

VINGÅRDSRESA 17-21 maj 2027

MÅNDAG 17 maj

Du hämtas upp på flygplatsen med buss. Ankomst till **Hotel XIX** i Beziers centrum ca 1 timme senare, runt lunchtid. Efter du fått ditt rum och packat upp kan du vila en stund eller gå ut på stan. Det är helgdag i Frankrike, så allt är lite lugnare idag. Tar du dig hit på egen hand, så ses vi på hotellet.

Hotel XIX. <https://www.hoteldixneuf.com>



Mitt i Beziers centrum. Nyrenoverat och med mycket smakfullt inredda rum. Ligger precis bredvid parken och Beziers Bellagio fontän och har en trevlig uteservering för glass, smårätter, kaffe och andra drycker

Det finns även en liten bar och sällskapsrum för gäster men också för allmänheten.

Hotellet har två restauranger, ett Michelin-rekommenderat brasseri och en italiensk restaurang. Båda är mycket populära.

Runt hotellet finns ett stort antal restauranger och butiker

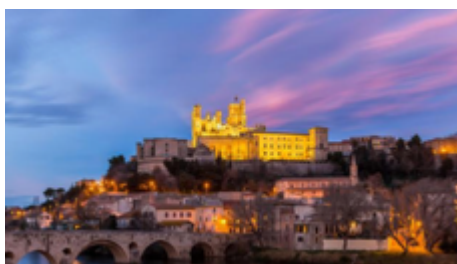
Kontinental frukost. Hiss till alla våningar. 0 minuters promenad till centrum och Gamla stan.

19.00 Middag på PICA PICA

Vi träffas kl 18.15 på hotellets uteservering.

Ni hade en tidig morgon så vi tar det lugnt ikväll. Pica-Pica, vägg i vägg med hotellet, är en blandning av brasserie och tapasbar med Michelinerkännande, vilket gör det till en populär mötesplats i hjärtat av Beziers.

I spetsen finns Lionel Lévy, som erbjuder en elegant och välsmakande bistromeny. Efter tio år på Michelinkrogen L'Alcyone i Marseille, ansvarar han nu för både Pica Pica, stjärnkrogen Calice, Beziers bästa "italienare", Cocci, samt ett ambitiöst projekt på Château de Lignan.



Béziers är en stad med 85 000 invånare. Här finns allt en fransk stad behöver: bagerier, restauranger, vingårdar, marknader, men också medborgerlig stolthet. Det finns "Do" -platser och det finns "Be" -platser. "Do" -platser har så många museer, platser etc, att du känner dig skyldig att alltid vara upptagen. "Be" -platser har också många saker att göra, men det är inte nödvändigt att besöka alla. Det som är viktigt är att ta in atmosfären på platsen.

Béziers är en "Be" plats. Det tickar i alla rutor. " If you're looking for a holiday spot that checks all of the boxes, Béziers has the architecture of Paris, the beaches of Cannes, the food and wine and hospitality of Tuscany and the prices of Cedar Rapids".

Huvudgatan heter Allée Paul Riquet, för att hedra arkitekten för regionens största prestation. Canal du Midi byggdes på 1700-talet som ett sätt att ansluta Medelhavet med Atlanten, utan att behöva passera det omtvistade Gibraltarsundet. Nu 240 kilometer lång fungerar kanalen med sina olika slussar både som en form av turistattraktion.

Det finns en helt ny 650 meter gångväg som förbinder staden med slussarna i Fonseranes på Canal du Midi.

Béziers är den äldsta staden i Frankrike, 2600 år, efter att ha varit ockuperade sedan romartiden. En av broarna till staden har funnits sedan 1200-talet och Saint Nazaire-katedralen har stått här sedan 1300-talet. Det finns många gränder stängda för bilar för att de inte är tillräckligt breda - de byggdes när åsnor och vagnar var den enda transportsättet.

Béziers huvudgata sträcker sig från stadsteatern till Poeternas trädgård som har fint promenadstråk, fågeldammar och gröna härliga gräsmattor. Här finns statyer av franska författare, därav namnet. Parken förbinder Allée Paul Riquet med tågstationen på andra sidan parken och är en härlig plats för en picknick. Längs allén hittar du marknader, vissa av veckans dagar, som säljer allt från skräp till blommor, mat och vin. Allés Paul Riquet har förvandlats från en stor P-plats

till en park som både lokalbefolkningen och besökare kan njuta av. Under sommaren byggs här en sommarträdgård och en Bellagiofontän erbjuder en 20-minuters show varje kväll. Till jul skapas i stället ett vinterlandskap. En del av Béziers nyheter är en rolig promenad för att hitta 24 väggmålningar över hela staden som är skapade för att "lura ögat". Väggmålningarna berättar historien om Béziers genom ögonen på sina hjältar, inklusive motståndsmannen Jean Moulin från andra världskriget och poeten Molière. Frankrike har investerat enormt mycket i regionen kring Béziers. Här växer staden fram och mängder av nya fina butiker och restauranger har öppnats senaste året.

