

AMTSKELLER SLOW TRAVEL GENUSSREISEN

präsentiert

Eine seeehr exklusive Genuss-, Studien-,
Wein- und Kulturreisen
vom Feinsten

Für maximal 8 Teilnehmer

Reiseleiter Christian Frey



27. April – 03. Mai 2026
Bourgogne - Göttliches Burgund

Côte d'Or mit Côte de Beaune & Côte de Nuits
– Côte Chalonnaise & Bouzeron - Beaune - das Chablisisienne mit Irancy

Hôtel Dieu – Hospices de Beaune



Grand Cru Lage « Chevaliers Montrachet »



Landschaftsimpressionen an der Côte Chalonnaise



Montag, 27.04. – Anreisetag im luxuriösen 9-Sitzer Mercedes Bus mit langem Radstand

Nach kaum 4 ½ Stunden Fahrt landen wir in **Meursault**, einem der 3 Weißweinorte an der **Côte de Beaune**. Wir speisen standesgemäß zu Mittag im nagelneuen Restaurant **Le Globe** und trinken uns schon mal bissl ein. Einführung in die sehr spezielle Weinwelt des Burgund mit seinen sog. „Climats“ direkt in den Reben auf den **weltberühmten Montrachet-Lagen** im „Weißwingürtel“ an der **Côte de Beaune**. Auf die Theorie folgt die Praxis im „Caveau“ von **Puligny-Montrachet**. Abends Ankunft im **Luxushotel ****Les Remparts** (<https://www.hotel-remparts-beaune.com>) wo wir 2 Nächte verbringen werden. Diner in Beaune mit begleitenden Weinen

Dienstag, 28.04.. – die Weinhauptstadt Beaune „Burgunds einstige Größe – das Göttliche Burgund“

Exkurs: Was macht eigentlich ein **Négociant** oder ein **Cavist**, im Unterschied zum **Vigneron** oder **Vigneron-Propriétaire**? Besuch im berühmtesten **Weinhandelshaus Josef Drouhin** in den beeindruckenden unterirdischen Caves (Kellern) aus der Zeit um 1000 n.Chr., später **Caves des Rois de France** (Keller der franz. Könige) mit anschließender **Degustation von 6 emblematischen Weinen** aus dem Hause Drouhin. Exkurs: die glanzvolle, wenngleich kurze Periode der burgundischen Herzöge. Nach dem Mittagessen Besichtigung der „**Hospices de Beaune**“ mit dem weltberühmten „**Hôtel Dieu**“. Erste Ermüdungserscheinungen deshalb **Stadtbummel/Ausruhen/Shopping** - Jeder wie er möchte zu seiner freien Verfügung in einem Städtchen, das verzaubert... Abends dann in der hippen Weinbar „**La Parenthèse**“ chillen nebst **Essen & Wein trinken**

Mittwoch, 29.04. – Burgunds Heiliger Gral: Château Clos de Vougeot - Einzellage Romanée Conti

Nach dem Frühstück geht's in die **Côte de Nuits** vorbei an berühmten Rotweindörfern in das noch berühmtere, geschichtsträchtige **Château „Clos de Vougeot“** (Exkurs: der Zisterzienserorden) nebst Besichtigung um dann an der mit Abstand **teuersten Einzellage der Welt** in Ehrfurcht zu erstarren: „**La Romanée Conti**“ heißt die Parzelle, wie auch die besitzende Domaine: **DRC Domaine de la Romanée Conti**, ihres Zeichens das mit Abstand wertvollste Weingut überhaupt! Exkurs: was ist eigentlich eine Monopol-Lage? Rückfahrt an die Côte de Beaune und Mittagstisch bei **Weissweinpapst Olivier Leflaive** in seinem super-chic ausgestatteten „**Le Bistro d'Olivier**“ (<https://hotel.olivier-leflaive.com/le-bistro-d-olivier/>) in **Puligny-Montrachet**. Füße vertreten im Weinberg: auf der Grand Cru Parzelle **Chevalier-Montrachet**. Vertiefende Erläuterungen der „Climats“ **Klassifizierungen** am Beispiel der **Domaine Armand Heitz**: so genau „funktioniert“ die Côte seit 1000 Jahren! Das ist der Beginn von 2 intensiven Tagen bei **Armand**, dem ehrgeizigen Jungwinzer, Biobauern, Château-Besitzer, Marketing-Genie und vorallem Besitzer namhafter Lagen über die gesamte Côte verteilt! Einchecken auf seinem **Château Mimande** in **Chaudenay**. Abends **Wein-Degu auf Mimande** mit 6 Domaine-Weinen und anschließendem **Dîner mit Privatkoch** im Château mit Produkten vom eigenen Biohof!

