



MAISON DU VIN · HOUSE OF WINE · HAUS DES WEINES · CASA DEL VINO

**Bordeaux – besøg de største slotte med Grand Conseil de Bordeaux.
31/8 – 4/9 2026**

I slutningen af 80'erne arrangerede Ruth Tilgaard, Grand Conseil de Bordeaux første besøg i Danmark. Grand Conseil de Bordeaux er en sammenslutning af alle Bordeaux vinbroderskaber. Det blev en forrygende succes, og broderskabet har været aktivt lige siden.



Nu arrangerer De Danske Vinrejser i samarbejde med Jørn Christensen, som er den danske Maître Emeritus for Grand Conseil de Bordeaux, en forrygende vinhøstrejse, som kombinerer kulinariske oplevelser, kultur og klassiske vine på allerhøjeste niveau i Bordeaux. Jørn har været stormester for sammenslutningen af Bordeaux broderskaberne i 20 år og for hele Nordeuropa i 12 år, han har været i Bordeaux 45 gange, og ingen har bedre kontakter end ham, så de mest prestigøse slotte gæstfrit åbner deres døre, ikke kun til vinkældrene, men til de private gemakker. Begyndelsen af september lige før eller i starten af vinhøsten er et fantastisk spændende tidspunkt at besøge et vindistrikt, hvor man kan få en realistisk fornemmelse af, hvad årgangen kommer til at byde på.

Denne rejse har INTET til fælles med en normal vinrejse til Bordeaux. Som en tidligere rejsedeltager skrev (lille udpluk) *”tak for en helt igennem fantastisk sjov og lærerig tur. Tak til Ruth og Jørn for fenomenal planlægning med flotte vine, mad og slotte på aller, aller overste dekadente hylde – som vi bedst kan lide det”*.

Turen er for kun 15 deltagere, for ellers er der ikke plads nok i slottenes private stuer.

Vi flyver direkte Bordeaux retur med Norwegian.



Jørn Christensen har lovet selv at tage med på turen assisteret af *Ruth Tilgaard*.

Jørn vil fortælle områdets, slottenes og vinenes historie. Ruth er ”praktisk gris”.

Mandag den 31. august er der afgang med Norwegian kl. 18.25 med ankomst til Bordeaux kl. 20.50. Vi tager taxa til Bordeaux, hvor vi checker ind for to nætter på [Hotel Konti by Happy Culture****](#) beliggende i en stille sidegade til en af

gågaderne få skridt fra alt det vigtigske i Bordeaux centrum.

Tirsdag 1/9 – vi kører til **Graves** distriktet for at besøge **Château Olivier**. Intet andet slot i Pessac-Léognan rummer en historie som Oliviers. Historien går helt tilbage til middelalderen, hvor Den Sorte Prins (den ældste søn af Englands kong Edward III) gik på jagt i slottets skove.

Château Olivier har i mere end 100 år været ejet af familien Bethmann, som gennem de Seneste år har investeret kraftigt i slottets produktionsfaciliteter, og slottet er godt på vej

VINENS HUS · MAGSTRÆDE 7 · 1204 KØBENHAVN K · DANMARK

TLF. (45) 33 32 62 20 · TELEFAX (45) 33 33 85 75

www.vinrejse.dk · E-mail: mail@vinrejse.dk

A/S reg. nr. 195 708



til at nå et kvalitetsmæssigt niveau, som historien og det smukke gamle slot fortjener. Vinene har aldrig været bedre, end de er nu, og forventningerne til kommende årgange er med rette ganske høje. De seneste årgange har fået en flot modtagelse af verdens vinjournalister. Slottet er et af de 6 Graves slotte, som fik grand cru classé til såvel deres hvide som røde vin, da Graves fik sin klassifikation i 1953.

Videre til besøg og **frokost på Château Carbonnieux**, som er en af Bordeauxs ældste ejendomme, grundlagt i 1200-tallet af benediktinermunke fra Sainte-Croix-klostret i Bordeaux. Også Carbonnieux er et af de 6 Graves slotte, som fik grand cru classé til såvel deres hvide som røde vin, da Graves fik sin klassifikation i 1953. Siden 1956 har ejendommen været ejet af familien Perrin, som i dag driver den i tredje generation. Eric og Philibert Perrin står i spidsen for arbejdet, stærkt engageret i at videreføre og forfine den arv, deres far Antony Perrin byggede op. Vi ser ejendommen, før der serveres **frokost**.

