



Brochure wijnreis Bourgogne

25 - 28 april 2024

Brochure

Inhoud

Brochure.....	1
Het programma in een oogopslag.....	3
Vertrek naar Bourgogne 2024.....	4
De Bourgogne streek.....	4
Een Mozaïek van Terroirs.....	5
Vijf Districten.....	5
Duurzaamheid en Innovatie.....	7
Een Cultuur van Culinaire Excellentie.....	7
Klimaat.....	8
Verblijf in Beaune : Hotel IBIS.....	9
Deelnemers en kamerverdeling.....	9
Wijndomeinen & Restaurants.....	10
Dag 1 – Donderdag 25 april.....	10
Wijndomein 1: Domaine Gautheron Alain et Cyril.....	10
Restaurant : M7 restaurant bij Hotel Mercure.....	11
Dag 2 – Vrijdag 26 april.....	12
Wijndomein 2: Michelot-Mestre (Gelegen in het hart van Meursault).....	13

Wijndomein 3: Domaine Robert Sirugue	15
Wijndomein 4: Nudant	16
Restaurant Caveau des Arches	17
Dag 3 – Zaterdag 27 april	18
Wijndomein 5: Domaine Lignier Georges et Fils (Morey Saint Denis)	20
Wijndomein 6: Marchand-Taws (Nuit-Saint-Georges)	21
Restaurant Le Cheval Noir	23
Dag 4 – Zondag 28 april	24
Wijndomein 7: Chateau Du Clos de Vougeot	24
Geschiedenis Château de Vougeot	24
Restaurant Au Clos Napoléon	25
Praktische info.....	26
Reiscomité.....	26
Humor	27
Bijlage 1: Tarief Domaine Gautheron.....	28
Bijlage 2: Tarief Robert Sirugue.....	29
Bijlage 3: Tarief Domaine Nudant	30
Bijlage 4: Tarief Domaine Georges Lignier et Fils	31
Bijlage 5: Marchand - Tawse	32

Het programma in een oogopslag

	donderdag	vrijdag	zaterdag	zondag
	25/apr	26/apr	27/apr	28/apr
5:30	Vertrek om 5u30 aan kerkhof Merchtem			
8:00	Busrit	ontbijt	ontbijt	ontbijt + uitchecken hotel
9:30		09u30 Vertrek met bus 10 min - 9,5 km	Voormiddag vrij in te vullen	8u45 vertrek bus
10-11		Degustatie 2 10:00 Wijnhuis Michelot-Mestre (Meursault)	Bezoek "Hospice de Beaune" (met Pater Karel als gids)	degustatie 7 09:15-12:00 Geleid bezoek + proeverij Château du Clos de Vougeot (Vougeot)
11-12			Zaterdag markt Beaune	
12:00	lunch 1 Broodjes bij eerste Proeverij in Chablis	Verplaatsing naar Vosne-Romanée (30 min - 33 km)	of Toeristisch treintje 1 uur Beaune	Verplaatsing naar Fixin (15 min - 10 km)
12:30	Degustatie	Degustie 3 12:30 Wijnhuis Sirugue (Vosne-Romanée)	lunch 3 Lunch pakket uit hotel + verplaatsing (25 min 30km)	Lunch 4 Restaurant Au Clos Napoléon (Fixin)
13-14	13:00:00 Degustatie 1 Wijnhuis Gautheron (Fleys)	Lunch 2 Broodjes te nuttigen bij Sirugue	degustatie 5 13:30-15:00 Domaine Lignier Georges et Fils (Morey Saint Denis)	
14-15				
15-16	Vertrek naar Hotel IBIS Beaune	Verplaatsing naar Ladoix- Serrigny (15 min - 12 km)	Verplaatsing naar Nuits-Saint-Georges (8 min - 7km)	Busreis Met rustpauze chauffeur
16:00		degustatie 4 16:00 - 18:00 Wijnhuis Nudant (Ladoix-Serrigny)	degustatie 6 16:00-18:00 Wijnhuis Marchand- Tawse (Nuits-Saint-Georges)	
18:00	hotel IBIS Beaune	vertrek naar hotel (30min 19km)	vertrek naar hotel (20min 36km)	
18:30		hotel IBIS Beaune	hotel IBIS Beaune	
18:30- 19:30		hotel IBIS Beaune	hotel IBIS Beaune	
19:30	Vertrek restaurant (6 min-450m)	Vertrek restaurant (8 min- 550m)	Vertrek restaurant (5min-300m)	
20-22	diner Restaurant Hotel Mercure Beaune	Diner Restaurant Caveau des Arches Beaune	diner Restaurant Le Cheval Noir Beaune	
22	hotel IBIS Beaune	hotel IBIS Beaune	hotel IBIS Beaune	Aankomst Merchtem tussen 22:00 en 23:00
	Degustatie Lunch & Diner	Verplaatsing hotel	vertrek - aankomst	

Vertrek naar Bourgogne 2024

We komen samen aan de begraafplaats van Merchtem (Brusselsesteenweg 63) en vertrekken stipt om **5u30**.

Naast de begraafplaats is er voldoende parking en kan de wagen gedurende de reis blijven staan



We reizen met de busmaatschappij Lauwers.

Wegens het vroege uur van vertrek voorzien we op de bus een ontbijt met koffiekoeken.

De Bourgogne streek

Welkom in Bourgondië, een regio waar de kunst van wijnmaken niet alleen een traditie is maar een levende legende. Onder de hertogen van Valois was Bourgondië een zelfstandige staat die zich uitstreckte tot Vlaanderen met de hoofdstad in Dijon, een mooie stad vol met Bourgondische paleizen.

Deze rijke en vruchtbare streek, genesteld in het oosten van Frankrijk, biedt een ongeëvenaarde wijnerfaring die diep geworteld is in een geschiedenis die teruggaat tot de Romeinse tijd. Bourgondië, of Bourgogne zoals het lokaal bekend staat, is de geboortegrond van enkele van de meest verfijnde en gevierde wijnen ter wereld.

Hier wordt elke slok een verhaal, elke fles een avontuur. Dit is de reden waarom we voor de derde maal de regio bezoeken, ditmaal onder de deskundige begeleiding van Pater Karel



Een Mozaïek van Terroirs

Het hart van de Bourgondische wijnbouw klopt in haar unieke 'terroirs'. Het concept van terroir omvat de combinatie van bodem, klimaat, ligging en lokale wijnbouwtradities, die allemaal samensmelten om wijnen met een ongeëvenaard karakter te creëren. Van de kalksteenheuvels van Chablis tot de rijke, kleiachtige bodems van de Côte d'Or, elk gebied binnen Bourgondië draagt bij aan de diversiteit en complexiteit van haar wijnen.

Bourgondië is een lappendeken van wijngaarden, elk met zijn eigen identiteit. De regio is onderverdeeld in vijf primaire wijnproducerende gebieden:

Vijf Districten

1. **Chablis:** Dit is het meest noordelijke gebied. Bekend om zijn verfijnde, mineraalrijke witte wijnen, gemaakt van Chardonnay-druiven, die perfect de unieke bodem van klei en versteende oesterschelpen weerspiegelen.

2. **Côte d'Or:** Dit gebied is beroemd om zijn robuuste, aromatische wijnen. Hier worden de grootste en beroemste wijnen gemaakt. De wijngaarden bevinden zich even onder Dijon en eindigen ruim 50 kilometer zuidwestelijker net voorbij Santenay.

In Côte d'Or bevindt zich de regio's Côte de nuit en Côte de Beaune: Hier vindt men zowel sublieme rode als uitzonderlijke witte wijnen, waarbij Chardonnay schittert in de witte wijnen en Pinot Noir in de rode.