TISDAG 18 maj

Vi möter upp vid hotellet 09.45

10.30 DOMAINE MAS ONESIME- biodynamisk

Här finns världens äldsta s.k. underjordar som härstammar från eran Kenozoikum, för si så där 66 miljoner år sedan. Vinrankornas rötter kämpar sig djupt ner i marken, ibland 40 meter, för att få näring och utveckla sina frukter.

Mas Onésime ligger på sluttningarna i La Liquière, en av de 7 små pittoreska byarna som utgör appellationen. Vad som fick farfars farfars far Adrien att, i början av 1800-talet, försöka sig på att odla marken här, förstår ingen. 1920 tog Onésime över verksamheten och började göra vin i sin källare under familjens hus.

Dagens biodynamiska och fräscha viner görs av sonsonen Olivier, vinbonde och oenolog. "Mas Onésime återspeglar min önskan att skapa och dela detta genom mina viner, min kärlek till terroir och min passion för denna vackra region där jag föddes." säger Olivier Villaneuva.



Vinerna är en "the voice from a new wine world" enligt John Vilja- vinexpert och bronsmedaljör i Vin VM. Här på plats med vår svenske världsmästare Ulf Palmnäs.

Det är ett udda besök på så sätt att Olivier inte har någon provningslokal, utan vi står och testar hans vin runt ett campingbord i caven, bland tankar och cementägg. Närheten till verkligheten är slående!

Lunch 12.30 LE CARTE DE TIMBRÈE

3 rätters lunch med vin i grannbyn på en välbesökt familjerestaurang som satsar på regions och årstidens produkter. Här är ofta fullbokat av lokalbefolkningen.

På väg tillbaka till hotellet stannar vi till vid **Pradine La Bas**, en välkänd tillverkare av olivolja och andra olivprodukter. Olivgården drivs av ägaren och olivoljeexperten Francine Buesa.

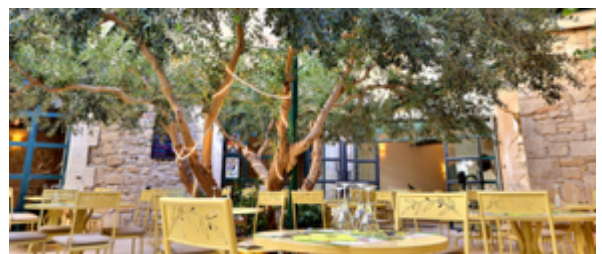
Här tillverkas otroligta olivoljor under hennes ledning. Man har på sina omfattande odlingar sex olika typer av oliver och tillverkar olika typer av olivolja för olika användning sområden.

I den vackra lilla butiken finns förutom olivoljan, också hudvårdsprodukter, tapenade, marmelad osv.

En våning upp kan du efter provningen njuta av konst. Här hittar man välrenommerade konstnärer från hela världen och en utställning som alltid är levande.

19.30 Middag på **LE PATIO**, ca 5-10 minuters promenad från hotellet, mitt inne i Gamla stan

Är det bra väder sitter vi under det stora olivträdet på innergården och äter vår trerätters middag med regions viner till.



ONSDAG 19 maj

08.15 Vi hämtar vid hotellet lite tidigare eftersom vi ska åka en bit i dag

10.00 Vi ska inåt landet till **DOMAINE ROSIER** där vi träffar vinbonden Michel Rosier.

På gården får vi en introduktion till Blanquette och Cremant. Vi tittar på verksamheten och testar gårdens mousserande viner.

Vingården startades i Champagne men flyttade verksamheten till Limoux 1982. Man började plantera Chardonnay, Chenin, Mauzac och Pinot, som växer på 450 m höjd. 1984 fick man sin appellation Blanquette de Limoux.

