In der Altstadt finden Sie gut erhaltene mittelalterliche Gebäude und Straßen und natürlich die bunten Fachwerkhäuser, die das Straßenbild prägen. Zu den herausragenden historischen Sehenswürdigkeiten gehören die Kathedrale Saint-Étienne aus dem 13. Jahrhundert und die Abtei Saint-Germain aus dem 9. Jahrhundert. Anschließend wartet das köstliche **Abendessen** auf Sie in einem von Michelin Guide empfohlenen Restaurant im Stadtzentrum. Die verlockende saisonale Speisekarte von **Chefkoch François Liebaert** wird gelegentlich mit kreativen Noten aufgepeppt. Sie genießen hier heute ein exquisites 3-Gang-Menü.

Tag 2: Nach dem Frühstück und dem Check-Out brechen Sie auf zur **Abtei von Pontigny**. Die Abtei wurde im Jahr 1114 gegründet und ist eine der berühmten „Drei Kirchen von Zisterziensern“ in Frankreich, neben den Abteien von Cîteaux und Clairvaux. Die Abtei zeichnet sich durch ihre gotische Architektur aus, die imposanten Gebäude und die eindrucksvolle Abteikirche. Sie gilt als ein herausragendes Beispiel für die zisterziensische Architektur und ist ein Ort der Ruhe und des Gebets. Die Abtei Pontigny war ein wichtiger geistiger und kultureller Ort im Mittelalter

und zog viele bedeutende Persönlichkeiten an, darunter auch Thomas Becket, der Erzbischof von Canterbury, der hier im 12. Jahrhundert Zuflucht suchte.

Im Anschluss erwartet Sie ein nächstes Highlight. In diesem Teil des Burgunds wird ein ganz besonderer Wein angebaut. Die eleganten **weißen Chablis-Weine** werden Ihr Herz im Sturm erobern und Sie entdecken Sie auf einer **Tour durch die Weinberge** einer preisgekrönten Weinkellerei. Hier genießen Sie außerdem ein Light Lunch mit lokalen Schinken und Wurstsorten, Käse und Pasteten, zu welchen die passenden Weine der Kellerei gereicht werden.

Weiter geht die Fahrt nach **Beaune** zum wohl **berühmtesten Hersteller für Dijonsenf** überhaupt: **Edmond Fallot**. Die Senfmanufaktur wurde im Jahr 1840 gegründet und hat sich seitdem einen exzellenten Ruf erworben. Sie genießen hier eine private Führung und erleben, wie der Senf hergestellt wird und verkosten natürlich auch verschiedenen Senfsorten. Danach checken Sie in Ihr Hotel im Herzen Dijons ein. Das entzückende **3-Sterne Hotel Maison des Ducs** liegt im historischen Zentrum von Dijon, nur 100 Meter vom Fremdenverkehrsamt, dem Palais des Ducs und dem Musée des Beaux-Arts entfernt. Die Zimmer sind elegant und modern gehalten.

Der restliche Nachmittag in Dijon steht Ihnen zur freien Verfügung. Zum Abendessen geht es in ein weiteres **Bib Gourmand Restaurant**, wo Sie ein **4-Gang Menü** zum Fingerschlecken erwartet. Das Bistro empfängt Sie mit frischer Marktküche und der Herzlichkeit seiner Gastgeber.

Tag 3: Ihr letzter Tag in **Dijon** und damit auch im Burgund startet nach dem Frühstück mit einer **kulinarischen Stadtführung**. Dijon ist die Hauptstadt des Départements Côte-d'Or in der Region Bourgogne-Franche-Comté in Frankreich und eine der kunst- und geschichtsträchtigsten Städte Europas, zählt zu den 25 größten Städten Frankreichs und ist zugleich Hauptstadt des Burgunds. Dijon besitzt eine fast 2.000 Jahre alte Geschichte - das diese so weitreichend ist, verdankt die Stadt vor allem der Blütezeit des burgundischen Herzogtums unter Phillip dem



© pixabay

Guten im 15. Jh. Das pulsierende Zentrum Dijons ist die Markthalle, ein lebhafter Ort in historischen Hallen, der von der Energie der Händler und Kunden erfüllt ist und den Sie entdecken und dabei drei Kostproben schlemmen. Lernen Sie die Produzenten kennen und kommen Sie mit Ihnen ins Gespräch!