De Côte de Nuits met als wijndorpen: Marsannay-La-Côte Fixin Gevrey-Chambertin Morey-Saint-Denis Chambolle-Musigny Vougeot Vosne-Romanée Nuits-Saint-Georges Prémeaux-Prissey Ladoix	De Côte de Beaune met als wijndorpen: Aloxe-Corton Pernand-Vergelesses Savigny-Lès-Beaune Chorey-Lès-Beaune Beaune Pommard Volnay Monthelie Auxey-Duresses Saint-Romain Meursault Puligny-Montrachet Chassagne-Montrachet Saint-Aubin Santenay Maranges
---	--

3. **Côte Chalonnaise :** Ook wel Chalonnais genoemd. Het is een verderzetting van de Côte d'Or al is het landschap er anders en vooral heuvelachtiger. De druivenstokken staan zowel tegen de hellingen als op plateaus en in valleien. Deze wijnen zijn minder beroemd dan hun grote buur. Vijf gemeenten vallen onder het district Côte Chalonnaise.

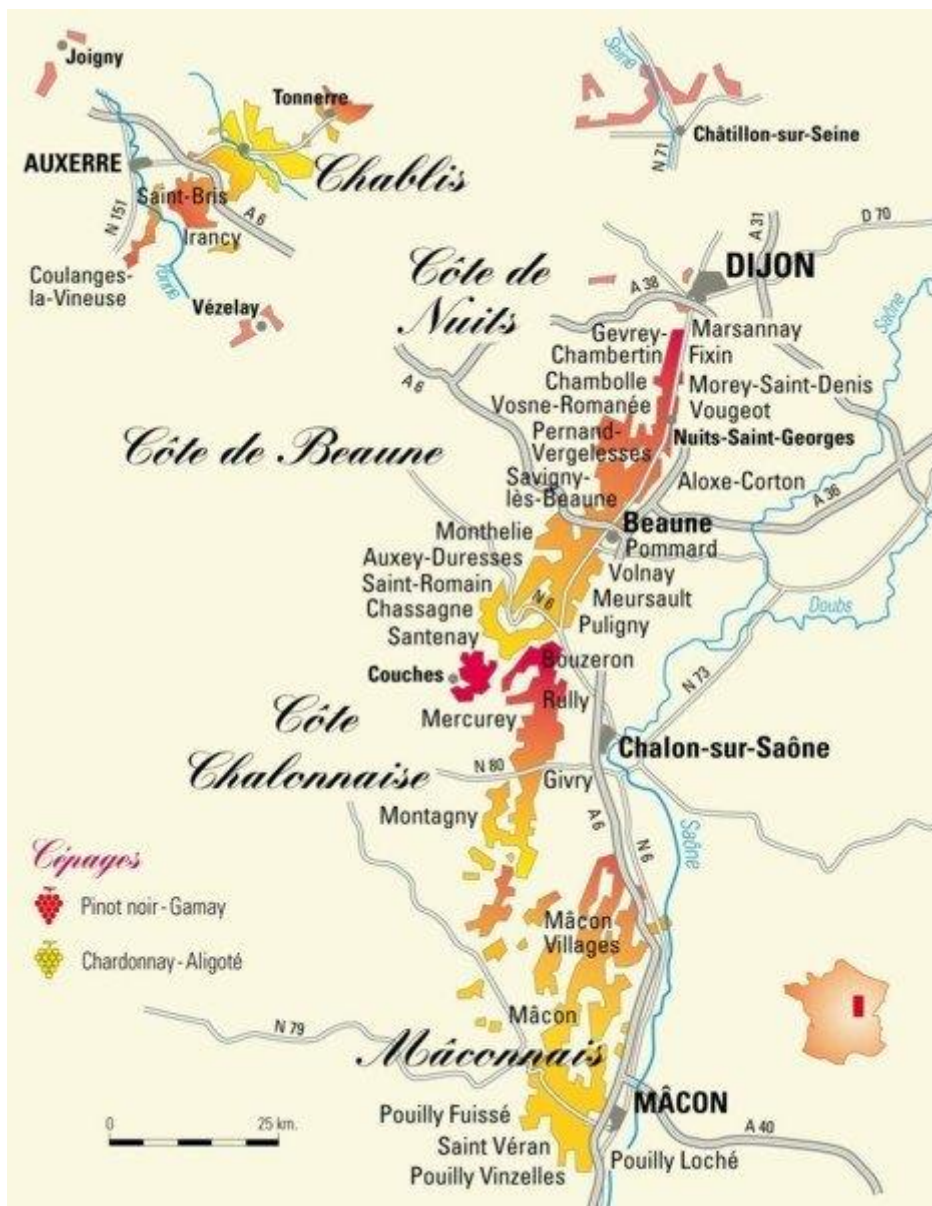
Met de wijndorpen : Bouzeron Rully Mercurey Givry Montagny
--

De Chalonnais brengt ook een aanzienlijke hoeveelheid Crémant de Bourgogne voort dewelke vooral uit Rully komt.

4. **Mâconnais**: Meer zuidwaarts, een 100-tal kilometers verderop, vinden we het district Mâconnais. Het landschap is nu definitief veranderd en we bevinden ons tussen brede heuvels. Dit is het district van de rustige dorpjes. Het kent ook een wat zachter klimaat met als gevolg dat de druiven er wat vroeger rijpen. Men maakt er voornamelijk witte wijn van een uitstekende kwaliteit. De wijnen dragen de namen:

Mâcon Mâcon-Villages Pouilly-Fuissé	Pouilly-Vinzelles Pouilly-Loché Saint-Véran
---	---

5. **Beaujolais**: Technisch gezien deel van Bourgondië, staat deze regio op zichzelf met wijnen gemaakt van de Gamay-druif, beroemd om hun levendige fruitigheid en toegankelijkheid.



1. Chablis
Dit is het meest noordelijke gebied.
2. De Côte d'Or
De Côte d'Or wordt opgesplitst in:
 - De Côte de Nuits
 - Côte de Beaune
 - Hautes-Côtes de Beaune
3. Côte Chalonnaise
4. Mâconnais
5. Beaujolais

Duurzaamheid en Innovatie

Terwijl ze diep geworteld zijn in traditie, kijken de wijnmakers van Bourgondië ook naar de toekomst, met een steeds grotere focus op duurzame wijnbouwpraktijken. Innovatie in de wijngaard en de kelder gaat hand in hand met respect voor het land en het milieu, waarbij vele domeinen vooroplopen in biodynamische en organische wijnbouwtechnieken. Deze benaderingen benadrukken de verbinding tussen de aarde en de wijngaard, met als doel de zuiverste expressie van terroir in elke fles te vangen.

Een Cultuur van Culinaire Excellentie

De wijnen van Bourgondië gaan hand in hand met een rijke culinaire traditie. De regio is beroemd om zijn gastronomie, met klassiekers zoals escargot de bourgogne, Boeuf Bourguignon en Coq au Vin, die de diepe band tussen het land en zijn keuken benadrukken. Een reis door Bourgondië is niet alleen een ontdekkingsstocht door zijn wijnen, maar ook een avontuur, waarbij elke maaltijd een viering is van de lokale smaken en producten.

Boeuf Bourguignon



Pôchouse : allerlei riviervis



Eieren in wijnsaus



Slakken uit de Bourgondië



En natuurlijk enkele gekende streekgerechten

Mosterd



Truffels



Ham uit Morvan



Kazen



Des vaches Charolaise








Terrine met ham en groeten



Klimaat

Beaune heeft een gematigd maritiem klimaat, dat ondanks zijn oostelijke ligging in Frankrijk, toch beïnvloed wordt door de Warme Golfstroom en de Atlantische Oceaan. De middagtemperatuur in de winter blijft zelden onder nul hangen en in de zomer is het er bijna altijd warmer dan twintig graden.

