



Bourgogne – Chablis – Ahr, 16 – 21 september 2025 (6d)

Nu är det åter dags för Dina Vingårdar och VinOliv att besöka **Bourgogne**. Jämfört med den senaste Bourgogneresan har vi gjort en förändring som bygger på önskemål från våra medresenärer. Vi lägger till en dag och träffas kvällen innan i Paris för att få mer tid för vingårdsbesök.

Denna resa är ett perfekt tillfälle för dig som vill uppleva det mytomspunna Bourgogne och vinvärldens främsta viner framställda på Pinot Noir och Chardonnay. Vi kommer att lära oss allt som är värt att veta om denna ädlaste av drycker, och som alltid kommer vi att både äta och dricka riktigt gott. På vår resa besöker vi stort som smått och besöken sker i **Chablis, Côte d'Or** och **Côte Chalonnaise**.

Vår resa är ett enastående tillfälle att på kort tid fördjupa sig i denna underbara vinregion. Kanske idag den region som vinkännare sätter som främst i hela världen. Extra uppmuntrande att de senaste årgångarna har varit av extremt hög kvalitet, det gäller både röda och vita viner. Vi kommer att besöka små gårdar men även göra besök hos en något större producent.

För att krydda resan ytterligare har vi även en vinupplevelse på vägen hem. I Tyskland besöker vi den idylliska vinregionen **Ahr** med sina branta vinodlingar längs den vackra floden med samma namn. Här skall vi bekanta oss framförallt med Pinot Noir när den är som främst utanför Bourgogne.

Som vi tidigare nämnt, så tar du dig själv till Paris. I Paris hämtas vi upp av vår svenska buss som tar oss till alla trevliga vingårdsbesök och hela vägen hem till Sverige.

Vårt resekoncept bygger på att du tar dig ner på egen hand till Paris, men åker buss hem till Sverige för att få med dig alla härliga drycker hem som du har köpt på vingårdsbesöken. Du får ta med dig upp till 60 flaskor per person! För den som har tid är det också ett perfekt tillfälle att komma någon eller några dagar tidigare till Paris för egna äventyr i denna underbara stad.

På vår väg genom Sverige gör vi stopp för avstigning vid Hyllie (Malmö/Köpenhamn), Landvetter (Göteborg), Jönköping (byte av chaufför) och Stockholm (Stadshusets bussparkering). Om så behövs, går bussen även upp till Arlanda (Alfa långtidsparkering).

Nedan kan du läsa mer om vårt **Dag-för-Dag-program**



Dag för dag program

Dag 1: tisdag 16 september

Paris: Vi samlas 18.45 i receptionen på vårt hotell i Paris. Inte det mest charmiga hotellet i Paris, men ett perfekt läge om man morgonen efter snabbt ska ta sig ut till Chablis från Paris. Vår egen buss får dessutom en bra plats i hotellets garage, vilket underlättar logistiken när vi skall ge oss i väg.

Ni som har varit med tidigare på våra långresor, känner till hotellet väl. Här brukar vi börja resorna med en traditionsenlig, gemensam middag. På denna resa blir det annorlunda. Vi tar en kort promenad från vårt hotell, från det moderna Paris till traditionella, pittoreska kvarter. Där hittar man det genuina Paris med små, lokala, trevliga brasserier som man inte längre hittar i de centrala delarna av Paris. Här börjar vår resa med en gemensam middag!

Hotell: [Ibis Paris 17 Clichy-Batignolles](#)

Dag 2: onsdag 17 september

Paris - Chablis - Beaune. På morgonen, efter frukost, tar vi oss snabbt ut från Paris, rakt söder ut mot Bourgogne. På resan ner berättar vi om Frankrikes och Burgognes vinhistoria. Vårt första besök denna dag blir i Chablis. Här provar vi välgjorda Chablis-viner på druvan Chardonnay.

Ursprungstypiska viner med knivskarpa syra som man bara kan uppnå i ett vin från Chablis. Efter vårt trevliga vingårdsbesök, tar vi oss till den pittoreska byn Chablis. Där det blir tillfälle för lunch på egen hand.

Efter vårt lärorika och trevliga besök i Chablis åker vi vidare söderut mot Beaune. På vår väg till denna mytomspunna vinstad gör vi ytterligare ett stopp för vinprovning och middag. Vårt besök förlägger vi på någon trevlig gård i **Côte d'Or** i Bourgogne. Vi återkommer om val av gård. Enligt de flesta vinkunniga är detta det främsta distriktet i hela världen för att framställa viner på både Pinot Noir och Chardonnay. Mätta och glada efter vår trevliga, gemensamma middag med lokala rätter och viner, tar vi oss till vårt hotell i Beaune där vi checkar in för två nätter. Kvar i bagageutrymmet ligger våra nyinköpta favoriter.