Tag 4: Nach dem Frühstück und dem Check-Out nehmen Sie Kurs auf die Champagne im Norden. Auf dem Weg liegt **Troyes**. Die gut erhaltene mittelalterliche Altstadt ist ein wahres Juwel. Hier finden Sie historische Fachwerkhäuser, enge Kopfsteinpflasterstraßen, malerische Plätze und architektonische Schätze, die Sie auf einem Spaziergang entdecken. Die architektonische Opulenz des Stadtzentrums von Troyes lässt Sie in seine glorreiche Vergangenheit eintauchen, insbesondere in die der Textilindustrie: Die mit roten Ziegeln verkleideten alten Fabriken haben ihre ursprünglichen Fassaden behalten und wurden nun in Wohnhäuser umgewandelt.

In der Nähe der Markthalle von Troyes verbirgt sich auch Ihr Lunch-Stopp. Nach dem Mittagessen geht es weiter nördlich in den **Weinort Vertus**. Freuen Sie sich auf ein kleines, familiengeführtes Hotel, das direkt im Champagner-Anbaugebiet der „Côte de Blancs“ liegt und von einem Winzer geführt wird. Es wird Ihre Unterkunft für die nächsten drei Nächte sein. Ein genussvolles Menü erwartet Sie am Ankunftstag und Sie starten gleich mit einer Champagner-Verkostung im Familien-Champagnerhaus.

Das Weingut von Stéphane lernen Sie übrigens bei einem Champagner Tasting in der hauseigenen Boutique kennen und müssen dafür nur ein Stück die Straße hinuntergehen. Sie bekommen eine Führung des Weinguts und entdecken die Weinberge und die Kellerei. Hier ist die ganze Familie involviert und das seit 1918. Auf 8 Hektar werden die Trauben für Ihre Premier Cru Champagner angebaut. Außerdem gibt es einen kleinen Laden mit Feinkostprodukten der Region, auf die Sie als Hotelgast 5% Rabatt genießen.

Das **4-Sterne Hotel Best Western Le Relais du Vigneron** liegt im malerischen Örtchen Vertus inmitten der berühmten „Côte de Blancs.“ Épernay ist in zwanzig Minuten zu erreichen, Reims befindet sich in 45 Kilometern Entfernung. Die Farben der modernen und schicken 43 Zimmer spiegeln die Farbschattierungen in den Weinbergen und im Champagner selbst wider. Die Teppiche sollen den trockenen Boden in den Weinbergen darstellen, die Zimmer-Namen sind alten Traubensorten gewidmet und die Pflegeprodukte in den Bädern sind auf Traubenbasis gehalten.



© pixabay

Das Hotelrestaurant **Terre de Craie des Le Relais du Vigner** bietet eine lokale und schmackhafte Küche mit frischen und saisonalen Produkten und Gerichten, die natürlich perfekt zum Champagner passen!

Küchenchef Guillaume Diether möchte die Gäste bereits ab dem Frühstück verwöhnen und bietet ein großes Buffet mit lokalen Spezialitäten an, um gestärkt in den Tag zu starten. Sie genießen an Ihrem Ankunftstag ein köstliches **4-Gang Menü** am Abend.

Tag 5: Die Stadt **Reims** hat eine reiche Geschichte, die bis in die Römerzeit zurückreicht. Im Mittelalter war sie die Krönungsstätte zahlreicher französischer Könige und die bedeutendste Stadt im Königreich Frankreich. Die **gotische Kathedrale Notre-Dame de Reims** ist eines der Wahrzeichen der Stadt und ein Meisterwerk der Architektur. Sie wurde im 13. Jahrhundert erbaut und beeindruckt mit ihren prächtigen Glasfenstern und Skulpturen. Während der Stadtführung entdecken Sie außerdem Sehenswürdigkeiten wie das Hôtel de Ville, das Café du Palais oder der Palais du Tau.