Weer in Beaune

	 maximum temperatuur	 minimum temperatuur	 uren zonneschijn per dag	 dagen neerslag per maand	 hoeveelheid neerslag per maand
januari	6°C	0°C	3	9	☾☾☾
februari	7°C	0°C	5	8	☾☾☾
maart	11°C	2°C	7	8	☾☾☾
april	15°C	5°C	9	9	☾☾☾
mei	19°C	9°C	9	9	☾☾☾
juni	23°C	13°C	11	8	☾☾☾
juli	25°C	15°C	11	8	☾☾☾

0-5 mm = NIHIL | 6-30 mm = ☾ | 31-60 mm = ☾☾ | 61-100 mm = ☾☾☾ | 101-200 mm = ☾☾☾☾ | meer dan 200 mm = ☾☾☾☾☾

Weersverwachting :

Link voor de weersverwachting:

<https://www.meteovista.be/Europa/Frankrijk/Beaune/4274231/weersverwachting-14dagen>

Verblijf in Beaune : Hotel IBIS

Hotel Ibis Beaune Centre (***) is een eenvoudig hotel gelegen in het centrum van Beaune.

Het hotel beschikt over een buitenzwembad, gratis parkeergelegenheid en gratis beveiligde WiFi. Het hotel ligt op 500 meter van het historische centrum van Beaune.

De bar zou 24 uur per dag geopend zijn.



Deelnemers en kamerverdeling

Kamer dubbel bed	Kamer 2 enkele bedden	Single kamers
Kris & Patricia	Eva & Nancy	An
Jan & Maria	Raf & Luk	Anne
Sylvain & Annemie	Peter & Rudi	Karel
Bart B & Petra	Bart V & Maarten	Pierre
Geert & Patricia	Bart DP & Dirk	Chauffeur
Patrick & Beata	Lieven & Jolien	
Hans (& Hilde?)	Herman & Danny	

Wijndomeinen & Restaurants

Dag 1 – Donderdag 25 april

Wijndomein 1: Domaine Gautheron Alain et Cyril

Website : <https://www.chablis-gautheron.com/notre-domaine>

Het landgoed ligt in Fleys, een klein dorpje met 150 inwoners, gebouwd op de flank van een heuvel en strekt zich uit over 28 hectare wijngaarde, verdeeld over drie appellations: Petit Chablis - Chablis - Chablis Premier Cru (Vaucoupin - Mont de Milieu - Fourneaux - Montée de Tonnerre - Homme Mort - Vaillons en Montmains).

De productie is 220.000 flessen per jaar.



De filosofie van het wijndomein Gautheron in Chablis draait om het produceren van wijnen, die de essentie van de unieke terroir van Chablis weerspiegelen. Ze streven naar uitmuntendheid en duurzaamheid in alle aspecten van hun werk. Enkele kernpunten van hun filosofie zijn:
Terroirexpressie: Gautheron gelooft sterk in het belang van een terroir, de combinatie van bodem, klimaat en andere omgevingsfactoren die de unieke smaak en eigenschappen van een wijn bepalen.

Kwaliteit en het gebruik van biologische of biodynamische technieken, evenals maatregelen om water- en energieverbruik te verminderen en biodiversiteit te bevorderen.



Terroir

De Chablis-wijngaard bevindt zich op twee soorten ondergrond, dit zijn de geologische zones die in het secundaire tijdperk verschenen, de "Portlandiaan" en de "Kimmeridgiaan".

Het "Kimmeridgien" is een geologisch stadium van het Jura (180 miljoen jaar) dat bestaat uit mergelkalksteen dat een zeer grote hoeveelheid zeefossielen bevat, met name kleine kammavormige oesters ("ostrea virgula" of "exogyra virgula"). Dit type bodem is kenmerkend voor Chablis, dezelfde die het minerale karakter aan de wijn van het landgoed geeft.

Het "Portlandiaan" (bovenste laag van het Kimmeridgien bestaande uit het Krijt) is een kalksteenbodem, met weinig klei, die geen fossielen bevat. Op deze bodem worden de geproduceerde wijnen voornamelijk geassocieerd als Petit-Chablis en minder vaak als Chablis. Alle andere appellations bevinden zich op Kimmeridgische bodem.

De Chablis-regio behoort tot de semi-continentale klimaatzone die wordt gekenmerkt door grote temperatuurschommelingen met hete zomers en koude, strenge winters, het hoge risico op vorst in het voorjaar.

Prijzen zie [Bijlage 1: Tarief Domaine Gautheron](#)

Restaurant : M7 restaurant bij Hotel Mercure

Avondmaaltijd Dag 1 om 20:00

We wandelen van het hotel naar het restaurant welke zich op 450m bevindt.

Menu

Tourte Bourguignonne, salade

Boeuf Bourguignon, carottes et pommes de terre

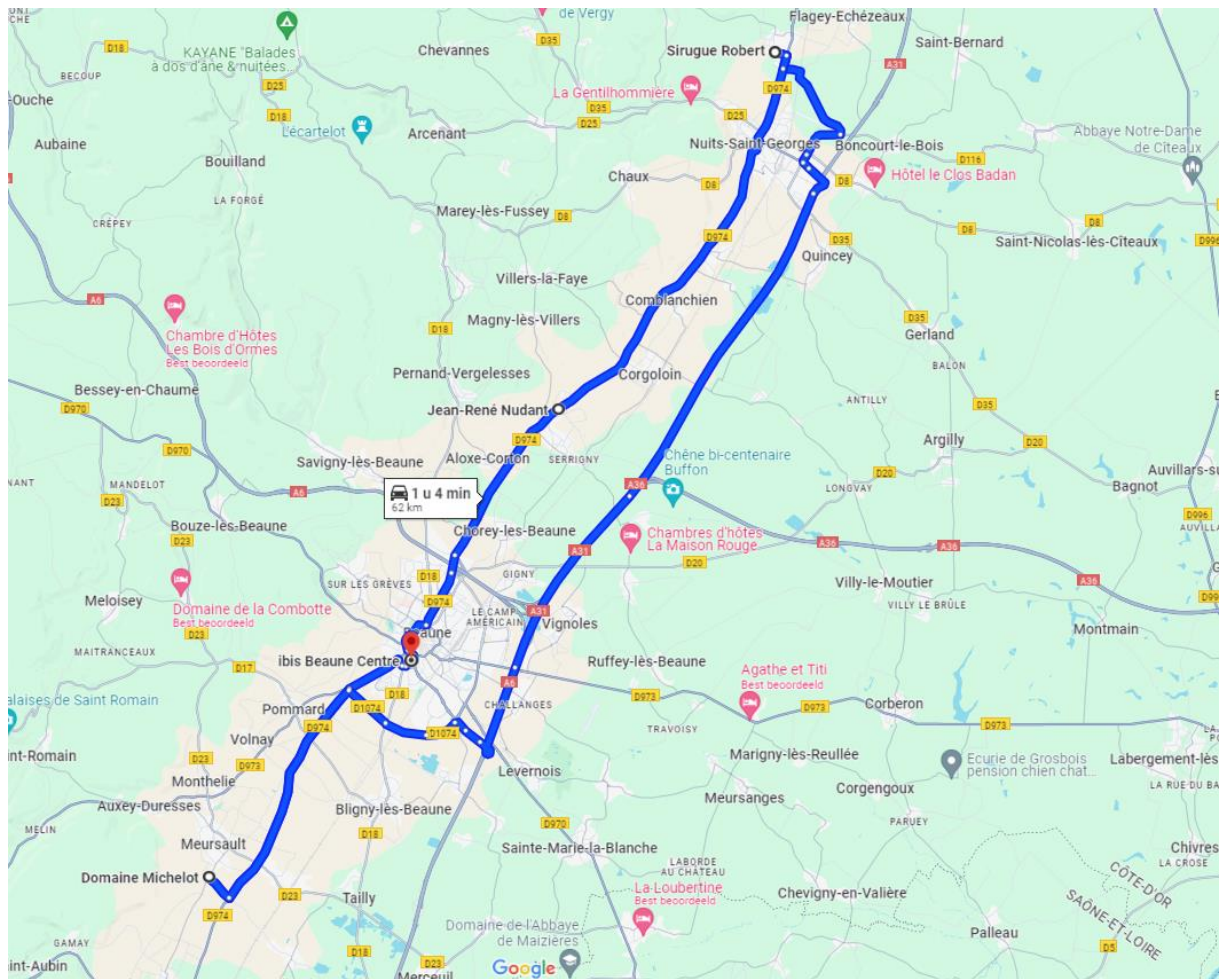
Entremet Dijonnais

Dag 2 – Vrijdag 26 april

De dagtrip

We leggen vandaag ongeveer 62 km af tussen de wijndomeinen en het hotel met 3 bezoeken