Donnerstag, 30.04. – Côte Chalonnaise mit Bouzeron & Rully

Kleine Rundfahrt durch die nördliche **Côte Chalonnaise** am Übergang zur **Côte de Beaune**. Degustation in der Domaine der einflussreichsten Weinpersönlichkeit des Burgunds wenn nicht ganz Frankreichs: bei **Aubert De Villaine** im kleinen Ort **Bouzeron**! Es ist eine große Ehre hier empfangen zu werden, denn es handelt sich um nicht weniger als eine der beiden Eigentümer-Familien der DRC und zwar derjenigen, die das operative und das tatsächliche Geschäft im Keller und im Weinberg führen! Déjeuner (= Mittagessen) im **Le Bouzeron** – Ausruhen & unser Château genießen – Dîner mit begleitenden Weinen

Freitag, 01.05. – Chablis

1 ½ stündige Überfahrt nach **Chablis** in den Norden Burgunds, wo wir sogleich und ohne Vorwarnung an einer **exklusiven Weindegustation** teilnehmen müssen! Und zwar in der momentan **angesagtesten Weinbar Frankreichs** namens **Wine Not**, die fließend in den hochrangigen Mittagstisch **desselben Établissements** übergeht. Einchecken im **Hôtel du Vieux Moulin**. Kleiner Spaziergang in die Weinberge um uns einen Überblick über die **Grand Cru – Lagen** von Chablis zu verschaffen. Exkurs: was hat der Heilige Sankt Martin mit Chablis zu tun? Dîner im **Restaurant „Kimm & Ridge“** in Chablis



Landschaftsimpressionen an der Côte Chalonnaise



Jambon persillée



Zu Gast bei Freunden: David Renaud in Irancy

Samstag, 02.05. – Chablis, Irancy und: die größte Felsenkellerei der Welt!

Spektakulärer letzter Tag mit intensivem Kennenlernen des „Chablisienne“, wunderbaren Winzern und Gastronomen und als Höhepunkt die Besichtigung der größten Felsenkellerei der Welt, der „Cave de Bailly Lapierre“. Mittagessen am Ufer der Yonne in Vincelottes bei Koch-Original Alain im „Les Tilleuls“. Nachmittags Besuch bei Jean-Paul Durup in Maligny bei Chablis: er ist mir auch an´s Herz gewachsen, denn er ist ebenfalls ein **Hobby-Historien** und vorallem: mit knapp 200 ha Besitzer der **größten Privat-Domaine** im Chablisienne! Seine Weine gehen zum Großteil direkt in die Pariser Gourmet-Restaurants, in den Elysée-Palast und: in den Amtskeller neuerdings! Abends **Gala Abschluss-Dîner** im „Au Fil Du Zinc“ in Chablis direkt!
(www.larochewines.com/fr/domaine-laroche)

Sonntag, 03.05. – Heimreise mit gemütlichem Start

Abfahrt vom **Hôtel du Vieux Moulin** gegen 11 Uhr reicht vollkommen, denn wir benötigen nur 6 Stunden Fahrt bis PF-West

*Der Reisepreis beträgt 3.250,-- Euro pro Person im Doppelzimmer. EZ-Zuschlag 75 Euro/Nacht. Unsere **Hotels** sind familiär geführte **Demeures Historiques**, also historische Gemäuer & Châteaux mit höchstem Standard. Im Reisepreis enthalten sind alle Degustationen, Hotels inkl. Frühstück, Bustransfer von/nach PF, sonstige Fahrtpreise, Eintrittspreise, Abendessen im Hotel und sonstigen Mittag- und Abendessen nebst den jeweiligen korrespondierenden Weinen! Also Vollpension im allerbesten Wortsinn, noch dazu mit reichlich tollen Weinen, außer: Essen auf der Autobahn (An- und Heimreise) sowie Trinkgelder – Wasser im Bus ist inbegriffen! Die komplette Reiseleitung nebst diversen Führungen, Besichtigungen, Dolmetsching & wissenschaftlichen Erläuterungen nebst Mappe mit ausführlichem Karten- und Schriftmaterial sind ebenfalls im Reisepreis enthalten. Kleinere Programmänderungen, die keine Wertminderung darstellen, bleiben vorbehalten. Anmeldung unter Amtskeller Ersingen, Telefon 07231- 82662 * 75236 Kämpfelbach oder info@amtskeller-ersingen.de*

Hinweis in eigener Sache: alle unsere Reisen sind **exklusive Genussreisen mit heiterem Studiencharakter**, das heißt, daß neben aller gebotenen Kulinarik und Spitzenweinen, eine ganze Menge an **input** in Sachen Landeskunde, Geschichte, Geologie, Kultur auf den interessierten Reiseteilnehmer warten! Und das ganze direkt, ohne zwischengeschaltete Dolmetscher. Unser gutes „Netzwerk“ im Burgund ermöglicht Ihnen den erfrischenden Direktkontakt mit Winzern, Gastronomen, Erzeugern & Einheimischen in exklusiver, kleiner Reisegruppe! Anmeldung & weitere Infos unter **Amtskeller 07231- 82662** oder info@amtskeller-ersingen.de



Weindegü bei Maison Josef Drouhin



Angeregte Diskussionen im Weinberg