

VINGÅRDSRESA 17-22 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.

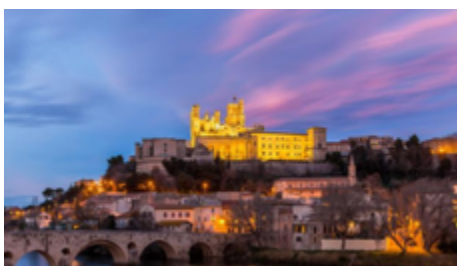
19.00 Middag på PICA PICA



Vi träffas kl 18.15 på hotellets uteservering.

Ni hade kanske 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".

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 09.15

10.00 CLOS BAGATELLE – ekologisk

Vinbonde: Christine och Marie Deleuze

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 tagit över delar av rulljansen.

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.

14.00 Domaine St Cels - ekologisk

Vinbonde: Marie och Etienne Rouanet

inbäddat i hjärtat av Languedoc ligger denna gård. I den pyttelilla byn Castelbouze, här mellan himmel och kullar. Det känns som om omvärldens brus och stress inte skulle kunna nå till denna plats. Stillheten är total i den lilla byn med 20 invånare.

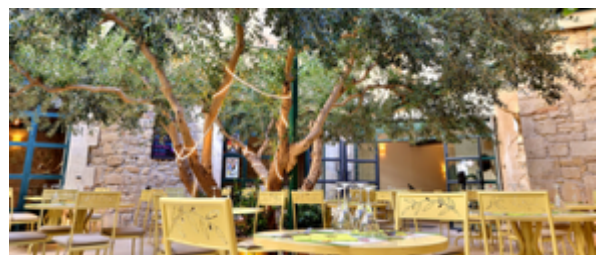
Här arbetar Marie Rouanet och hennes man Etienne tillsammans med två söner, som förra året beslöt hoppa av sina ”ordinarie” jobb för att satsa på vinodling. Dom flesta vingårdar här bygger på en familjehistoria. Här började det för 70 år sedan, när den gamla vinhandeln i byn beslutat att investera i en egendom. Gården omvandlas till

ekologisk i hans och Maries ägo. Idag tillverkas här mycket populära publika och prisvärda viner. Alla är fruktiga och moderna i sin framtoning och lockar många besökare till gården.



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 tre-rätters middag med regions viner till.



ONSDAG 19 maj

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

Vinbonde: Michael Rosier

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 tillbringade 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! 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. 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 Staden finns på Unescos världsarvslista.



15.00 DOMAINE de FONTENELLES- ekologisk och bee-friendly

Vinbonde: Thierry Tastu

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 enligt Thierry.



Vi är tillbaka till hotellet ca kl 17 och kvällen 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 09.30

10.00 DOMAINE MAS ONESIME- biodynamisk

Vinbonde: Olivier Villanueva

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.



Dagens biodynamiska 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 Villanueva.

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. 00 LE CARTE DE TIMBRÉE

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

15.00 PRADINE LE BAS, välkänd tillverkare av olivolja och andra olivprodukter

Olivgården drivs av ägaren och olivoljeexperten Francine Buesa.

Här tillverkas smakrika och ekologiska olivoljor under hennes ledning. På sina omfattande odlingar har hon sex olika typer av oliver. I den vackra lilla butiken finns förutom olivoljan, också hudvårdsprodukter, tapenade, marmelad osv.

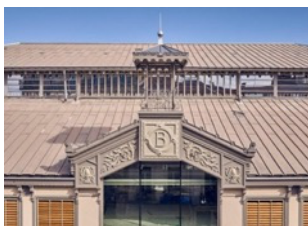
En våning upp njuter du av aktuell modern konst. Två gånger per år har Francine gästutställningar i sitt galleri La Mouche och hit kommer välrenommerade konstnärer från hela världen. Prisklass: DYRT.



19.00 LES HALLES

Vi möter upp vid hotellet och promenerar till Les Halles

I november 2024 invigdes de nya Hallarna i Beziers, efter 9 månaders arbete med både interiör och exteriör.



1796 var här en vetemarknad och ca 100 år senare beslöt man att bygga en saluhall i stil med Hausmanns Parishallar. 1984 fick den status som historiskt monument och har nu renoverats. Här har stadens nya mötesplats skapats, matbutiker och restauranger om vartannat. Man tar ett glas vin, några ostron eller lite ost, innan kvällens middag. Vi gör som fransmännen. Tränger oss fram, hittar en plats och tar ett glas, pratar om dagens upplevelser och njuter av atmosfären.

20.00 En kort promenad därifrån ligger BISTRO PRISON

År 1843 erbjöds familjen Marc en nära det tidigare biskopsdömet. En arkitekttävling instiftades 1846 för att bygga staden Beziers nya fängelse. Revolutionen 1848 kommer att påskynda utvecklingen och fängelset togs i bruk 1860.

