



Rôtisseurs Helsinki Champagne II -matka Ranskaan 19.-23.9.2019

19.9. torstai | kohti Champagnea Ranskaan

Suora aamulento Helsingistä Pariisiin. Kentällä ryhmää vastassa suomenkielinen paikallisopas. Suuntaamme entiselle **Champagne-Ardenne** hallintoalueelle Koillis-Ranskaan, jonka osa on shampanjatuotannosta kuuluisa **Champagnen** historiallinen maakunta. Majoittaudumme neljäksi yöksi viehättävään **Reimsin** kaupunkiin, jonne ajomatkaa on noin 130 km Charles de Gaullen lentokentältä.

Reimsin kulttuurihistoriallinen perintö on vaikuttava. Kaupungista löytyy monia tärkeitä historiallisia monumentteja, kuten kolme Unescon maailmanperintölistalle kuuluvaa kohdetta: **Reimsin goottilainen katedraali**, jossa Ranskan kuninkaat aikanaan kruunattiin, **Taun palatsi**, entinen Reimsin arkkipiispan palatsi, jossa kruunajaisiaan odottaneet kuninkaat majoittuivat sekä romaanista ja goottilaista tyyliä edustava **Saint-Remin basilika**. Lisäksi Reimsiä nimitetään (Épernayn lisäksi) oikeutetusti **shampanjapäätäkaupungiksi**, sillä kaupungista löytyy maailman merkittävimpiä shampanjataloja, kuten Mumm ja Taittinger, joista Taittingerissa vieraillemme, talon "VIP-isännän" Jean-Pierre Redont'n opastuksella. Illalla nautimme yhteisen tervetuliaisillallisen Michelin* tähden ravintola **Le Millenaire'ssä** ja kohotamme tietysti kuplivan maljan shampanjamatkallamme!

Vierailu: Champagne Taittinger

Ryhmät vastaan ottaa talon VIP-isäntä Jean-Pierre Redont, joka vetää kattavan ja yksityiskohtaisen vierailun legendaarisessa shampanjatalossa. Kierros päättyy shampanja-tastingiin. Maistettavat samppanjalaadut ilmoitetaan myöhemmin.

<http://www.taittinger.com/>



Illallinen: Le Millenaire-ravintolassa (Michelin*) Reims'in keskustassa, kolmen ruokalajin tervetuliaisillallinen, ruokajuomina: shampanjatervetuliaismalja, lasi viiniä jokaisen annoksen kera, mineraalivesi ja kahvi. <http://www.lemillenaire.com/>

20.9. perjantai | Vallée de la Marne ja Côte des Blancs

Vallée de la Marnen shampanjantuotantoalue sijaitsee Marne-joen hedelmällisessä laaksossa Reims'n vuoristoalueesta etelään. Tällä alueella viljellään pääasiallisesti Pinot Noir-rypälettä. Alueen kaksi kylää kuuluu Grand Cru-luokitukseen (Aÿ & Tours-sur-Marne). Vierailemme Marnen laakson sydämessä sijaitsevassa **Philipponnat-shampanjatilalla**, jonka ainutlaatuinen perintö juontaa juurensa satojen vuosien päähän. Tilan 20 ha:n viiniviljelmät levittäytyvät Aÿn, Mareuil-sur-Aÿn ja Avenyn alueelle ja tila tuottaakin shampanjaa pääasiassa Grand Cru & Premier Cru-tason viiniviljelmistä. Vain kolme rypäletyppiä ovat sallittuja shampanjantuotuksessa: Chardonnay, Pinot Noir ja Meunier.