- Wijnhuis Michelot-Mestre
- Wijnhuis Sirugue
- Wijnhuis Nudant



Wijndomein 2: Michelot-Mestre (Gelegen in het hart van Meursault)

10:00: Aankomst met degustatie van volgende wijnen:

Bourgogne Côte d'or pinot noir 2020	24,50 €
Bourgogne Côte d'or Chardonnay 2021	24,50 €
Meursault Grands Charrons 2020	75,00 €
Meursault Narvaux 2020	75,00 €
Meursault 1er Cru Charmes 2020	110,00 €
Santenay 1er Cru Gravières 2018 ou 2019	55,00 €
Santenay 1er Cru La Comme 2018 (Pinot noir)	47,00 €

Website: <https://www.domaine-michelot.com/>

Het landgoed is al 6 generaties lang eigendom van de familie Michelot. Het is in de loop der jaren gegroeid, begon in de jaren zestig met de sterke persoonlijkheid van Bernard Michelot en beschikt nu over 19 hectare, waaronder verschillende 1er crus. Tegenwoordig wordt de traditie bestendig en ontwikkeld door nieuwe generaties.

Kwaliteit staat hoog in het vaandel bij Michelot-Mestre eveneens een duurzaam en milieubewust produceren.



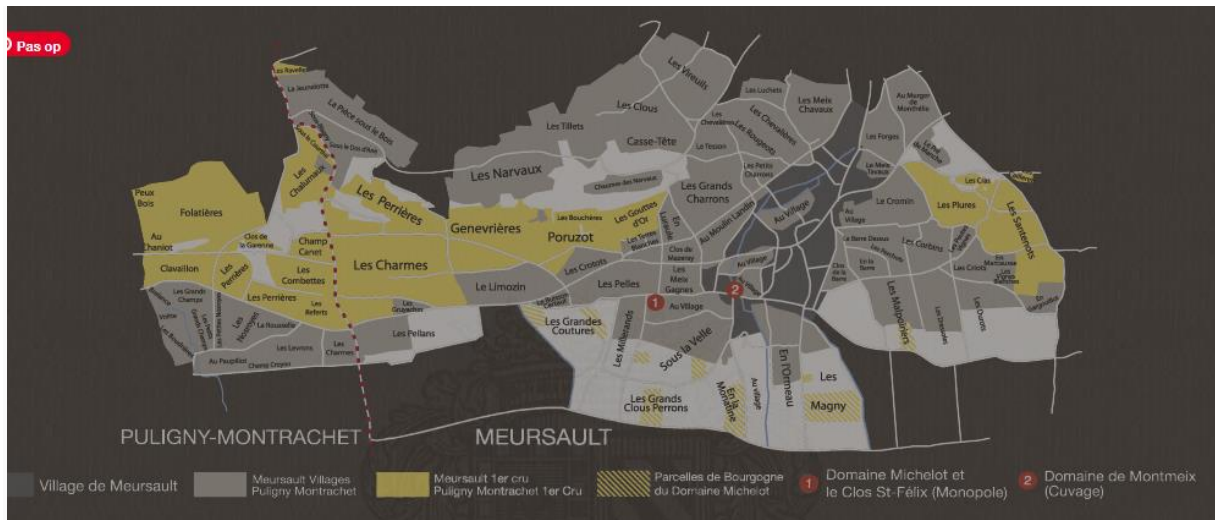
Vinificatie van Chardonnay

De oogst gebeurt handmatig en het sorteren gebeurt in de wijngaard. Het transport wordt uitgevoerd in specifieke roestvrijstalen containers naar de vatruimte.

Tijdens de vinificatie worden de druiven geplet voordat ze worden geperst, als de wijnoogst dit toelaat, anders wordt de oogst in zijn geheel in de pneumatische pers gedaan. Een lichte bezinking wordt statisch in de kou uitgevoerd gedurende 6 tot 12 uur voordat het in vaten wordt gedaan waar de alcoholische gisting zal plaatsvinden en vervolgens de malolactische gisting.

Tijdens de rijping op vaten (15% nieuwe vaten) wordt afhankelijk van het wijnjaar enige dodinage uitgevoerd. De wijnen rijpen 10 tot 12 maanden in vaten en worden na het rijpen gedurende 5 tot 6 maanden in vaten gemengd om een goede homogeniteit in elke vintage te verkrijgen. Afhankelijk van het jaar kan de klaring worden uitgevoerd, evenals een lichte filtratie vóór het bottelen. De totale duur van de rijping bedraagt dus 16 tot 18 maanden.

Men is zeer alert op de problemen van oxidatie van witte wijnen. Ze beperken de beluchting van de wijnen, om de maximale versheid en de typische kenmerken van de terroirs te behouden.



Interactieve kaart via <http://www.domaine-michelot.com/vins-meursault.php>

Vinificatie van Pinot-Noirs

De oogst gebeurt handmatig en het sorteren gebeurt in de wijngaard. Het transport vindt plaats in geperforeerde kratten naar de vatenkamer. De kratten worden één dag bewaard in de cuverie bij een temperatuur van 9°, daarna wordt verder gesorteerd op een triltafel.

Vinificatie : na het sorteren worden de druiven ontsleed maar niet geplet en in vaten geplaatst voor koude maceratie gedurende 4 tot 8 dagen vóór de alcoholische gisting. Vervolgens is voor de alcoholische gisting een periode van 10 tot 12 dagen nodig. Na het rekken en persen vindt een bezinking van 48 tot 72 uur plaats alvorens het vat in vaten gaat (20% nieuwe vaten).

Malolactische gisting vindt plaats tijdens rijping in vaten (12 maanden rijping). In september worden de verschillende assemblages in vaten geplaatst gedurende een periode van 5 tot 6 maanden, om elke wijnoogst zo goed mogelijk te homogeniseren vóór het bottelen in de winter (de rijping duurt dus 16 tot 18 maanden). De klaring en filtratie worden uitgevoerd afhankelijk van het jaar.

Wijndomein 3: Domaine Robert Sirugue

12:30: Aankomst

Website: -

Domaine Robert SIRUGUE is gevestigd in Vosne-Romanée, een dorp aan de Côte de Nuits.

Robert Sirugue gaf zijn landgoed in 2000 door aan zijn dochter Marie-France en zijn zoon Jean-Louis, die de 4e generatie wijnbouwers vertegenwoordigen. Ook de zoon van Jean-Louis, Arnaud werkt ondertussen mee op het domein.

De wijngaard, die geleidelijk werd opgebouwd, beslaat nu bijna 12 ha en is voornamelijk gelegen in de gemeente Vosne-Romanée en wordt op duurzame wijze beheerd.