Bubblande vin skapades av munkarna i St.Hilaire 1531. Vinet som nyligen buteljerats och var noggrant korkad började bilda bubblor ... och världens första mousserande vin hade fötts. På väg till Domaine Rosier tar vi vägen upp i bergen för att beskåda klostret där allt började. Arkivdokument daterade 1544 och 1585 intygar äktheten av Blanquette. Det finns dokument från 1794 som visar hur uppskattat vinet var i hela Frankrike .



Historien berättar att Pierre Perignon tillbringande sex månader på St Hilaire 150 år senare och lärde sig att tillverka vin med bubblor med den "traditionella metoden", inspirerad av Blanquette Ancestral. Han skrev ned instruktioner om druvor, teknik, blandningar och tog tillverkning till Champagne, där han lyckades göra det ännu mer populärt. Resten är historia, men originalet kommer härifrån!

Och det ska vi testa tillsammans med gårdens Cremant och Ancestral.

Efter besöket åker vi till den berömda befästa staden **Carcassonne**, några mil bort.

12.30 Lunch på restaurang **Le Jardin de la Tour du Plo**

Här kan vi rekommendera den berömda Casserole, alltså den franska grytan som har sitt ursprung i grannstaden Castelnaudary.

Occitanie (Languedoc) är ett gammalt romersk och grekiskt område med minnen och lämningar från antiken. **La Cité** de Carcassonne är en medeltidsborg vars äldsta delar är från 200-talet. Fästning består av en dubbel ringmur med 53 torn och den 1,6 kilometer långa yttre ringmuren följer den inre muren och är byggd på 1200 talet. Borgen är ett helt litet samhälle och de små medeltidsgränderna är fyllda av affärer och restauranger. Här finns fast bosatta innevånare och under terminerna hörs barnröster från skolgården, tvätt hänger ute i trädgårdarna och bilar tar sig försiktigt fram i gränderna. Under sommarmånaderna dock är det ett välbesökt turistmål, så ett besök här rekommenderas helst under vår eller höst. Rester av mycket gamla bosättningar är daterade till runt 3500 f.Kr. På 500-talet f.Kr. blev Carcassonne en romersk småstad s.k Oppidum, med namnet *Carsac* och en viktig handelsplats för hela regionen.



Under 1100 talet fanns många katarer i områdena runt Carcassonne. Katarismen, kättare, var en sekt baserad på kristen tro. I början av 1200-talet var Carcassonne mycket rikt. Antalet invånare låg runt 4 000. Stadens vicomte gav de katarer som bodde i området religionsfrihet och den katolska kyrkan kände stor oro över denna utveckling. Påven Innocentus III beordrade att militär skulle sättas in mot katarerna. Han förklarade heligt krig efter att ha beskrivit katarerna som satanister. Efter att ha intagit Beziers och dödat alla 20 000 invånarna, tvingade påven Carcassonne att ge sig. Då hade staden varit belägrad i två veckor. Långt innan dess hade så gott som alla människor flytt staden genom underjordiska gångar och höll sig gömda sig i skogarna runtomkring. Staden finns på Unescos världsarvslista.

15.00 **DOMAINE de FONTENELLES**- ekologisk och bee-friendly

På väg tillbaka måste vi hälsa på hos Thierry Tastu, vår gemytliga och härlige slottsherre på **Domaine de Fontenelles**. Gårdens viner är stora favoriter hos många. Alla certifikat och utmärkelser på väggarna vittnar om ständiga framgångar. Vi känner till hans Le Poete, Notre Dame, Renaissance för att nämna några. Eller det fantastiska Moural de Salomon som bara görs vissa år. Vinet som ÄR Salomons skatt.



Eftermiddag och kväll är ledig

Du väljer själv mellan Beziers stora restaurangutbud. Vill du ha hjälp att boka säger du bara till. Eftersom du bor mitt i centrum är det gångavstånd till i stort sett alla.

TORSDAG 20 maj

Vi hämtar på hotellet kl 9.15

10.15 CLOS BAGATELLE - ekologisk

Domaine Clos Bagatelle betyder "liten domän". Det var under renässansen som den här termen gav sitt namn åt vingården i Saint Chinian. 1623 köpte Pierre Mercadier en plott och planterade sina första vinrankor. 1963 togs gården över av Christine Deleuze mor. Gården ärvs från mor till dotter och idag drivs den av Christine själv och Marie, Christines dotter, som efter 4 års studier, nu är redo att ta över. Christine köper ständigt nya vinfält på ganska stort avstånd från själva gården för att kunna skapa varierande viner med många olika druvor. Och från olika terroir. Subtila och elegant viner som ger mersmak!