Marnen departamentissa, Épernaysta etelään sijaitsee **Côte des Blancs'n** shampanjantuotantoalue. Alueesta 95% on omistettu Chardonnay-rypäleen viljelyyn. Tästä rypäleestä valmistetaan elegantteja viinejä, jotka tunnetaan kepeästä eläväsyydestään ja herkästä sielukkuudestaan. Blanc de Blanc "valkoisista valkoisista" -shampanja on valmistettu yksinomaan Chardonnay-rypäleistä. **Le Mesnil-sur-Oger** on yksi legendaarisimmista Côte des Blancs'iin kuuluvista alueista. Sieltä löytyy 1872 perustettu shampanjatalo **Maison Launois**. Vierailemme talon mielenkiintoisessa museossa, jossa tutustumme shampanjantuotuksen historiaan. Gourmet-lounaan nautimme Launois'n perheen omistamassa ihastuttavassa renessanssilinnassa.



Vierailu: Vallée de la Marne: Champagne Philipponnat

Philipponnat-dynastia on vaikuttanut Champagnen alueella jo melkein 5 vuosisadan ajan. Suvun jäsenet ovat viljelleet rypäleitä Aÿ'n grand cru-alueella vuodesta 1522 alkaen. Charles Philipponnat aloitti talon johdon vuonna 2000. Hänen isänsä René Philipponnat toimi Moët & Chandonin "kellarimestarina" eli chef de cavea 40 vuotta. Vierailu sisältää talon asiantuntijaoppaan opastaman kierroksen viinikellareissa sekä talon vieressä sijaitsevilla rypäleviljelmillä. Kierros päättyy ohjattuun shampanja-tastingiin, johon kuuluu 4 cuvéeta, joista 2 on millésime-vuosikertaa.

<http://www.philipponnat.com/>

Vierailu ja lounas: Côte des Blancs: Champagne Launois

Maalaismaisemien ympäröimä ihastuttava renessanssilinna Mesnil-sur-Ogerin Grand Cru-kylässä on päivän toinen kohteemme. Tutustumme Champagne Launois-shampanjatalon oman oppaan johdolla shampanjantuotuksen saloihin talon shampanjamuseossa, josta huokuu rakkaus tähän ylevään ja eleganttiin juomaan ja sen valmistuksen mielenkiintoiseen historiaan. Kierroksen päätteeksi nautimme aperitiivisampanjan, jonka jälkeen on vuorossa gastronominen lounas idyllisessä ympäristössä. Lounaan rakenne: Tervetuliaismalja & pientä purtavaa, alkuruoka, pääruoka, juustot, jälkiruoka, kahvi & "suupalat". Lounas tarjotaan Maison Launois'n erilaisten Grand cuvéiden kera. Juustojen kanssa punaviiniä.

<https://www.champagne-launois.fr/en/le-chateau/>



21.9. lauantai | Montagne de Reims

Montagne de Reims- reitti kulkee pitkin Reimsin ja Épernayn väliin jäävää idyllisen rauhallista vuoristoseutua, joka julistettiin luonnonpuistoksi vuonna 1976. Kyseessä on yksi Ranskan kauneimmista viininviljelyalueista. **Shampanjatalo Alain Vesselle** on *Propriétaire Récoltant*, joka tarkoittaa, että talon shampanjoihin käytettävät rypäleet tulevat talon omista maista, ne myös työstetään, pullojetaan ja myydään tilalla. Talo sijaitsee 100% Grand Cru-luokitukseen kuuluvassa Bouzyn kylässä Montagne de Reims'n etelärinteellä. Vesselle'n perhe on omistautunut eleganttien ja hienojen samppanjoiden tuotantoon vuodesta 1885 alkaen. Lounaan nautimme shampanjatalon vieressä sijaitsevassa laadukkaassa ravintolassa. Ruokalajeihin yhdistetään oma shampanja, jotka ravintolan omistaja myös esittelee ryhmälle.



