



PROGRAM: VINTUR TIL CHABLIS MED INGILD TENNFJORD

VINTUR TIL CHABLIS MED INGILD TENNFJORD

🍴 3 frokoster, 2 lunsjer og 3 middager inkludert

Dag 1 - Torsdag 8. juni

Ankomst Chablis - Kurs med Tennfjord

🍴 Middag

Vi har utreise på formiddagen fra Oslo direkte til Paris. Vi setter kurs mot regionen Burgund og den lille byen Chablis, et par timers kjøretur sørøst for Paris. Da passer det bra med litt historie når Ingvild forteller deg hvordan dette eventyret startet.

Chablis er en liten, søvning landsby med rundt 2500 innbyggere, noen trange gater og en samling små, skjeve steinhus med røde tak. Pittoresk, er ordet! Kirken Collégiale St. Martin som med kirkeklokkene sine erstatter innbyggernes behov for armbåndsur. Franskmenn med baguetter under armen. Den lille elven Serein som renner under små broer og hengende

piletrær som dypper bladene sine i vannet. Hvitvinene herfra er alle laget på samme drue, Chardonnay.


I Chablis lever vinmakerne av å dyrke fram stemmen fra jorden for så å tappe den på flaske. De forteller om de vanskelige årene og de storslagne. Om hvordan hele landsbyen ventet i åndeløs spenning om temperaturene plutselig faller i april og frosten truer de ferske skuddene.

Hva er "greia" med Chablis? Hvordan finner du ledetrådene i vinen? Hvordan gjenkjenner du kvalitet? Du får et første møte med jordsmonn, drue og kvalitetshierarki i kveld når Ingvild Tennfjord lærer deg grunnleggende duft- og smaksteknikk og viser deg snarveien inn i denne verden av hvite viner utelukkende av druesorten Chardonnay. Vi smaker tre av de fire kvalitetsnivåene: Petit Chablis, Chablis og Premier Cru - og lærer forskjellen. Etter denne smakingen står du langt bedre rustet for virkelig å forstå omvisningen hos kvalitetsprodusentene som venter oss de neste dagene.

La oss bli bedre kjent over en felles middag som vi skal innta på en anbefalt restaurant beliggende ved elven Serein. Her hersker varm og vennlig atmosfære og en femretters smaksmeny med tre viner venter oss.

Dag 2 - Fredag 9. juni

Domaine William Fèvre - piknik i vinmarken - Domaine Jean-Marc Brocard

 Frokost, lunsj, middag

Ingvild gir oss også noen konkrete oppgaver til dagens og morgendagens vingårdsbesøk slik at du øker kunnskapen din enda noen hakk.

Et besøk hos **Domaine William Fèvre** er en klasse i eleganse. Chablis er alt viden kjent for sin unike personlighet og særegne mineralitet, og vinene til Fèvre er ikoniske. Over halvparten av vinmarkene er 1. Cru og Grand Cru: frisk frukt, hvite blomster, sitrus, nydelig mineralitet og renhet. På ganen et mangfold av smaker, perfekt balansert og med et unikt uttrykk av friskhet og eleganse. En helt perfekt vin for å nytes og deles.

Familien Fèvre har levd i Chablis-regionen i mer enn 250 år. William startet som vinmaker med 7 hektar vinmark. Det første året han høstet var i 1959. Dette året markerer starten på Domaine William Fèvre. Gjennom årene har han stadig kjøpt ny vinmark i Chablis, alle historiske parseller. William Fèvre er blitt en av de største landeiere i Chablis med 78 hektar prestisjefylt vinmark og 90 separate parseller. Vårt fokus hos Fèvre er på Premier Cru. I tillegg til smakingen i deres smakerom og omvisningen i vinkjelleren, skal ut i en av deres flotte Premier Cru vinmarker. Om været tillater blir det picnic på fransk vis i vinmarken, så her det bare å glede seg over lunsjen og vinene som skal serveres til.

Look, be quiet and learn, er Brocards filosofi. Vinstilen hos **Domaine Brocard** ligger på den kjølige, detaljerte, ueikede (unntak finnes) og reduktive siden. Vinene har så godt som alltid en stålkantmessig karakter ved seg, preget av grønn, energisk eple- og limepreget fruktighet og klassiske steinete chablisaromaer. De lagrer godt og langsomt, og ikke minst tjener de på å få noen timer på karaffel før de serveres. Jean-Marc Brocard må kunne sies å ha lykkes godt i sin karriere. Fra han giftet seg til vinmark på 1970-tallet og frem til i dag har han lagt ikke mindre enn rundt 120 hektar vinmark under Domaine Jean-Marc Brocard. 66 ha er i dag dyrket økologisk, og 35 ha dyrkes biodynamisk. Andelen vil øke i de kommende årene. Totalt sett produserer Brocard 1,8 millioner flasker vin i året, hvorav 900 000 kommer fra egne vinmarker, inkludert Bourgogne blanc og St.-Bris. Fra en mann som laget sin første vin så sent som i 1974, må dette kunne sies å være en bemerkelsesverdig karrieremessig utvikling.