Hotell: [Mercure Beaune Centre hotel](#)

Dag 3: torsdag 18 september

Beaune - Côte Chalonnaise. Utvilade och nyfikna på att prova mer vin från denna mytomspunna region, tar vi oss söder ut mot Côte Chalonnaise. Ett område där vinerna successivt ökat kvaliteten och därmed ökat i popularitet. Vinerna här är generellt sett billigare än i Côte d'Or. Många anser att här finns de bästa förutsättningar att göra riktiga bra kap om man tar hänsyn till pris i förhållande till kvalitet. I Côte Chalonnaise är det något varmare än i Côte d'Or. Därav kan vinerna upplevas som något mer generösa än vinerna från den mer nordligt liggande grannen. Dock utan att tappa i spänst och skärpa. Även denna dag gör vi två källarbesök. Vi får återkomma om var. Lunchen blir gemensam och återigen provar vi vad det lokala köket kan leverera. Efter en lång dag med vinprovningar, lunch och härliga vininköp, är kvällen fri för egen utforskning av vad den pittoreska staden Beaune har att erbjuda.

Hotell: [Mercure Beaune Centre hotel](#)

Dag 4: fredag 19 september

Beaune - Ahr. På morgonen checkar vi ut från vårt fina hotell i Beaune för att besöka ett nytt vinland – Tyskland. I Tyskland har vi fått till ett riktigt spännande besök av regionen Ahr. Denna pärla är främst känd för att man producerar mer rött vin än vitt, ett ovanligt förhållande i Tyskland. Och det är inte vilka viner som helst utan främst riktigt bra, gastronomiviner på druvan Spätburgunder som Pinot



Noir kallas i Tyskland. Ett bra tillfälle att utöka våra referenser kring vad denna druva kan leverera beroende på växtplats. I Ahr provar vi viner tillsammans och äter gemensam middag.

Hotell: [Dorint Venusberg Bonn](#)

Dag 5 lördag 20 september

Ahr - Travemünde. Efter frukost lämnar vi vinregionen Ahr bakom oss för att ta oss upp till Travemünde i norra Tyskland. Längs vägen repeterar vi litet av våra nyförvärvade kunskaper om vin och inte minst vad vi lärt oss om äktenskapet ”Vin & Mat”. På kvällen bordar vi färjan som skall ta oss till Trelleborg. Ombord äter vi vår sista gemensamma måltid tillsammans med gamla och nyvunna vänner. Ett bra tillfälle att utbyta minnen och summera den resa som har varit, full med intryck och upplevelser. Under vår resa har vi hunnit bekanta oss med ett flertal vinproducenter. Vingårdar med olika förutsättningar och olika historier att berätta.

Färja: TT-Line Travemünde-Trelleborg

Dag 6 söndag 21 september

Trelleborg - Stockholm (Arlanda). Utvilade vaknar vi upp på färjan, passar på att njuta av frukosten ombord samtidigt som vi närmar oss Trelleborg. När väl bussen rullar av färjan, tar vi oss vidare norr ut mot våra förutbestämda etappmål – Hyllie (Malmö), Landvetter (Göteborg), Jönköping, Stockholm och även Arlanda (Alfa långtidsparkering) om så skulle behövas. Med oss hem har vi vin både i våra hjärtan, tankar och inte minst i vår packning för framtida trivselkvällar i vinets och minnenas värld.

Vi ses i våra franska vingårdar!

/Tom, Petri, Ebba och Janos



Övrig reseinformation

Anmälan

Anmälan görs till Dina Vingårdar via e-post: info@vingardar.com eller telefon: 0532-607390.

Pris

Totalpris: 18 870,- kr/per person i dubbelrum

Anmälningsavgift om 4 500,- kr/person betalas in senast två veckor efter anmälan

I resans pris ingår färd med förstklassig turistbuss, 5 nätter på hotell/färja av god klass med bad/dusch och wc. Samt gemensamma måltider enligt vårt program. Måltidsdryck till våra gemensamma måltider. Vinprovningar, reseledning med erfarna och kunniga vinguides från Dina Vingårdar, vägskatter, serviceavgifter och lagstadgad resemoms ingår också.

Tillägg

Enkelrum samtliga hotell och färja: 4 210,- kr

Ingår ej

- Resan till Paris
- Reseförsäkring
- Eventuell lokal turistskatt (betalas direkt till hotellen, eller så samlar vi in allt kontant under resan)

Hemtagning vin

Varje deltagare kan i normalfallet ta med sig totalt 60 flaskor (120 flaskor per par) vin hem till Sverige från de gårdar vi besöker. Antalet kommer att finjusteras efter första lastningen av medtagna resväskor. För många stora väskor, kommer att minska möjligheten att få med sig maximalt med vin.

Arrangör

Dina Vingårdar Upplevelser och Resor (Dina Vingårdar), Stockholm

Reseledare och Vinguides Dina Vingårdar

Minst två reseledare/vinguides från Dina Vingårdar (eller anlita erfaren vinguide) följer med på denna resa för att kunna hålla en hög servicenivå.

Övrigt

- Vi reserverar oss för pris- och programjusteringar som ligger utanför vår kontroll.
- För resan tillämpar vi Dina Vingårdars allmänna och särskilda villkor, se bilaga.
- Resegaranti är ställd till Kammarkollegiet.

Vi reserverar oss fortfarande för pris- och programjusteringar som ligger utanför vår kontroll.