Vierailu: Montagne de Reims: Champagne Alain Vesselle

Myös Bouzyn kylä Reims'n vuoristossa on luokiteltu grand cru-alueeksi. Vesselle'n suku on omistautunut tämän kauniin seudun hedelmällisellä maalla rypäleenviljelyyn ja hienostuneiden ja eleganttien shampanjoiden valmistukseen aina vuodesta 1885 alkaen. Teemme talon asiantuntijaoppaan vetämän shampanjatalovierailun, joka päättyy 4 samppanjan maistiaisiin. Vaihtoehtoina seuraavat yhdistelmät:

- 1. Cuvée Brut Tradition+Cuvée Saint ELOI Grand Cru+Cuvée Millésime 2011+Bouzy Rouge 2016*
- 2. Cuvée Tradition+Cuvée Saint ELOI Grand Cru+Cuvée Rosé Tradition+Bouzy Rouge 2016*
- 3. Cuvée Tradition+Cuvée Saint ELOI Grand Cru+Cuvée Rosé Tradition+Cuvée Rosé de Saignée Grand Cru*

<https://www.champagne-alainvesselle.fr/>

Lounas: Caveau Le Bouzy Rouge by Sylvain Galichet.

Lounaseen kuuluu alkuruoka, pääruoka, juustot ja jälkiruoka. Ruokajuomina 1/3 viini, mineraalivesi ja kahvi. Ravintola tekee yhteistyötä Champagne Alain Vesselle'n kanssa. Lisämaksusta mahdollisuus sopia shampanjatalon kanssa annoksiin sopivista shampanjoista viinien sijaan.

22.9. sunnuntai | Épernay

Aamupäivä vapaata, omatoiminen lounas. Lounasajan jälkeen suuntaamme kohti kilpailevaa shampanjapääkaupunkia **Épernay'ta**. Matkalla pysähdymme **Hautvillers'n** kylässä, jonka luostarissa Abbaye Hautvillers'ssa samppanjan tarina sai alkunsa 1600-luvulla. Viinikellarin hoitajana työskenteli sokea munkki **Dom Perignon**, jonka käsissä syntyi vahingossa kupliva juhlaiviini. Hänen mukaansa on nimetty yksi alueen hienoimmista ja kalliimmista shampanjoista Dom Perignon, jota tuottaa Moët & Chandon shampanjatalo. Épernay'ssa kävelemme kaupungin kuuluisalle pääkadulle Avenue de Champagne'lla, jonka varrella sijaitsevat toinen toistaan varakkaammat shampanjatalot: Perrier, Moët & Chandon, Castellane, Mercier... Épernay'n alla risteilee kymmenien kilometrien mittainen tunnelisto kalkkikivikellareita, joissa shampanjaa säilytetään. Matkan huippenuksena on vierailu maistiaisineen sekä **yhteinen läksiäisillallinen shampanjoineen**

Moët & Chandon -shampanjatalossa: *Legendaarisen Moët & Chandonin shampanjatalon vierailu päättyy shampanjajuhlaililliseen talon Napoléon-salissa. Ennen illallista talon asiantuntijaopas esittelee ryhmälle kuuluisat viinikellarit. Aperitiiviksi nautitaan tervetuliaismaljat pienen purtavun kera. Illalliseen kuuluu 3 ruokalajin*



gastronominen illallinen annoksiin huolella yhdistettyine shampanjoinen.
www.moet.com

23.9. maanantai | Reims – Pariisi – Helsinki

Nautimme vielä aamupäivälle Reims'n shampanjatarjonnasta ja vierailimme jugend-linna **Vranken Pommery Villa Demoiselle**ssä. Vierailun jälkeen nautimme lounaan **Château de Courcelles'n linnan gourmet-ravintolassa**. Lounaan syötyämme kuljetus Charles de Gaulle'n lentokentälle, josta Finnairin suora lento Pariisista Helsinkiin.

Vierailu: Reims: Vranken Pommery: Villa Demoiselle

Villa Demoiselle on Reims'n pieni arkkitehtoninen helmi: valloittavan hienostunut sekoitus jugend-tyyliä ja Art Décotia. Villa rakennettiin 1900-luvun alussa ja se oli vuosikymmenien saatossa päässyt rapistumaan. Vuonna 2004 Paul-François Vranken, Champagne Vrankenin presidentti, osti Villan ja aloitti siellä mittavat restaurointityöt. Viiden vuoden urakoinnin jälkeen upea rakennus sai takaisin alkuperäisen loistonsa. Vierailimme opastetulla kierroksella Villassa, jonka jälkeen maistamme Vranken Diamant Millésimé et Demoiselle Parisienne Millésimée-shampanjoita. <http://www.vrankenpommery.com/fr/pre-home-1>