Efter frokost tilbage til Bordeaux, hvor aftenen er fri.

Onsdag 2/9 – er den store **Médocdag**. Vi sætter kufferterne i bussen og følger slotsruten gennem Margaux og Saint-Julien til Pauillac, hvor vi ventes på **Château Duhart-Milon**. Château Lafite er lukket for besøg indtil 2028, så de tager imod på deres anden ejendom Duhart-Milon, hvis historie går tilbage til 1700-tallet, hvor man for alvor begyndte at plante vinmarker i Pauillac. Det skete ikke mindst på opfordring fra ejeren af Château Lafite, Marquis Nicolas-Alexandre de Ségur, som Louis XV kaldte "Den hvide prins". Milonvinene blev Château Lafites adenvin. Efter varierende ejerskaber med et kvalitetsdyk som følge, købte Rothschild-familien slottet og de medfølgende marker i 1962 og løftede niveauet tilbage til fordums ære og værdighed.

Vi ser ejendommen før vi smager Château Duhart-Milon og Château Lafite Rothschild. Herefter serveres en let **frokost** med charcuterie, ost og dessert i haven, hvis vejret tillader, ellers inde. Hertil smager vi den hvide Duhart-Milon og Moulin de Duhart-Milon.



.. Efter frokost besøger vi **Château Lynch-Bages**, som er en af de mest berømte slotte Pauillac. Slottet er 'blot' klassificeret som en 5. Cru Classé, men det er notorisk kendt for at lave vin på højde med flere 3. Cru og 2. Cru, hvilket da også afspejles i priserne. Det var den legendariske Jean-Michel Cazes, som var af de mest indflydelsesrige skikkelser i Bordeauxs vinverden, som gjorde slottet til et af de mest prestigefyldte slotte i Pauillac-appellationen. Nogen husker måske, da han fik ½ flaske Lynch-Bages med på tur i rummet med en fransk astronaut fra Pauillac. Vi ser det futuristiske vineri, som den verdensberømte kinesisk-amerikanske arkitekt Pei har tegnet – Pei er kendt for sine modernistiske, geometriske bygninger som f.eks. Louvres glaspiramide.

Efter besøget kører vi det sidste stykke af slotsruten til Saint-Estehpe, hvor vi ser Lafitte Rothschild og Cos, før vi sætter kursen sydpå, for i Relais de Margaux's golf klubhus at "tage en puster", før ventes til en **snack** på **Château Lascombes**, som med hele 120 ha er en af Margauxs største producenter.

Lascombes er opkaldt efter slottets første ejer (Antoine, Chevalier de Lascombes). Vinen kommer fra gennemsnitlig 35 år gamle vinstokke på Margauxs grusholdige vinmarker, og seriøsiteten omkring Château Lascombes er derfor i dag på et niveau, som ikke er set lignende i årtier (hvis nogensinde).

Ikke for sent kører vi til Libourne, hvor vi checker ind for to nætter på [Hotel Mercure](#).

Torsdag 3/9 - er helliget **højre bred**. Vi starter med at køre til lilleput-distriktet Pomerol for at besøge **Château La Fleur-Pétrus**. Hvor vi smager Moeuix familiens vigtigste vine: Château La Fleur- Pétrus, Château Hosanna og Château Bélair-Monange.

Besøget er kun muligt, hvis høsten ikke er startet.

Herfra til besøg og **frokost** på **Clos Fourtet** 1. grand cru classé siden 1956, hvor klassifikationen blev oprettet. Den 20 hektar store vingård danner én enkelt grund, plantet på de højeste skrån timer i det vestlige Saint-Émilion. Konstrueret af selve klippen, som det står på er slottet og dets omgivende mur forholdsvis beskeden. Philippe Cuvelier købte Château Clos Fourtet i 2001. Sammen med sin søn Matthieu investerer de i ejendommen står på, og omlægger til økologiske og biodynamiske metoder. Vingården er højt beliggende, og kalkstensjorden sikrer en fremragende dræning. Denne overvægt af kalksten giver en uforlignelig friskhed til vinene med en flot mineralitet, delikate tanniner og en stærk identitet. Fra smagelokaler kan man ad en trappe gå direkte ned i kælderens, hugget ud i 3 etager i Saint-Emilions undergrund. Det er en rigtig wow oplevelse!