Gården tillhör en av de mer välkända och omskrivna i regionen och det var också till denna gård som deltagarna på Vin-VM 2018 åkte på sin lediga dag. Och ytterligare en gång 2021 och 2023!

12.00 Lunch på vingården med regions produkter tillsammans med gårdens vin.

Eftermiddagen är ledig

19.30 Kvällens kulinariska middag intar vi på L'ALTER / NATIVE *.

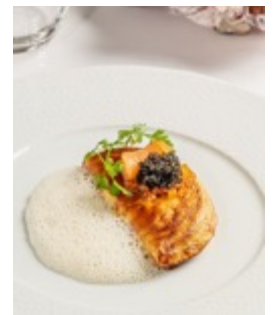


Gilles Goujon skapar en meny fokuserad på fisk och grönsaker. Målet är att transportera dig till en helt ny gastronomisk nivå och att få dig att resa, från "de djupaste rötterna, till de djupaste haven"

Detta är en upplevelse i trevlig miljö och perfekt service, med Bruno i ledningen och Eric som chefsommelier.

Vi börjar med ett glas regionalt mousserande i deras trädgård.

Auberge du Vieux Puits heter Gilles Goujans andra restaurang, en trestjärnig krog utanför Narbonne. Restaurangen skadades under de enorma bränderna sommaren 2025, men man lyckades rädda den undan lågorna.



FREDAG 21 maj

Hemresedag

10.30 Vi checkar ut och reser mot Montpellier och flygplatsen. Restid 1 tim.

Ha en mycket bra resa hem och välkommen åter

Pris: 1485€ / person (med reservation för ev prishöjningar utom vår kontroll)

Detta ingår i priset

- Skyttel t.o.r Hotel XiX - Montpellier Aeroport
- 4 nätter på 4-stjärnig hotel i delat dubbelrum, inklusive frukost.
- Välkomstdrink
- Luncher och middagar inkl. utvalda viner enligt program
- 1 middag på Michelinkrog (med 12 serveringar) inkl vinpaket
- 4 vingårdsbesök
- Transporter med buss under dagarna
- Parkering- och motorvägsavgifter
- Turistkatt

- Guidning under alla dagar

Tillkommer

Resa till Montpellier.

- Förslag Norwegian **Köpenhamn-Montpellier direkt 17-21 maj 2027. Pris 1462 Skr i dagsläget (16/6) ! Handbagage ingår. Förmodligen begränsat antal platser**

Eventuella övriga önskemål samt mat och dryck utanför programmet.

Beställa hem vin

De viner från området som vi provar kan du också beställa på plats och få levererade direkt till din dörr via UPS.

Klädsel

Vi rekommenderar att du har bekväma skor. Det blir korta promenader på vingårdarna och i vinkällare. Här kan vara nyspolat och vi vill inte att du halkar. Många vinprovningar sker också stående.

En vinkällare kan vara ganska sval, ta gärna med dig något som är lite varmt, även om vädret är strålande. Det finns ingen särskild klädkod. Vi rekommenderar vardaglig, avslappnad och bekväm klädsel. Ingen förväntar sig att man ska klä upp sig till måltiderna, det är inte "franskt". Inte ens på Michelin-krog. Men, det är heller inget som hindrar att man tar på sig något annat för middagen, om man vill. De flesta fransmän är avslappnat klädda.

Matallergi

Vi kan hantera praktiskt taget alla typer av allergier. Dock måste vi veta i god tid innan resan börjar.

Reseförsäkring

Vi vill understryka nyttan av att ha heltäckande reseförsäkringar om olyckan skulle vara framme. Många hemförsäkringar och kreditkort har olika typer av försäkringsskydd men kontrollera gärna vad dessa innebär, före resan.

Vi har resegaranti.

Resan har begränsad tillgänglighet för personer med funktionshinder. Vingårdar är inte rullstolsanpassade.

Vi reserverar oss för program- och prisjusteringar som ligger utanför vår kontroll.

Väl mött i vår soliga del av världen

Maria & Kjell Hansby- La Maison Hansby

LA MAISON HANSBY, KJELL OCH MARIA HANSBY

TEL + 33 06.76 25 92 17, +33 06 47 00 12 99, MAIL:

MARIA@HANSBY.FR

LA MAISON HANSBY, KJELL OCH MARIA HANSBY

TEL + 33 06.76 25 92 17, +33 06 47 00 12 99, MAIL:

MARIA@HANSBY.FR