

# ESCAPE



PROGRAM: VINCRUISE I RHÔNEDALEN MED GEIR SALVESEN

## VINCRUISE PÅ RHÔNE MED GEIR SALVESEN

🍴 6 frokoster, 5 lunsjer og 6 middager inkludert

Dag 1

### Norge - Lyon, Frankrike

Avreise fra Norge og innsjekk på skipet

🍴 Middag

Vi flyr til Lyon via Amsterdam om morgenen. Ved ankomst blir vi møtt og kjørt til skipet. Vi sjekker inn på skipet og finner oss til rette i lugaren. Deretter er det tid for en velkomstdrink, presentasjon av mannskapet og middag. Når mørket faller over Lyon starter cruiset vårt på Saône. Pass på å ta en tur opp på dekk i det vi forlater Lyon, der vi seiler gjennom den **vakkert opplyste gamle bydelen** på vei mot Mâcon.

Dag 2

### Mâcon - Lyon

Beaujolais, Burgund og vinproduksjonens hemmeligheter!

🍴 Frokost, lunsj, middag

Velkommen til vinverdenen! I dag står nemlig både **Beaujolais og Burgund** på programmet.

Bourgogne eller Burgund, som vi sier på norsk, er målet. Utflukten denne dagen omfatter de vakre og bølgende vinmarkene i Beaujolais som har fått et veldig kvalitetsløft de siste årene med mer fokus på de røde Gamay-baserte rødvinene, som ligner mye på Pinot Noir i smak, samt deres hvite viner basert på Chardonnay. Vi stopper i vinmuséet til Georges Dubouef, som er en multi-medial opplevelse med gjenstander, multimedia – og selvsagt smakning.

Kronen på verket denne dagen blir besøk hos Domaine Chanzy i Bouzeron, som kan skilte med flere av **burgunds beste vinmarker**. De har selv 80 hektar vinmark, og kjøper ellers inn druer fra andres marker. Vi skal smake flere forskjellige vintyper, alt fra musserende til berømtheter som Puligny-Montrachet. Dette kombineres med en lokal lunsj på vingården. De hvite burgunderne regnes blant verdens aller beste viner.

Etter en dag med mange smaker og flotte opplevelser går vi om bord igjen og gjør oss klar til kveldens middag. Det blir garantert servert noen deilige viner til middagen også!

Dag 3

## Lyon - Tain l'Hermitage

Gourmetbyen Lyon og Paul Bocuses matmarked

☞ Frokost, lunsj, middag

I dag står gourmetbyen Lyon for tur og vi begynner med et besøk på **Fourvière-høyden**, hvor den hvite marmorbasilikaen Notre-Dame de Fourvière ligger. Utsikten herfra er den beste i hele byen! På folkemunne kalles basilikaen for «Elefanten», fordi den minner om en elefant som ligger på rygg med beina i været.

Og for deg som tenker at du står over et besøk inne i basilikaen fordi du har sett innsiden av veldig mange kirker før, så vil vi absolutt anbefale å ta en kikk likevel. Ikke bare lyser den opp som et smykke på toppen av høyden på kveldstid – innsiden er som å være inni et smykkeskrin...

Turen fortsetter så til den gamle renessansebydelen, Vieux Lyon, med Saint Jean-kvartalet og de spesielle Traboules-passasjene. Dette er passasjer bak anonyme dører som gjør at du kan kjapt gå fra én gate til en annen, og under krigen ble disse passasjene brukt av motstandsfolk for å forvirre nazistene.

Mens vi er i Lyon, kan vi ikke gå glipp av **Paul Bocuses Les Halles**, som er et tre etasjers innendørs matmarked hvor over rundt 50 butikker tilbyr fantastisk gourmetmat i alle varianter. Vi kan ikke gå herfra uten å smake på godsakene, så besøket avsluttes med en smak av deilig skinke, ost og vin.

Utpå ettermiddagen kaster skipet loss og vi setter kursen mot Tain l'Hermitage, hvor vi ankommer utpå kvelden.

Dag 4

## Tain l'Hermitage - Chateuneuf-du-Pape

Lær om vin og drikk kortreist Côtes du Rhône-vin

☞ Frokost, lunsj, middag

Vi våkner opp i den lille byen **Tain l'Hermitage**, kjent for sine vakre åser kledd med vinranker – og ikke minst **Côtes du Rhône-viner**. Rødvinene her produseres på Syrah-druen, mens de hvite produseres på Marsanne og/eller Roussanne. Er du tidlig oppe, kan du ta en morgentur opp i vinmarkene, i den kjente "Hermitage-åsen". Her kan du også besøke La Cite du Chocolat; Valrhonas sjokolademuseum hvor du selvfølgelig også kan kjøpe med deg godsaker hjem fra deres rikholdige butikk.

Også her skal vi selvsagt besøke en lokal vinprodusent for å smake på de kortreiste vinene.