Tijdens de oogst worden de druiven gesorteerd met behulp van een sorteertafel. Rijpe, onbeschadigde druiven zijn heel belangrijk voor het maken van goede wijn. De gisting gebeurt in roestvrijstalen tanks en de rijping in kleine deels nieuwe eikenhouten vaten. Sirugue onderscheidt zich door een zorgvuldige extractie aan het eind van de gisting waardoor de wijnen superverfijnd zijn. De wijn wordt niet rondgepompt, maar met behulp van zwaartekracht gebotteld zonder klaring of filtering. Op deze manier komt pinot-noir het best tot zijn recht met een verfijnde expressie.

Het Domaine biedt een wijn aan in elk appellatieniveau:

Bourgogne, Vosne-Romanée en Chambolle-Musigny Villages, Vosne-Romanée 1er Cru en Grands Echézéaux Grand Cru.

Prijzen zie [Bijlage 2: Tarief Robert Sirugue](#)

Wijndomein 4: Nudant

16:00: Aankomst Domaine Nudant in Ladoix

Website: <https://www.domaine-nudant.fr/>

Importeurs in België: Bernard Poulet sa, Rue de bienvenue 19, 1070 Brussel, www.pouletvins.be

Het wijndomein Nudant is gevestigd in het dorp Ladoix Serrigny, gelegen in de beroemde Côte de Beaune. Dit domein heeft een lange geschiedenis van wijnproductie. Reeds in 1453, ten tijde van Karel de Stoute, was Guillaume Nudant d'Aloxe Corton al wijnmaker.

Het landgoed strekt zich nu uit over 16 hectare, verspreid over de Côte de Beaune en de Côte de Nuits en biedt een twintigtal appellations, van de regionale appellatie tot de dorpsappellatie en 1er cru en enkele grands crus.

Kwaliteit staat centraal bij Nudant. Ze streven voortdurend naar excellentie in elke fase van het wijnproductieproces, van de zorgvuldige selectie van druiven tot het ambachtelijke vakmanschap in de wijnkelder. Dit resulteert in wijnen die consistent hoog worden gewaardeerd door wijnliefhebbers en critici over de hele wereld.



Respect voor Terroir: Net als veel andere Bourgondische wijnproducenten hecht Nudant veel waarde aan terroir, de unieke combinatie van bodem, klimaat en topografie die de wijnen van een bepaalde locatie onderscheiden. Hun wijnen streven ernaar de typiciteit en complexiteit van het Pommard-terroir te weerspiegelen, met aardse tonen, rijp rood fruit en stevige tannines die kenmerkend zijn voor de stijl van de regio.

Prijzen zie [Bijlage 3: Tarief Domaine Nudant](#)



De Wijnen

Wit

- Bourgondische Chardonnay
- Bourgondische Hautes Côtes de Nuits
- Ladoix 1er Cru les Grechons
- Corton Karel de Grote Grand Cru

Rood

- Bourgondische Pinot Noir
- Bourgondië De Notre Dame-kapel
- Bourgondische Hautes Côtes de Nuits
- Ladoix
- Ladoix 1er Cru les Buis
- Ladoix 1er Cru la Corvee
- Aloxe Corton les Valozières
- Aloxe Corton Clos de la Boulotte Monopole
- Sint-Jorisnachten
- Vosne Romanée
- Aloxe Corton 1er Cru la Coutière
- Corton Bressandes Grand Cru
- Echezeaux Grand Cru



Restaurant Caveau des Arches

20:00: avondmaaltijd in het restaurant Caveau des Arches in het centrum van Beaune en op wandelafstand van het hotel (550m).

Sinds 1992 biedt Caveau des Arches gerechten aan in een oude kelder uit de 15^e eeuw volgens een Bourgondische culinaire traditie. Sinds enkele jaren is het restaurant bekroond met 2 vorken in de Michelinids. Tijdens de vorige wijnreis in Bourgogne hebben we dit al kunnen ervaren.



MENU

Terrine de Foie Gras de Canard Ketchup de Cassis

Merlan de Bœuf Charolais Grillé à la Jurassienne Gratin Comtois

Délice de Pommard Petite Salade Verte

Baba au Rhum du Caveau

Dag 3 – Zaterdag 27 april

Zaterdag voormiddag: vrij

In de voormiddag is iedereen vrij om eventueel het stadje Beaune te bezoeken met de aangename zaterdag markt. Tevens is een bezoek aan Hospice de Beaune de moeite waard. Pater Karel zal ons gidsen, al dient iedereen apart de inkom te regelen. In groep is immers een gids van het museum verplicht.

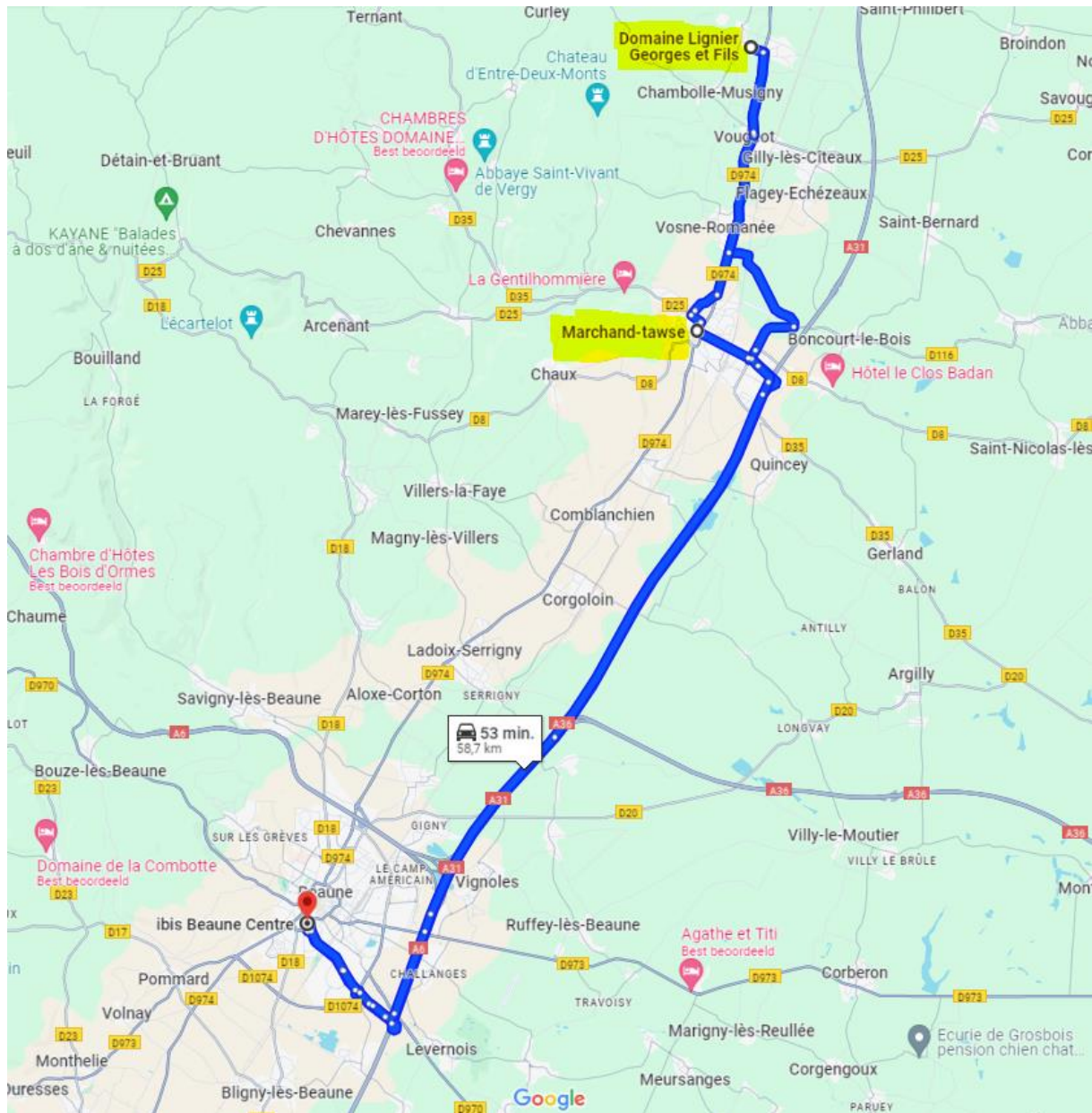


Als je echt de toerist in u naar boven laat komen, kan je mee met het toeristisch treintje die gedurende 1 uur door Beaune rijdt. (<https://www.visiotrain.com/fr/patrimoine-culturel/>)