Lounas: Restaurant du Château de Courcelles

Lähtöpäivän lounas nautitaan upeassa, 1600-luvulta peräisin olevassa linnassa, joka sijaitsee strategisesti Reims'n ja Pariisin välissä. Linnassa on 5 tähden hotelli, jonka gourmet-ravintolassa on Chefinä nuori ja erittäin ansiokas Lucas Vannier'n. Hänen uumoillaankin saavuttavan pian ensimmäisen Michelin-tähtensä. "Très bon standing" ja "Nos plus belles adresses" arviodaan Michelin-oppaassa, jossa erinomaisen ruuan lisäksi on mainittu ravintolan vaikuttava viini- ja samppanjalista. Menu: samppanja-alkupalja + alkupalja, 5 ruokalajin lounas, 2 lasia viiniä, mineraalivesi, kahvi. <http://www.chateau-de-courcelles.fr/fr/bienvenue/restaurant.html>

Finnairin lennot

19.9. AY 1571 Helsinki – Pariisi 07.35-09.40

23.9. AY 1573 Pariisi – Helsinki 19.00-22.55

Hotelli: Premier BW Hotel de la Paix ****

9 Rue Buirette – 51100 Reims, France

<https://www.bestwestern-lapaix-reims.com/en/>

Hyvätasoinen hotelli aivan Reimsin, Champagne-pääkaupungin keskustassa, lähellä katedraalia. Hotellissa yhdistyy nykyaikaisuus ja kulttuuriperintö. Huoneet ovat äänieristettyjä ja ilmastoituja. Hotellissa on ravintola, baari, rentoutuskeskus, lounge ja kokoustilat, ilmainen WiFi.