Det var konstant överfullt. Planerad för 48 platser, var antalet aldrig under 100, till och med upp till 300 fångar. Det avvecklades 2009 efter öppnandet av det nya fängelset utanför Beziers centrum



För några år sedan renoverades hela byggnaden till hotel och restaurang. Mathieu Bessieres vill introducera gästerna till färska, lokala ingredienser med sin kreativa, moderna vision. Och en häpandsväckande utsikt över hela regionen

FREDAG 21 maj

En dag på slottet.

Vi åker åt andra hållet idag. Ny terroir och nya typer av viner.

10.00 Château St Martin de la Garrigue -ekologiskt sagoslott

218 f Kr stannade Hannibal till här med sina 37 elefanter, på väg mot Rom för att krossa det romerska riket (puniska kriget). Han fick några viner uppkallade efter sig. "Les 37". Idag omdöpta till "Le 847".

Det första intrycket, är gårdens känsla av lugn och harmoniska atmosfär. Det vackra kapellet, är den perfekta platsen för ett sagobräll. Längs gångarna hittar man både fontäner, pooler och en fiskdamm fylld med karpar, vilket utan tvekan ger gården en kunglig känsla.



Slottet självt är utsökt dekorerat med högt i tak, unika designer och vacker konst. Alla textilier är noggrant utvalda. Just nu pågår stora investeringar som involverar både vingården och slottet, med målet att göra hela egendomen till Grand Cru. Slottet går att hyra mot om man har några miljoner liggande.



GillesHabit är vinmakaren och hans mål är att ta gårdens viner till en ännu högre nivå. Idag har alla dessa ansträngningar vunnit internationellt erkännande, med hjälp av ett sammansvetsat team.

Den avskilda vingården har sitt eget varumärke, AOC Coteaux du Languedoc. Placeringen är idealisk för att lyfta fram "terroir" aspekten ur vinerna, producera komplexa blandningar och harmonisera dem. Picpoul de Pinet och Grès de Montpellier, är de verkliga bevisen.

12.00 Lunch på vingården tillsammans med gårdens viner

14.30 Château de L'Engarran

Vinbonde: Elise Losfelt

Vi börjar med rundvandring på slottet och vingården och därefter en presentation och vinprovning med Cynthia Strivay, gårdens sommelier.

Château de l'Engarran, inspirerad av Château of Morcerf i "Grevens av Monte Cristo", fascinerar med en park och fasader som frammanar olika epoker. Slottets tredje ägare, Laurent Quetton Saint George's öde, liknande Edmond Dantès, med äventyr, kärlek och hämnd.



Från 1935 har gården drivits av kvinnor. Francine Grill buteljerade på gården för första gången 1978, sedan var det hennes döttrar, Diane (vald till Frankrikes vinmakare nr 1, 2024) och Constance, som skapade det nuvarande sortimentet av Engarran-viner. Dessa 3 generationer av kvinnor har format gården.

Idag arbetar Elise Losfelt, med att skapa en identitet för de 4 nivåerna, som sedan ska bli stilen och signaturviner för varje sortiment. Elise kommer senast från oenologsexamen och några år i Champagne. Generationsbyte brukar innebära förändringar och det är inget undantag denna gång heller. Viner "förfinas" medan andra byts ut i sortimentet, samt namn och etiketter ändras.



20.00 Kvällens kulinariska middag intar vi på L ALTER / NATIVE *

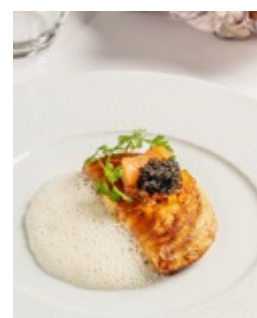


Gilles Goujon skapar en meny fokuserad på fisk och grönsaker. Målet är att transportera dig till en helt ny gastronomisk nivå och att få dig att resa, från "de djupaste rötterna, till de djupaste haven"

Detta är en upplevelse i trevlig miljö och perfekt service, med Matthieu i ledningen och Eric som chefs-sommelier.

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.



LÖRDAG 22 maj

10.00 Vi checkar ut och reser mot Montpellier och nya äventyr

Innan flyget går hinner vi med en skaldjurslunch på **Mas de Soula** i Meze, ca 30 minuter från flygplatsen

Pris: 1600€ / person (med reservation för ev prishöjningar utom vår kontroll)

Detta ingår i priset

- Skyttel t.o.r Hotel XiX - Montpellier Aeroport
- 5 nätter på 4-stjärnigt hotell i delat dubbelrum, inklusive frukost.
- Välkomstdrink
- Luncher och middagar inkl. utvalda viner enligt program
- 1 middag på Michelinkrog (med 5 serveringa)r inkl vinpaket
- 1 middag på BIB Gourmandrestaurang
- 7 vingårdsbesök
- Transporter med buss under dagarna
- Parkering- och motorvägsavgifter
- Turistskatt
- Guidning under alla dagar

Tillkommer

Resa till Montpellier Flygplats där upplevelsen startar och avslutas.

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 Michelinkrog. 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