Na de middag bezoeken we 2 winddomeinen. **Vertrek 13:00 Middagmaal broodjes op de bus.**

- Domaine Lignier Georges et Fils
- Domaine Marchand-Tawse



Wijndomein 5: Domaine Lignier Georges et Fils (Morey Saint Denis)

13:30: Aankomst

Het landgoed Lignier Georges et Fils, opgericht aan het begin van de 20e eeuw, is nog steeds een familiedomein. Het is gelegen in het dorpje Morey-St-Denis. Het is Benoit STEHLY, de achterkleinzoon van Georges, die het familiewerk sinds 2003 voortzet. Hij bracht wijngaardbeheer met een milieuvriendelijke aanpak. De vinificatie en rijping zijn nauwkeurig, wat leidt tot fruitige en diepe wijnen. Momenteel exploiteert het landgoed 17 appellations op 16 hectare, verdeeld over 50 percelen.



De exploitatie van wijnstokken in deze familie dateert uit de tijd van Napoleon III. Pas met de komst van de zoon van Georges Lignier, Bernard, in 1948, begon dit landgoed waar druiven werden verbouwd, met het produceren van wijn.

Pas vanaf de jaren zeventig werd hun volledige productie gevinifieerd.

Zijn neef, Benoît Stehly, staat nu aan het hoofd van het landgoed.

Benoît Stehly is een gepassioneerde wijnboer. Als liefhebber van de natuur en het buitenleven, zijn studie biologie en zijn verlangen om buiten te leven, brachten hem naar het beroep van wijnboer. Zijn stage bij zijn oom Georges gedurende 12 jaar maakte hem tot de wijnboer die hij nu is: bescheiden, streng, respectvol voor de wijnstok en altijd op zoek naar vooruitgang.

Domaine Georges Lignier kenmerkt zich door een wijngaard met gemiddeld wijnstokken die zo'n vijftig jaar oud zijn. Een oude wijnstok produceert weinig maar geeft een hoge kwaliteit en mooie tannines.

Benoit gebruikt een minimum aan nieuwe vaten om de finesse en soepelheid van zijn wijnen te behouden. Het bottelen gebeurt zonder filtratie om een betere expressie van de terroirs mogelijk te maken. Sinds 2009 weet Benoît zich te onderscheiden met soepelere wijnen, terwijl hij de stijl eigen aan het landgoed behoudt.

Prijzen zie [Bijlage 4: Tarief Domaine Georges Lignier et Fils](#)

Wijndomein 6: Marchand-Taws (Nuit-Saint-Georges)

16:00: Aankomst bij Marchand-Tawse in het dorp Nuit-Saint-Georges:

Importeurs in België: Epivino - Grimbergen, Wijnhuis 75 VOF – Drongen, Wijnen Van Maele – Brugge, Het huis van de wijn – Watermael Bosvoorde.

Website: <http://www.marchand-tawse.com/fr>

Degustatie van volgende wijnen

<u>Rood</u>	<u>Wit</u>
<ul style="list-style-type: none">• Bourgogne Vigne Blanche 2018• Côte de Nuits 2019• Marsannay 2021• Savigny les Beaune Les Planchots 2020• Nuits St Georges 2020• Beaune 1er cru Tuvilains 2018• Gevrey Chambertin 1er cru Champeaux 2017 Morey St Denis 1er cru Monts• Luisants 2012 Corton Grand Cru 2020	<ul style="list-style-type: none">• Bourgogne Aligoté 2021• Meursault• Savigny les Beaune 1er cru Les Vergelesses 2020.

Prijzen zie : [Bijlage 5: Marchand - Tawse](#)

Pascal Marchand, oorspronkelijk uit Montreal, werd verliefd op de charme van de Bourgondische terroirs, het was liefde op het eerste gezicht. Hij verhuisde in 1983 naar Bourgondië en werd al snel (1985) manager van “Clos des Epeneaux” en bleef dat gedurende 15 jaar. Daarna nam hij gedurende 7 jaar de leiding over het Domaine de la Vougeraie over. In 2006 realiseerde hij zijn droom: de oprichting van zijn eigen microbedrijf. In 2010 bundelde Pascal Marchand de krachten met Moray Tawse om Marchand Tawse op te richten . Tegenwoordig vinificeert Pascal 51 appellations in Côte de Beaune , Côte de Nuits en Chablisien op 7,5 ha.



De prachtige wijngaard ligt aan de voet van de beroemde 1er Cru “Les Saint-Georges” ten zuiden van Nuits-Saint-Georges. Op de top van de wijngaard is de grond bruin en dun, samengesteld uit een mengsel van Comblanchien-kalksteen, Prémieux en witte ooliet uit het Bathonien.

De focus ligt op Biodynamische Wijnbouw.
 Marchand-Tawse staat bekend om zijn sterke toewijding
 aan biodynamische wijnbouwpraktijken. Ze geloven in
 het belang van het werken in harmonie met de natuur
 en het bevorderen van een gezonde biodiversiteit in de
 wijngaarden.



VINS ROUGES

Bonnes Mares Grand Cru
 Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir
 Bourgogne Pinot Noir 47°N
 Chambolle-Musigny
 Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Fuées"
 Charmes-Chambertin Grand Cru
 Clos Saint Denis Grand Cru
 Clos Vougeot Grand Cru
 Clos de la Roche Grand Cru
 Corton "Clos du Roi" Grand Cru
 Corton Grand Cru
 Coteaux Bourguignons
 Côte de Nuits
 Echezeaux Grand Cru
 Gevrey-Chambertin
 Gevrey-Chambertin "En champs"
 Gevrey-Chambertin 1er Cru "Champeaux"

VINS BLANCS

Bourgogne Aligoté
 Bourgogne Chardonnay
 Chablis
 Corton Charlemagne Grand Cru
 Ladoix 1er Cru "Les Gréchons et Foutrières"
 Meursault
 Meursault 1er Cru "Les Genevrières"
 Puligny-Montrachet
 Puligny-Montrachet 1er Cru "La Garenne"
 Saint-Aubin 1er Cru "En Remilly"
 Saint-Romain
 Viré-Clessé

VINS DE LA PROPRIÉTÉ

Chassagne-Montrachet 1er Cru "Abbaye de Morgeot"
 Corton-Charlemagne Grand Cru
 Puligny-Montrachet 1er Cru "Champ Gain"



Restaurant Le Cheval Noir

20 :00: Avondmaal in Le Cheval Noir dat zich bevindt op wandelafstand van het hotel (300m).



Het restaurant is gelegen op een steenworp afstand van het Hôtel Dieu (Hospices de Beaune) in het stadscentrum van Beaune.



U kunt genieten van de keuken van chef-kok **Benoît Deval** in een moderne en warme sfeer.

De menu's zijn geïnspireerd door kwaliteits- en seizoensproducten.