Vinmarken på 11 hektar, som ligger rett utenfor produksjonslokalene i Préhy, har vært sertifisert biodynamisk siden 2005. Noen dramatisk endring av det stilmessige uttrykket i domainets viner under den økende innflytelsen av økologisk og biodynamisk landbruk, vil neppe skje, men erfaringen er at de bare blir enda bedre og mer intense.

I kveld har vi reservert bord i hotellets gode restaurant til felles middag. Drikkevarene bestiller du selv i kveld og vi kan love et solid vinkart å velge fra. Kunne du tenke deg å prøve hotellets SPA? Vi anbefaler i så fall forhåndsbestilling av behandlinger.

Dag 3 - Lørdag 10. juni

Domaine Clotilde Davenne og lunsj - Domaine Laroche med middag

☞ Frokost, lunsj, middag

Burgunds datter **Clotilde Davenne**, er selve dronningen av Chablis. Hun vokste opp på landet ved foten av Morvan, omgitt av natur og dermed med en sensitiv tilnærming til verden. Med nesen i været og smaksløkene på alerten, lærte hun seg dufter og smaker fra alt hun var omgitt av. Ferdig utdannet ønolog startet hun med rød Beaujolais, oppdaget senere Californias musserende viner før hun returnerte til hvite burgundere og ble dermed den første kvinnen i Chablis' vinkjellere.

Like i utkanten av byen Chablis ligger hennes vineiendom Les Temps Perdus, en eiendom bygget opp av en dyktig og prisbelønt vinmaker som helt siden slutten av tenårene har sporet sin karriere og sitt liv inn mot å lage vin. Clotilde Davenne disponerer 9 hektar vinmark, hun ønsker en liten produksjon med en mer naturlig tilnærming til jorden uten bruk av moderne teknikker som man er avhengig av i storproduksjon. Med Clotilde skal vi ut i vinmarken, vi får se hennes produksjonslokaler og ikke minst skal vi smake! Vi starter med hennes musserende vin, denne også på Chardonnay-druen, før vi dypdykker i Chablis' fire kvalitetsnivåer. Men Clotilde har et helt spekter av viner, så se ikke bort fra at vi får en smak av dette også før lunsjen serveres. Clotilde er vinbonde, så dette blir ekte, uformelt og garantert uforglemmelig. Hos Clotilde blir det primært fokus på drue og jordsmonn, og dermed en konkretisering av din lærdom fra de foregående dagene.

"One man, one plot" er **Domaine Laroche**s filosofi. Laroche er for mange forbrukere selve Chablis' flaggskip. Norge er klart deres viktigste marked for ingen på planeten drikker mer chablis enn oss. Hvis veggene til l'Obédiencerie i Domaine Laroche kunne snakke, ville de fortalt historien: Prestene fra St Martin som grunnla stedet, var de viktigste vinmakerne og -dyrkerne gjennom århundrer, fra tidlig middelalder til den franske revolusjon. Laroche's viner lagres fremdeles i disse gamle kjellerne. Gjennom århundrer har de bygget et sterkt omdømme for disse vinene takket være sine fantastiske vinmarker og sin sans for kvalitet. Forholdet mellom vinrankene, jorden, klimaet og omgivelsene er essensielt. Er vinplantene vel balansert, er de godt rustet til å sloss mot sykdom selv, uten tilsetningsmidler. Til dette trengs dyktige medarbeidere som med sin erfaring også bidrar med overføring av kunnskap til nye generasjoner.

I kveld trekker vi i finstasen og runder av vårt opphold i Chablis med et besøk hos Laroche. Her får vi fokus på Grand Cru, og deres Grand Cru vinmarker Les Clos og Les Blanchots. Vi besøker l'Obédiencerie og deres kjeller fra det 10. århundre. Deres flaggskip innen Chablis kalt St Martin skal smakes samt viner fra premier cru og grand cru. I kveld venter det oss en herlig middag i l'Obédiencerie. Her er det bare å glede seg!

Dag 4 - Søndag 11. juni

Kursavslutning og blindsmakingstest med Tennfjord - hjemreise Norge

 Frokost

Nå er det tid for å prøve ut kunnskapen du har tilegnet deg disse dagene i nærkontakt med de hvite burgundere. Ingvild Tennfjord inviterer oss til en blindsmaking hvor vi får testet det vi har lært om Chablis disse dagene. Klarer vi nå å skille mellom de forskjellige kvalitetsnivåene? Hvordan har vi klart å analysere og sette smakingen i system?

Det blir felles transport til flyplassen i Paris for retur til Norge. Vi er klare til å praktisere våre nye kunnskaper om Chablis på hjemmebane samt praktisere duft- og smaksteknikken som også kan overføres til andre vinregioner og -druer.