



PROGRAM: VINTUR TIL BORDEAUX MED INGVID TENNFJORD

☞ 3 frokoster, 2 lunsjer og 2 middager inkludert

Dag 1

Ankomst Bordeaux

En kveld i hjertet av Bordeaux by

☞ Middag

Vi ankommer Bordeaux på ettermiddagen og kjører det korte strekket inn til Bordeaux sentrum og hotellet vårt. La oss bli bedre kjent over en felles middag i kveld. Sammen spaserer vi til et hyggelig brasserie i nær avstand til hotellet.

Bordeaux har arkitektur og bygninger med 1700/1800-talls fasader. De er lyse og vakre, dette er en by hvor de historiske monumentene ligger som perler på en snor; Place Gambetta, «Det gylne triangel», Quinconces, Place de la Bourse med sitt vannspeil, Place Pey Berland og ikke å forglemme gamlebyen.

Mange av kvartalene minner om en vandring gjennom deler av Paris, så det er ikke merkelig at byen kalles for nettopp Lille Paris. Gamlebyen er spesielt hyggelig å spasere i og består stort sett av gågater. Vi bor meget sentralt i «Det gylne triangel» nær velkjente shoppinggater. Det blir nok vanskelig å unngå å legge turen innom en vin- eller ostebutikk, eller kanskje to?

Dag 2

Vestsiden av elven Garonne

To vinslott av høy klasse – og hva er «greia» med Bordeaux-vinene?

☞ Frokost, lunsj

På vei til Médoc passer det bra med litt vinhistorie formidlet av Ingvild Tennfjord. Hva er «greia» med Bordeaux-vinene? Hvordan finner du ledetrådene i vinen? Etter denne innføringen står du langt bedre rustet for virkelig å forstå omvisningen hos de franske kvalitetsprodusentene som venter oss disse dagene.

Vi skal til Château Mauvesin i Moulis som stammer helt tilbake til 1400-tallet. Gjennom tidene og fram til i dag har flere eiere satt sitt preg på slottet. I dag eies det av Lillian Barton og hennes to barn, derav dagens navn: **Château Mauvesin Barton**.

Rundt 1930 var Mauvesin Barton et av de største slottene i regionen, med over 100 hektar. Da Barton familien tok over i 2013, ble hele vinmarken restrukturert for å finne de rette vinplantene til jordsmonnet. Videre ble også vinkjelleren og slottet renoveret. Barton-familien eier også Château Leoville Barton og Langoa Barton, begge er Grand Cru Classé fra St Julien.

Hos Mauvesin Barton blir druene høstet inn for hånd. Hver vinmarksparsell blir lagret i tanker for seg ut fra druetype, jordsmonn og alder på vinstokkene. Foruten å besøke slottet og smake vinene, skal vi også innta en deilig lunsj her.

På ettermiddagen følger vi «vinveien D2 » i Médoc hvor slottene ligger som perler på en snor. **Château Pichon Baron** er kanskje et av de mest spektakulære slottene, med sine to tårn og vannspeil. Pichon Baron er klassifisert 2. Grand Cru Classé og ligger i Pauillac. Denne appellasjonen har høyest konsentrasjon av klassifiserte slott, og regionen gir det beste inntrykket av Cabernet Sauvignon. Vingården består av 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 3% Cabernet Franc og 2% Petit Verdot. Hva som ender opp i den endelige blenden, avgjøres fra årgang til årgang utfra hvilken kvalitet som kvalifiserer til å bli med i «le grand vin».

Vel tilbake i Bordeaux har du kvelden til egen disposisjon. Vi bor midt i smørøyet og du skal ikke behøve å gå langt for å finne en hyggelig plass og et sted for en bedre middag.

Dag 3

Saint-Émilion – østsiden av elven Garonne

En skjult perle med 400 års historie – og et slott med kongelig fortid

☞ Frokost, lunsj, middag

Omtrent 30 km øst for Bordeaux ligger **Saint-Émilion**, en sjarmerende middelalderlandsby som stammer helt tilbake til 700-tallet da eremitten Emilion gravde seg en hule i klippen her. Den lille byen ligger i et meget kjent fransk vindistrikt, og de bølgende vinmarkene omkring dekker 67% av kommunens areal. Kommunen er på Unescos verdensarvliste på grunn av sin autentiske og godt bevarte bebyggelse, men også grunnet kulturlandskapet med vindyrking.

Château Coutet er å regne som en skjult perle og er et av de mest spennende slottene i Saint-Émilion. Eiendommen har eksistert siden 1599 og har vært eid av familien David Beaulieu gjennom generasjoner. Fetterne Adrien og Mathieu er den 16. generasjonen som driver gården. Vinmarkene er i alle år blitt dyrket økologisk, her har det verken vært brukt sprøytemidler eller kunstgjødsel. Takket være denne praksisen finnes det stedegne tulipaner fra romertiden (!) samt et stort biologisk mangfold – biologer kommer fra hele verden for å studere de sjeldne artene vi finner her. Slottet ligger omringet av prestisjefulle slott som Angelus, Ausone, Canon og Beauséjour Duffau, men vinene selges til en brøkdel av prisen da de på 80-tallet tok en beslutning om ikke å søke grand cru classé-status. Det er grunnen til at de i dag er den eldste familien i St Émilion uten classé-status. På Château Coutet kan du se hester i vingården, arbeidet er manuelt, ingen elektrisitet, alt gjøres for hånd. Her skal vi tilbringe noen hyggelige timer og innta en herlig og uformell

lunsj som blir servert oss i deres hage.

Fronsac er kanskje en av de mest undervurderte appellasjonene i Bordeaux, men sies å være Bordeauxs vugge – her skjuler det seg noen virkelige perler. Det ligger like ved Pomerol, og har mye likhetstegn på jordsmonn. Vi skal til **Château de La Dauphine**, som drives av Stephanie Barousse og regnes som et referansepunkt for vin innen appellasjonen. Slottet vitner om en kongelig fortid som de deler med Versailles på grunn av oppholdet til Dauphine av Frankrike, Marie-Josèphe de Saxe, mor til Ludvig XVI, på 1700-tallet.

Slottet ligger ved foten av en nydelig åsside bestående av 70 hektar vinmarker, de beste terroirer. Her er det 60 høydemetre som skiller høyeste og laveste parsell, noe som for Bordeaux er mye. Vinmarkene drives økologisk og biodynamisk, og utformer et amfiteater med forskjellige jordtyper. I vinmarken florerer det av biodiversitet, fra sauer til bier og slottet lager sin egen honning. Takket være denne respekten for levende organismer og kontrollert vinifikasjon ved hjelp av toppmoderne tekniske anlegg, er slottet et av Bordeaux' ledende vingårder, og tilbyr et komplett utvalg av røde og hvite viner samt roséviner.

Det er verdt å ta en snartur innom Saint-Émilion før vi setter kurs tilbake til Bordeaux hvor vi i kveld har middagsavtale på et hyggelig spisested i gangavstand fra hotellet.

Dag 4

Hjemreise Norge

☕ Frokost

Det blir felles transport til flyplassen i Bordeaux for retur til Norge. Nå er vi klare til å praktisere våre nye kunnskaper om Bordeaux-viner på hjemmebane samt praktisere duft- og smaksteknikken som også kan overføres til andre vinregioner og -druer. Klarer vi nå å skille mellom de forskjellige kvalitetsnivåene? Hvordan har vi klart å analysere og sette smakingen i system?