[Menu bij Le Cheval Noir](#)

Croquilles d'Escargots de Bourgogne au beurre d'ail persillé (Maison Billot)

Sandre et truite, biscuit de brochet, Petits légumes, sauce pochouse

Assiette de 3 fromages de la région

Dag 4 – Zondag 28 april

07:00 tot 08:30: ontbijt en uitchecken hotel + laden bus

08:45: vertrek bus

Wijndomein 7: Château Du Clos de Vougeot

09:15: Aankomst Château Du Clos de Vougeot in Vougeot voor een geleid bezoek met proeverij

Dit uitzonderlijke historische monument is het hoofdkwartier van de Orde van de Broederschap van de Ridders van Tastevin. Pater Karel is Ridder van de Orde. Het Château du Clos de Vougeot is gelegen in het hart van de Grands Crus-route



Geschiedenis Château de Vougeot

Vanaf de 12e eeuw bouwden de monniken van de abdij van Cîteaux wijnboerderijen midden in de wijngaarden.

Deze doorgewinterde wijnboeren en eveneens bouwers, besloten in Vougeot een boerderij te bouwen die aan de behoeften van hun uitgestrekte landgoed konden voldoen. De Cuvierie, waar we vandaag de dag nog steeds 4 immense persen kunnen bewonderen, met een Kelder vakkundig tussen hemel en aarde geplaatst, liggen aan de oorsprong van wat we “het kasteel” zullen noemen.

Het gebouw werd in de 16e eeuw voltooid met een hoofdgebouw in de puurste renaissancestijl. In 1551 gaf Dom Jean Loisir de plek de naam Château du Clos de Vougeot.

Hoewel het Château tegenwoordig geen wijn meer produceert, blijft het het symbool van bijna een millennium geschiedenis van de Bourgogne.

Een bijkomend weetje: Hier ligt **Léonce Bocquet** begraven.

De man redde het kasteel in 1889 van de totale verwaarlozing en ondergang. De extravagante Léonce Bocquet, koopman van beroep en die begiftigd was met het talent van public relations en een zekere smaak had voor pracht, kwam door toewijding voor de restauratie op de rand van een faillissement. Het is dan ook heel normaal dat de prachtige laan die naar het kasteel leidt, tussen twee magische wijngaarden, sinds 15 september 2013 zijn naam draagt

Restaurant Au Clos Napoléon

Website : <https://www.clos-napoleon.com/>

12:00: middagmaaltijd Au Clos Napoléon

In een uitzonderlijke omgeving, gelegen in het hart van het dorp Fixin, verwelkomt een jong en dynamisch team u in een charmant restaurant in een familiale sfeer. U krijgt de gelegenheid om de traditionele keuken te proeven aangevuld met wijnen van de beste lokale producties.



Menu

Le jambon persillé de la maison, salade verte et crème de moutarde (Epaule de porc, persil, moutarde de Dijon à l'ancienne)

Suprême de volaille de Bresse, cuit à basse température, gratiné au Comté, sauce façon « Gaston Gérard », pommes de terre grenailles

Assiette de fromages du Clos Ou Verrine de fromage blanc de Bourgogne de la fromagerie Delin (Sucre, coulis, herbes aromatiques)

Tarte fine aux pommes et boule de glace vanille flambée à la Mandarine Impériale

14:00: Terugrit huiswaarts

Er is een rustpauze voor de chauffeur voorzien op een 250 km van huis. Tijdens de rustpauze is er de gelegenheid om nog wat te eten.

Aankomst te Merchtem rond 22 uur.

Praktische info

- Volg het lokaal weerbericht voor het vertrek zodat aangepaste kledij kan meegenomen worden.
- Badlinnen en zeep/shampoo zijn voorzien in het hotel (alsook een bed 😊)
- Het hotel beschikt over een buitenzwembad

Reisdocumenten:

- Geldige identiteitskaart of paspoort.
- Eventueel contact gegevens van persoonlijke reisverzekering
- In geval van ziekte tijdens de reis: Europees ziekteverzekeringskaart of persoonlijke ziekteverzekering
- Een dikke portefeuille of creditkaart 😊

Aankoop wijnen ter plaatse.

De wijnen kunnen aangekocht worden en zullen zondag avond bij Herman afgeleverd worden. Na het sorteren zullen jullie een communicatie ontvangen wanneer de wijnen dan bij Herman en Leen kunnen afgehaald worden.

Reiscomité

Pater Karel: Wijdomeinen en prospectie reis

Hans (+32 485 45 38 92) : Algemene coördinatie, restaurants, wijdomeinen en prospectie reis

Herman (+32 479 99 39 74): Coördinatie busreis, wijdomeinen en prospectie reis

Raf (+32 479 99 61 85): Financiën

Eva (+32 486 42 81 65): Communicatie naar leden

Lieven (+32 497 05 39 49) : Brochure

Humor



Bijlage 1: Tarif Domaine Gautheron

DEGUSTATION CLUB DES VINS ASSE JEUDI 26 AVRIL 2024



	De 1 à 5 bouteilles	A partir de 6 BT	Nombre De bt
PETIT CHABLIS 2022	13.50 €	12.50 €	
CHABLIS 2022	14.50 €	13.50 €	
CHABLIS « Cuvée Emeraude » 2022	16.00 €	15.00 €	
CHABLIS « Vieilles Vignes » 2022	16.00 €	15.00 €	
CHABLIS 1ER CRU LES FOURNEAUX 2022	22.00 €	21.00 €	
CHABLIS 1ER CRU LES FOURNEAUX « Vieilles Vignes » 2021	23.00 €	22.00 €	
CHABLIS 1^{ER} CRU MONT DE MILIEU 2022	24.00 €	23.00 €	
CHABLIS 1^{ER} CRU FOURCHAUME 2022	24.00 €	23.00 €	
CHABLIS 1^{ER} CRU MONTEE DE TONNERRE 2022	27.00 €	26.00 €	
CHABLIS GRAND CRU PREUSES 2022	52.00 €	51.00 €	

Bijlage 2: Tarif Robert Sirugue



DOMAINE ROBERT SIRUGUE

3, Avenue du Monument
F - 21700 VOSNE-ROMANÉE
Tél.: +33 (0)3 80 61 00 64
domaine.sirugue@gmail.com

PROPRIÉTÉS: GRANDS-ÉCHÉZEAUX
VOSNE-ROMANÉE LES PETITS MONTS
VOSNE-ROMANÉE, CHAMBOLLE-MUSIGNY
BOURGOGNE CÔTE D'OR Pinot Noir
BOURGOGNE PASSETOUTGRAINS, BOURGOGNE ALIGOTÉ

TARIF SEPTEMBRE 2023

	2022	2021
BOURGOGNE ALIGOTE		10,00 €
BOURGOGNE PASSETOUTGRAINS ROSE	10,00 €	
BOURGOGNE PASSETOUTGRAINS		10,00 €
BOURGOGNE Pinot Noir		18,00 €
LADOIX Buisson		30,00 €
CHAMBOLLE-MUSIGNY Les Mombies		48,00 €
VOSNE-ROMANEE		45,00 €
VOSNE-ROMANEE 1 ^{er} Cru Les Petits Monts		épuisé
GRANDS-ECHEZEAUX		

Nos prix s'entendent à la bouteille de 75 cl, habillée, emballée en carton de 6 bouteilles du même vin.

