

# « Bordeaux et ses Châteaux »

Bordeauxreise mit Joachim Günther  
2015/2017, provisorisches Programm



académie du vin | oberburg 15 | ch-8158 regensburg  
tel. +41 (0) 44 854 00 70 | fax +41 (0) 44 854 00 72  
info@academie.org | www.academie.org

# Sonntag:

Zum Start die grossen weissen Graves.

Um ca. 10 Uhr Abflug von Zürich via Paris nach Bordeaux mit der Air France. Ankunft in Bordeaux ca. um 15 Uhr. Anschliessend Transfer zum neu renovierten Hotel Sainte Catherine, mitten in der Altstadt von Bordeaux.

Heute Nachmittag stehen die grossen weissen Bordeaux auf dem Programm. Die im Süden der Stadt heimischen Traubensorten Sauvignon Blanc und Sémillon bringen auf den Schlössern der Region Graves bzw. Pessac-Léognan einige der grössten Weissweine der Welt hervor. Unmittelbar in der Vorstadt von Bordeaux liegen die beiden berühmten Châteaux Haut-Brion und Pape-Clément. Weiter südlich in einer Waldlichtung der moderne Keller von Domaine de Chevalier und ganz im Süden der Appellation das schön restaurierte Château Smith-Haut-Lafitte. Wir besuchen eins (selten sogar zwei) dieser berühmten Schlösser, besichtigen die Keller, lassen uns die Weisswein-Vinifikation erklären und degustieren hier die ersten Weine. Weiss und natürlich auch grosse Rote! Ein Diner auf einem der Châteaux bildet den würdigen Abschluss des an Weinerlebnissen schon reichen ersten Tages.



# Montag:

Rechts der Dordogne, die Terroirs des Merlots.

Der Montag ist ganz dem Merlot gewidmet. Dieser gedeiht als frühreife Sorte am besten auf den kühlen Böden rechts der Dordogne. Canon-Fronsac, Pomerol und St-Emilion bieten ausgezeichnete Terroirs für Weltklasse-Weine. Hier besuchen wir einige der berühmtesten Châteaux der Welt: Gazin, Pétrus (leider nicht jedes Mal), Hosanna, Fombrauge, Angéhus, Côte de Baleau oder Faugères und verkosten die Weine. **Wer die einfachen „Schlösser“ sieht, welche hier hinter den klangvollen Namen stehen, wird von der Architektur vielleicht etwas enttäuscht sein.** Der Prunk und die Extravaganz des Médoc und Graves fehlen im Libournais fast ganz. Dafür offenbaren sich die früh zugänglichen und oft schmeichelhaften Weine im Glas um so schöner!

Zum Mittagessen werden wir auf einem der Schlösser empfangen und lassen uns in Gesellschaft des Gastgebers verschiedene Jahrgänge seiner Weine kredenzen. Am Nachmittag haben wir Zeit für einen friedlichen Bummel im mittelalterlichen Städtchen St-Emilion (UNESCO Weltkulturerbe) und genießen „une bière pression“ **unter den Platanen und Sonnenschirmen auf der grande place.**

Den heutigen Abend verbringen wir am Meer: Nach einer kommentierten Rundfahrt durch die **Austernpärke des Bassins d’Arcachon** verkosten wir „Chez Yvette“ ein Plateau de Fruits de mer. Dazu gibt’s einen jungen, fruchtigen und unkomplizierten Entre-deux-Mers zu trinken.



# Dienstag:

Extravagante Schlösser und grosse Cabernets im Médoc.

Wenn der Cabernet der König der Trauben ist, dann besuchen wir heute seinen Palast: Das Médoc. Wir beginnen unsere Degustations-Tour in den grossen Appellationen des Südens, in Margaux und St-Julien. Châteaux wie Giscours, du Tertre, Palmer, Léoville-Barton und natürlich Château Margaux selbst öffnen uns Ihre Kellertüren und stellen die jungen Weine vor.



Das heutige Mittagessen ist ein einmaliges Erlebnis. Unter dem Titel « Casse Croûte des Cru Bourgeois » sind wir auf einem der vielen Cru Bourgeois Schlösser zu Gast. Z.B. Poujeaux, Cambon La Pelouse, Pibran... **Der Château**-Besitzer serviert ein rustikales Mittagessen mit lokalen Spezialitäten und lädt jeweils eine ganze Reihe seiner Winzerkollegen dazu ein. Dass diese auch ihre eigenen Weine mitbringen versteht sich in Bordeaux von selbst. Für reichlich Speis und Trank ist also bestimmt gesorgt.