Maison Chapoutier ble etablert i 1808, da den fattige bonden Polydor Chapoutier fra Ardeche giftet seg med datteren til en vinmaker i Tain-l'Hermitage. De første årene kjøpte de druer. Flere år senere kunne de lage vin av druer fra egen eiendom fra de bratte skråningene bak byen Tain l'Hermitage. Grunnlaget var gitt etter noen år, men hans store drøm om å produsere under eget navn ble en realitet først i 1879.

Syv generasjoner har siden bygget opp firmaet til **en av de beste og mest velrenommerte produsentene i Rhône-dalen**. Fra hjemmebasen i Tain l'Hermitage kontrollerer Michel Chapoutier noen av de beste vinmarkene i området. Michel overtok etter sin far Max i 1990. Historien med forbokstaven M, som startet i 1920, vil bli videreført til Michels egne barn Maxime eller Mathilde, avhengig av hvem som overtar. Den store verdien i firmaet er vinmarkene i de beste områdene i Rhône-dalen, hvor nærmere 35 hektar er drevet biodynamisk.

I løpet av ettermiddagen kan du få **lære mer om Rhônedalens viner** sammen med Geir og Gunnhild mens vi seiler videre mot neste berømte vinlandsby, Châteauneuf-du-Pape.

Dag 5

## Châteauneuf-du-Pape - Avignon

Pavens nye slott og fransk byliv

☞ Frokost, lunsj, middag

I dag ankommer vi nok et kjent sted for oss som er glade i god vin, nemlig **Châteauneuf-du-Pape**, regionen som produserer den mest prestisjefylte vinen rundt Middelhavet. Det produseres også mer vin her enn i hele den nordlige Rhône-regionen til sammen, så dette må være en vinelskers lille mekka.

Vi rusler en tur i den hyggelige landsbyen med navn som direkte oversatt betyr «Pavens nye slott» før vi selvsagt skal smake på de lokale vinene. Châteauneuf-du-Pape er spesielt kjent for sine røde viner, dominert av Grenache-druer. Mens vi har hygget oss i Châteauneuf-du-Pape, har skipet seilt til Avignon og det er her vi går ombord igjen.

**Avignon** var hovedsete for syv paver i perioden 1309 til 1377 og har derav fått navnet pavebyen. Etter lunsj kan du oppleve denne vakre byen på egen hånd.

I Avignon finner vi det berømte **Pavepalasset**, er en av de største bygningene fra europeisk middelalder. Gjør deg klar for en overveldende opplevelse! Når du kommer ut på den åpne plassen og pavepalasset åpenbarer seg, kommer det mest sannsynlig til å gå et gisp gjennom forsamlingen. Med sine to spisse tårn ligner det mest **et enormt eventyrslott!** I sin største utstrekning omfattet det 11 000 m<sup>2</sup>. Det ble bygget i to faser, fra 1335–1364, har vegger som er mer enn 5 meter tykke, og ligger på en naturlig klippe som gjør den vanskelig å angripe. Etter revolusjonen ble palasset i mange år brukt som militærforlegning og er nå et museum.

Kanskje har du bare lyst til å rusle rundt i byen, sette deg ned på en fortausrestaurant og se på folkelivet? Denne ettermiddagen er det helt opp til deg.

Våre vinkesperter presenterer som vanlig **kveldens utvalgte viner** til middagen ombord, deretter er det bare å nyte!

Skipet ligger ved kai i Avignon over natten.

Dag 6

## Avignon - Martigues

Rosèvin og festmiddag

🍴 Frokost, lunsj, middag

Vår siste dag om bord starter med en rolig morgen mens vi seiler til Martigues. Også i dag blir det smakning med Geir ombord, og har du fremdeles noen spørsmål om vin som du ikke har fått svar på, er dette øyeblikket du har ventet på.

Etter lunsj skal vi besøke **Gassier**, som ligger like øst for Aix-en-Provence og produserer roséviner i flere kvalitetsnivåer. Der skal vi stoppe for en interessant smakning og Geir Salvesen vil fortelle om denne **vintypen som har hatt en storslagen fremgang** også i Norge. Det er nok den vinkategorien som vokser mest også her i nord de siste årene. Og det er mye spennende mat man kan bruke disse vinene til. Det skal vi få høre om. Det var romerne som først koloniserte denne delen av Frankrike, gjennom havnebyen Marsalia – som i dag heter Marseille. De bragte med seg vinkulturen hit. Vinguide Salvesen vil også tegne det store historiske bildet om vinkulturens fremvekst gjennom Midt-Østen og senere Europa.

I kveld er vår siste middag ombord, og det er da tid for kapteinens festmiddag.

Dag 7

## Martigues - Norge

Hjemreise

🍴 Frokost

Etter vår siste frokost ombord, forlater vi skipet og vender nesene mot flyplassen i Montpellier. Vi flyr tilbake til Norge, med mellomlanding underveis.

Takk for turen!