Bijlage 3: Tarif Domaine Nudant

DOMAINE NUDANT



VINS BLANCS

	MILLÉSIME	PRIX
CORTON CHARLEMAGNE <i>Grand Cru</i>	ÉPUISÉ	
PULIGNY "LES CHARMES" * QUANTITÉ LIMITÉ	ÉPUISÉ	
MEURSAULT * QUANTITÉ LIMITÉ	ÉPUISÉ	
LADOIX 1ER CRU <i>Les Gréchants</i>	2022	34,00 €
LADOIX BLANC	2022	22,00 €
PERNAND VERGELESSES	ÉPUISÉ	
RULLY "LES CAILLOUX"	2022	18,00 €
BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS	ÉPUISÉ	
BOURGOGNE CÔTE D'OR CHARDONNAY	ÉPUISÉ	
BOURGOGNE ALIGOTE	ÉPUISÉ	

Multiples sélections dans les guides :
 Bettane et Desseauve, Revue des Vins de France, Hachette, Gault et Millau,
 Dussert-Gerber, 50 Millions de Consommateurs, Guides étrangers...

Nombreux vins médaillés.

Dégustation dans nos caves : lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 17h
 Pour toutes visites, nous vous invitons à nous contacter au : 03 80 26 40 48
 Réception le samedi uniquement sur rendez-vous

VINS ROUGES

	MILLÉSIME	PRIX
ECHEZEAUX <i>Grand Cru</i>	2021	150,00 €
CORTON BRESSANDES GRAND CRU	ÉPUISÉ	
VOLNAY 1ER CRU <i>Les Santenots</i>	2021	44,00 €
VOSNE-ROMANEE	ÉPUISÉ	
NUITS-SAINT-GEORGES	ÉPUISÉ	
ALOXE-CORTON 1ER CRU <i>La Couitière</i>	2021	44,00 €
ALOXE-CORTON <i>Clos de la Boulotte Monopole</i>	2021	34,00 €
ALOXE-CORTON <i>Les Valozières</i>	2021	30,00 €
LADOIX 1ER CRU <i>La Corvée</i>	2021	34,00 €
LADOIX 1ER CRU <i>Les Buis</i>	2021	33,00 €
LADOIX <i>Les Buis Village</i>	ÉPUISÉ	
LADOIX Rouge	ÉPUISÉ	
BOURGOGNE <i>La Chapelle Notre Dame</i>	2022	18,00 €
BOURGOGNE HTES COTES DE NUITS	2022	17,00 €
BOURGOGNE CÔTE D'OR PINOT NOIR	2022	15,00 €
ROUGE COQUINE VIN DE TABLE		6,00 €

Tarif TTC 2024 dans la limite des stocks disponibles

Bijlage 4: Tarif Domaine Georges Lignier et Fils

Les tarifs du **Domaine Georges LIGNIER et Fils**
 41, Grande Rue, F.21220 MOREY SAINT DENIS
 Tél : 03.80.34.32.55 email: domaine.lignier.georges@live.fr

Appellations	Millésimes	Prix T.T.C.	Prix H.T.
LES GRANDS CRUS			
Clos Saint Denis	2016 - 2017 - 2018 2021 - 2022*	129,00	114,39
Clos de la Roche	2016 - 2017 - 2018 2020 - 2021 - 2022*	162,00	144,05
Bonnes-Mares	2018 - 2020 2021 - 2022*	202,00	180,18
Charmes-Chambertin	2020 - 2021 2022*	169,00	150,54
LES PREMIERS CRUS			
Gevrey-Chambertin 1er cru "Les Combottes"	2017 - 2018 - 2019 2020 - 2021 - 2022	85,00	73,92
Morey-Saint-Denis 1er Cru "Clos des Ormes"	2019 - 2020 2021 - 2022	50,00	41,67
Morey-Saint-Denis 1er Cru "Les Sorbès"	2022	50,00	41,67
Morey-Saint-Denis 1er Cru	2021 - 2022	48,00	40,00
Volnay 1er cru	2020 - 2021 2022	44,00	36,67
LES VILLAGES ROUGES			
Gevrey-Chambertin	2021 - 2022	44,00	36,67
Morey-Saint-Denis Rouge	2021 - 2022	38,00	31,67
Chambolle-Musigny	2017 - 2022	48,00	40,00
Pommard	2021 - 2022	36,00	30,00
Marsannay Rouge	2022	23,00	19,17
LES VILLAGES BLANCS			
Morey-Saint-Denis Blanc	2018 - 2021 2022	44,00	36,67
Marsannay Blanc	épuisé	23,00	19,17
LES REGIONALES			
Coteaux Bourguignons Chardonnay	2022	7,50	6,25
Bourgogne Aligoté	2022	7,50	6,25
Bourgogne Rouge	2022	12,00	10,00
Bourgogne Passetoutgrain	2022	8,00	6,67
Bourgogne Passetoutgrain Rosé	2018 - 2021	6,50	5,42
LES ALCOOLS			
Vieux Marc de Bourgogne	vieilli 10 ans en fût de chêne	30,00	25,00
	dont taxe alcool 7,5 Euros		



Merci de nous retourner ce tarif valable du 01/01/2024 au 31/05/2024

Dans la limite des stocks disponibles

* Millésime disponible en juin 2024

We ontvangen een korting van 20% op het totaalbedrag van de bestelling.

Bijlage 5: Marchand - Tawse

		
REGIONAL RED WINE	HT	TTC
Bourgogne Vigne Blanche 2018 (Vignes Tawse)	22.50€	27€
<hr/>		
VILLAGE RED WINE	HT	TTC
Côte de Nuits 2019	22.50€	27€
Gevrey - Chambertin 2020	48.33€	58€
Marsannay 2021	25.83€	31€
Monthélie 2020	22.50€	27€
Nuits - Saint - Georges 2020	38.33€	46€
Savigny - les - Beaune "Planchots" 2020	26.67€	32€
<hr/>		
PREMIER CRU RED WINE	HT	TTC
Beaune 1er Cru "Les Tuvilains" 2018 (Vignes Tawse)	35.83€	43€
Beaune 1er Cru "Les Tuvilains" 2020/2021 (Vignes Tawse)	41.67€	50€
Gevrey Chambertin 1er Cru "Champeaux" 2017	82.50€	99€
Morey - saint - Denis 1er Cru 2021	60€	72€
Morey - saint - Denis 1er Cru "Les Genavrières" 2013	62.50€	75€
Morey - saint - Denis 1er Cru "Monts Luisants" 2012	60€	72€
Savigne - les - Beaune 1er Cru "Les Lavières" 2018/2020 (Vignes Tawse)	33.33€	40€
Volnay 1er Cru "Fremiets" 2018 (Vignes Tawse)	55.83€	67€
<hr/>		
GRAND CRU RED WINE	HT	TTC
Corton Grand Cru 2020	112.50€	135€
Clos Vougeot Grand Cru 2019	207.67€	248€
<hr/>		
		
MAGNUM OF RED WINE	HT	TTC
Nuits - saint - Georges 2020	80€	96€
Pommard "Les Saussilles" 2020	89.17€	107€
Beaune 1er Cru "Les Tuvilains" 2018 (Vignes Tawse)	75€	90€
Morey - saint - Denis 1er Cru 2019	110.83€	133€
<hr/>		
REGIONAL WHITE WINE	HT	TTC
Bourgogne Aligoté 2021	15€	18€
<hr/>		
VILLAGE WHITE WINE	HT	TTC
Meursault 2020	54.17€	65€
<hr/>		
PREMIER CRU WHITE WINE	HT	TTC
Savigny - les - Beaune 1er Cru "Les Vergelesses" 2020 (Vignes Tawse)	33.33€	40€
<hr/>		
SPECIALTY	HT	TTC
Crémant de Bourgogne	12.50€	15€
Marc de Bourgogne	33.33€	40€
<hr/>		
Conditions générales de vente Sous réserve de disponibilité en stock au moment de la commande Les prix indiqués incluent une TVA de 20% Le nombre maximum de grand cru par personne est limité à une bouteille Paiement avant expédition		