Der Nachmittag ist Pauillac und St-Estèphe gewidmet. Crus wie Mouton-Rotschild oder Léoville-Barton empfangen uns, in St-Estèphe allenfalls Cos **d'Estournel**. Nach einem Bummel durch die Weinberge (je nach Wetter) oder einem Aperitif, erwartet uns auch schon das Abendessen. Das festliche Dîner stellt einen weiteren Höhepunkt der Reise dar. Château Belgrave empfängt uns beispielsweise oder Lynch-Bages, Graud-Larose, Rauzan-Ségla, Pontet-Canet, Pichon-Longueville... **Auf jeder** Reise kommt ein anderes Gut zum Zug.

## Mittwoch:

Süsser Abschluss in Sauternes und Barsac.

Zum Abschluss erkunden wir die Heimat der weltgrössten Süssweine: Sauternes und Barsac. Nach einer Fahrt durch das malerische Gebiet mit dem kostbaren Morgennebel machen wir einen Fotohalt bei **Château d'Yquem**. Von der Anhöhe aus geniessen wir einen herrlichen Blick über die ganze Region. Auf einem der berühmten 1er Cru Châteaux wie Doisy-Védrières, Suduiraut, de Malle, oder Lafaurie-Peyraguey degustieren wir die unerreichte Aromenvielfalt des „flüssigen Goldes“. Als Begleitung dazu gibt's einen leichten Stehlunch. Aufgetischt werden alle Spezialitäten, welche perfekt zum Sauternes passen. Von der Entenleber über Roquefort bis zur caramelisierten Tarte Tatin.



Anschliessend Transfer zum Flughafen Bordeaux-Mérignac und Rückflug mit Air France via Paris. Ankunft in Zürich ca. 20 Uhr. Individuelle Heimreise.

### Leistungen:

- Air France Flug Zürich— Paris— Bordeaux und re-  
tour (auf Wunsch auch ab Basel oder Genf mög-  
lich)
- Transfer vom/zum Flughafen
- Klimatisierter Reisebus für die Ausflüge
- Reiseleitung durch die académie du vin (ab, bis  
Flughafen vom 1. bis 4. Tag)
- 3 Hotelübernachtungen im \*\*\* Hotel im Stadt-  
zentrum von Bordeaux
- Alle Frühstück, Mittag und Abendessen
- Sämtliche Weine und Getränke zu den Mahlzeiten
- Alle Weindegustationen auf den Châteaux
- Organisation und Abwicklung der Reise durch  
Twerenbold Reisen AG, Baden

### Preise inkl. Flughafentaxen:

- Im Doppelzimmer CHF 3'200.— / Person
- im Einzelzimmer CHF 3'400.— / Person

Preisänderungen insbesondere aufgrund von Airline-  
zuschlägen bleiben ausdrücklich vorbehalten.

### Nächste Daten:

So, 18. bis Mi, 21. Oktober 2015

So, 16. bis Mi, 19. Oktober 2016

So, 21. bis Mi, 24. Mai 2017

So, 15. bis Mi, 18. Oktober 2017

### Anmeldung:

académie du vin überburg 15 ch-8158 regensburg

tel. +41 (0)44 854 00 70 fax +41 (0)44 854 00 72

info@academie.org www.academie.org

Bitte beachten Sie, dass es sich hier um ein provisorisches Muster-Programm handelt. Das definitive Reiseprogramm wird zusammen mit den Châteaux rund einen Monat vor der Reise erstellt und den Teilnehmern zugesandt.

So erleben Sie Bordeaux  
nur mit der académie du vin:

- Kompetente Reisebegleitung durch Weinakademiker und Académieleiter Joachim Günther
- Alle Türen der berühmten Châteaux stehen Ihnen weit offen
- Die Essen geniessen Sie immer auf den Schlössern selbst
- Casse Croûte des Cru Bourgeois: Degustations-Mittagessen mit den Médoc Winzern





Wir wünschen Ihnen eine unvergessliche Reise!