Reims ist eng mit der Champagnerproduktion verbunden und beherbergt einige der bekanntesten Champagnerhäuser, darunter Taittinger, Ruinart, Veuve Clicquot und Pommery.

Ihr Mittagessen ist heute etwas ganz Besonderes. Die entzückende **Brasserie Le Jardin** wird im Michelin Bib Gourmand empfohlen. Sie ist Teil des renommierten Hotels Les Crayères, das sich in einem historischen Gebäude aus dem 20. Jahrhundert mit traumhafter Parkanlage befindet. Die Brasserie Le Jardin bietet eine vielfältige Speisekarte mit traditionellen französischen Gerichten, die mit modernen und frischen Akzenten zubereitet werden. Der Chefkoch der Brasserie ist Philippe Mille, ein hoch angesehener Koch mit beeindruckender Karriere und zwei Michelin-Sternen. Sie genießen hier ein köstliches **3-Gang Mittagessen** in Reims.

Natürlich schicken wir Sie nicht nach Reims ohne eine Champagner-Verkostung und Führung in der renommierten **Maison du Champagne Pommery**.

Mit dem Ziel einen neuartigen Champagner-Stil zu kreieren, eröffnet Madame Pommery im Jahre 1868, nur wenige Gehminuten von der berühmten Kathedrale in Reims entfernt, das „Bauvorhaben des Jahrhunderts“. Sie ließ die **historischen römischen Kreide-Stollen (UNESCO-Weltkulturerbe)**, die sich 30 Meter unter Reims befinden, in Reifekeller für ihren Champagner umbauen und legt damit den



© Champagne Pommery

Grundstein für die einzigartige Domaine Pommery. Das Resultat ist eine beeindruckende Anlage aus antiken Schächten, verschönert durch beeindruckende Flachreliefs des berühmten Künstlers Gustave Navlet.

Auch beim Champagnerausbau ging Sie ebenso revolutionär vor. Mit ihrem Pommery Nature sorgt Sie für **den ersten trocken vinifizierten Champagner** der Welt und für den internationalen Erfolg der Marke Pommery. Mit ihrem finessenreichen Stil und der aromatischen Klarheit verleiht Madame Pommery ihren Cuvées einen eleganten, sehr weiblichen Charakter, der bis heute in den Champagnerqualitäten des Hauses zu spüren ist.

Tag 6: Im eher unbekanntenen **Fleury-la-Rivière** besuchen Sie den **Weinberg** eines Familien-Champagnerhauses in einem **Geländewagen** und kosten eine Gänseleberpastete in Verbindung mit einem Gläschen Grand Cru Cuvée Perla-Néra. Im Anschluss daran geht es in einen **alten Weinkeller** auf Entdeckungsreise, wo bereits eine Käseprobe mit einem passenden Blanc de Blancs auf Sie wartet. Dazu werden sie in die Kunst des **Degorgierens** eingeweiht. Dabei wird das Hefedepot auf dem Kronenkorken aus dem Flaschenhals entfernt, bevor die Flaschen kopfüber in ein Kältebad getaucht werden. Den perfekten Abschluss setzt die **Schokoladenverkostung in Verbindung mit einem Rosé-Champagner**.