NB! Jeg har spurgt på frokost på Cheval-Blanc, men det er ikke bekræftet. De er altid meget længe om at bekræfte.

Vi får også tid til at hygge os i **Saint-Emilion by**, hvor vi går frem til kirkepladsen og på selve kirkeskibet, der er hugget ind i klippen.

Sen eftermiddag vender vi tilbage til hotellet i Libourne, hvor aftenen er fri.

Fredag 4/9 – vi sætter bagagen i bussen og kører til besøg på **Château Pavie**, som i de seneste årtier gennemgået en kolossal udvikling. Slottet blev i 1998 overtaget af Gérard Perse, som ejer bl.a. de to Grand Cru Classé slotte Chateau Pavie-Decesse og Chateau Monbousquet samt tre ejendomme i Côtes de Castillon.

Han foretog store investeringer i vinmarkerne og produktionsdelen, som havde et mærkbart kvalitetsløft til følge, og belønningen kom i 2012, hvor slottet blev forfremmet fra Premier Grand Cru Classé B til én af kun fire ejendomme i klassifikationen, Premier Grand Cru Classé A.



Derefter fortsætter til Atlanterhavs kysten for at spise **frokost** på den skønne restaurant **La Corniche**, hvor man sidder på terrassen direkte ud til vandet. Her får vi det store "alt godt fra havet" eller fisk eller andet, hvis man ikke er til noget fra havet.

Efter frokost gør vi holdt i Arcachon, før vi kører til **Bordeaux** lufthavn, hvorfra Norwegian afgår kl. 21.30 med ankomst til København kl. 23.55.

Pris 18.000 kr, der inkluderer

- Fly med Norwegian med sædeplacering og 2x23 kg indskrevet bagage
- bus i Bordeaux
- indkvartering hotel 4* i delt dobbeltværelse
- programmets 8 besøg med smagninger
5 måltider med vin (4 frokoster og 1 middag)
Vin er ikke inkl. til middag frokost 4/9. Erfaringsmæssigt vil deltagerne gerne selv bestemme her
- city tax samt moms på rejser
- danske vinguider

Tillæg for dobbeltværelser brugt som enkeltværelse 2.200 kr.

Morgenmad er ikke inkl. Kan tilkøbes for 135 kr. i Bordeaux og 150 kr i Libourne pr. dag.

Ret til ændringer forbeholdes. 12/2025



MAISON DU VIN · HOUSE OF WINE · HAUS DES WEINES · CASA DEL VINO

TILMELDINGSKUPON

Bordeaux 31/8 – 4/9 2025

Undertegnede tilmelder sig rejsen til Bordeaux med _____ pers.

Fulde og korrekte navne. Navne **skal** være i overensstemmelse med passet:

Passager 1: _____

Passager 2 : _____

Fødselsdato, pasnummer, udløbsdato og nationalitet som anført i pas:
(Bruges til indcheckningslister til hotellerne, så man slipper for at aflevere passet)

Passager 1 pasinfo: _____

Passager 2 pasinfo: _____

Adresse: _____

Postnummer: _____ By: _____

Tlf. fastnet: _____ Mobilnr: _____

E-mail: _____

Ønsker twin dobbeltværelse med to enkeltstående senge: _____

Ønsker grand lit dobbeltværelse med én bred seng: _____

Ønsker dobbeltværelse brugt som enkeltværelse - DSU: _____

Ønsker ikke Alt Godt fra Havet fad, men vælger fra ugens menu: _____

Evt. abestillingsforsikring tegnes af rejsedeltageren selv samtidig med indbetaling af depositum. Det er billigst.

Depositum for rejser i Europa DKK 3.500 pr. person, som opkræves efter tilmelding.
Restbeløbet opkræves til betaling 10 -12 uger før afrejse.

Udskriv, udfyld og send kuponen til De Danske Vinrejser, Magstræde 7, 1204 København K. Ellers send de info, vi beder om pr. mail.

VINENS HUS · MAGSTRÆDE 7 · 1204 KØBENHAVN K · DANMARK

TLF. (45) 33 32 62 20 · TELEFAX (45) 33 33 85 75

www.vinrejse.dk · E-mail: mail@vinrejse.dk

A/S reg. nr. 195 708