Am Abend geht es dann für Sie zu einem absolut einmaligen Erlebnis nach **Châlons-en-Champagne**. Hier haben Sie Ihr **Abschluss 3-Gang Gala-Dinner** in einem Gourmet Restaurant und erleben anschließend eine ganz besondere Bootsfahrt. „Metamorphose“ heißt ein Licht Spektakel auf dem Fluß, das die historischen Gebäude und Brücken verzaubert und Sie mitnimmt auf eine künstlerische Reise, wie aus 1001 Nacht. Dunkelheit verändert die Wahrnehmung von Geräuschen und Dingen völlig. Es ist die Zeit des Spektakels, des Lichts, der Dramatisierung der Orte... Jede Show lässt Sie in ein anderes Universum eintauchen, das von der Geschichte der Stadt inspiriert ist. Ondine, die Nymphe von Mau und Nau, ist die Haupterzählerin dieser Aufführung. Sie wird Sie fesseln, indem sie ihr Leben in den dunklen Gewässern der Kanäle und die Geschichte von Châlons-en-Champagne erzählt.

Tag 7: Nach dem Frühstück und dem Auschecken werden Sie zum Flughafen in Paris gebracht und treten mit vielen Eindrücken im Gepäck den Heimflug an.

Für Sie inklusive:

- Flug ab/bis Frankfurt nach Paris (weitere Abflughäfen auf Anfrage)
- Rundreise mit bequemem Reisebus
- 1 Nacht in Auxerre im Genießer-Hotel, 2 x Nächte in Dijon im Boutique-Hotel und 3 x Nächte in Vertus im Weinhotel (Doppelzimmer mit Frühstück)
- 1 x 2-Gang Mittagessen in einem Genießer-Restaurant (exkl. Getränken)
- Geführter Spaziergang durch Auxerre (ca. 1,5 Stunden)
- 1 x 3-Gang Abendessen in Auxerre in einem Michelin-Guide-Restaurant (exkl. Getränken)
- Besuch der majestätischen Abtei Pontigny
- Besichtigung eines prämierten Weinguts in der Nähe von Chablis inkl. leichtes Mittagessen mit Wurst- und Käsespezialitäten und 5 Weinen
- Besuch der vielfach ausgezeichneten Dijon-senf-Manufaktur in Beaune mit Senf-Verkostung
- 1 x 3-Gang Abendessen im Bib-Gourmand Restaurant in Dijon (fakultativ)
- Kulinarisch-kulturelle Stadtführung mit Marktbesuch in Dijon (inkl. 3 Verkostungs-Stops)
- Geführter Spaziergang in Troyes
- 1 x 2-Gang-Mittagessen im traditionellen Restaurant in Troyes (exkl. Getränken)
- Champagnerverkostung und -tour bei einem Champagnerproduzenten in Vertus
- 1 x 4-Gang-Abendessen im fantastischen Terre de Craie (exkl. Getränken)
- Stadtrundgang in Reims (ca. 2 Stunden)
- 1 x 3-Gang-Mittagessen im Michelin Bib Gourmand Restaurant in Reims (exkl. Getränken)
- Besuch der Champagnerkellerei Vranken Pommery in Reims inklusive Champagnerverkostung (ca. 1,5 Stunden)
- Degorgierkurs, Champagnerbegleitung mit Foie Gras, Käse und Schokolade und Tour mit kleinen Jeeps in den Weinbergen in einem Champagnerhaus in Fleury-la-Rivière (ca. 4 Stunden)
- Stadtrundgang in Épernay
- Stadtrundgang in Chalons-en-Champagne
- 1 x 3-Gang-Abendessen in einem Gourmetrestaurant in Chalons-en-Champagne
- Beeindruckende Kanalfahrt auf einer Gabare durch die beleuchtete Stadt Chalons-en-Champagne
- Deutschsprachige Reiseleitung

Hinweis:

- Mindestteilnehmerzahl: 10 Personen/max. 18
- Leserreisen-Special: € 50 Preisvorteil (bereits im Reisepreis berücksichtigt).

Veranstalter: Genussreisen GmbH, Meyerbeerstr. 20, 81247 München, www.genussreisen.de

Reise- termine 2024	Preis pro Person ab	
	DZ	EZ- Zuschlag
12.05. – 18.05. 22.09. – 28.09.	€ 3.250	€ 415