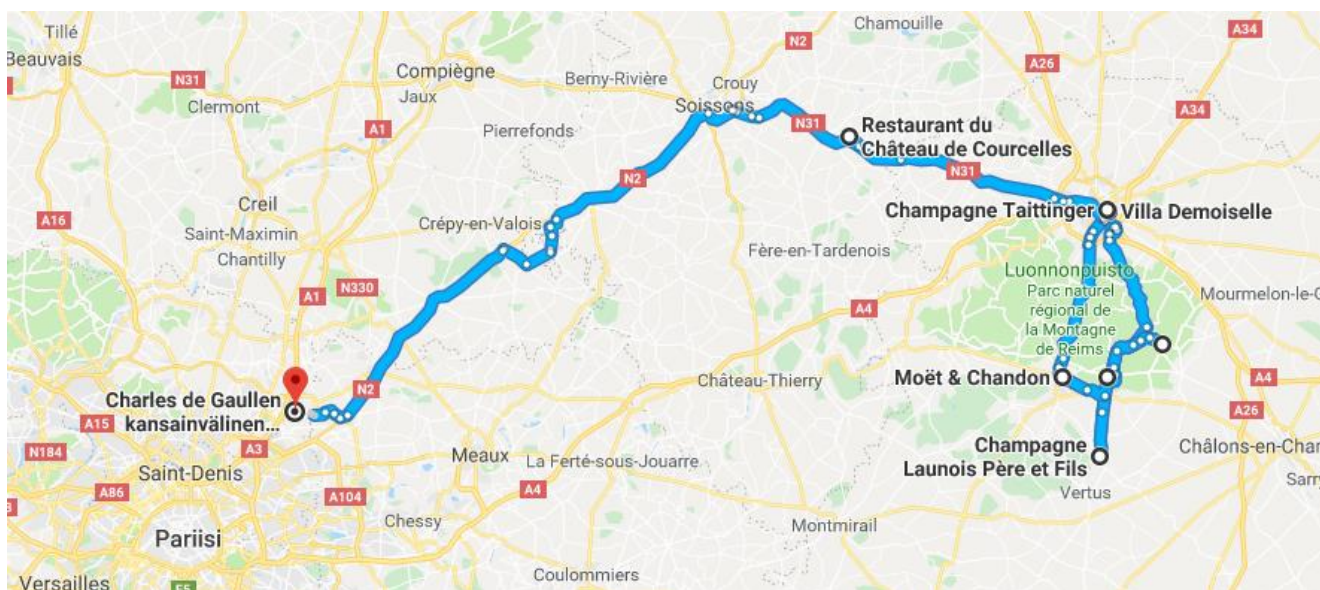
Opas Lea Nousiainen

Olen Sysmästä kotoisin ja opiskeluaikoina 70-luvulla uneksinkin Ranskasta ja opin erottamaan kuohuviinin samppanjasta.

Nykyisin samppanjaa voidaan tarjoilla läpi aterian, maljaa kohotetaan ristiäisistä vihkijäisiin, uusi vuosi vastaanotetaan perhepiirissä tai ystävien seurassa jalon juoman säästyksellä. Vuoden 2000 kynnyksellä kiersivät huolestuttavat huhut samppanjan loppumisesta. Tämä taisi olla vain mainosmiesten kikka. Champagnen maakunnan 33 762 ha ja 15 000 viljelijää tuottavat tarkkojen lakien ja säädösten mukaan tarpeeksi, eikä hehtaarimäärää ei voi juuri lisätä. Alueella viljellään vain kolmea rypälettä, joista samppanjaa voi valmistaa: pinot noir, pinot meunier ja chardonnnet. Rypäleet kerätään käsin ja 25,5 hl puristettuun mehuun tarvitaan 4000 kg rypäleitä. Köynnösrievien välit ovat määritelty, yhdessä köynnöksessä voi olla enintään 17 terttua. Tuotanto hehtaarilta ei saa ylittää 10 400 kg, ylimääräiset rypäleteretut karsitaan. Olennaista samppanjanvalmistuksessa on toinen käymisvaihe suljetussa pullossa. Dominikaanimunkki Dom Pérignon havaitsi tämän jo 1600-luvulla. Käymisen tuloksena pulloon ei muodostu ainoastaan kuplia, vaan valitettavasti myös sakkaa eli kuolleita viinihiivoja. Jotta saataisiin kirkas kupliva juoma, sakka täytyy saada poistettua. Alkaa pullojen tanssitus tai pyörittely. Nykyään käytetään kuution muotoisia Giropaletti -häkkeitä, jotka saavat sakan laskeutumaan pullon kaulaan mistä se poistetaan, kun pullon kaula on ensin jäädytetty. Sokeripitoisuuden määrittelyn jälkeen, pullot viedään kellariin, jossa ne lepäävät vielä ennen kuin juomaa pääsee nauttimaan.

Tunnen useita pieniä samppanjatiloja ja yhtä usein olen vierailut suurissa samppanjakellareissa: Mumm, Moët & Chandon, Krug, Ruinart, Veuve Clicquot. Reimsin ja Épernayn kaupungit ovat lisäksi mielenkiintoisia historiallisine nähtävyyksineen. Ranskassa virallisen oppaan tentistä tuskin pääsee edes läpi, ellei tunne viininviljelyalueita hyvin. Niin tärkeää koko maalle ja toivotan kaikki tervetulleeksi mukaani.

-Lea Nousiainen





Helsingin Paistinkääntäjät ry
Rôtisseurs Helsinki

Matkakohde	Ranska Champagne Reims II
Matkan ajankohta	19.-23.9.2019
Matkan hinta	1990 € / hlö, jaetussa 2h-huoneessa 280 € / hlö 1h-huoneen lisämaksu

Matkan hintaan sisältyy

- Finnairin lennot Helsinki – Pariisi – Helsinki
- verot ja matkustajamaksut, 23 kg + 8 kg matkatavaraa
- majoitus 4 vrk tarjotun hotellin jaetussa 2h-huoneissa
- hotelliaamiaiset
- ohjelman mukaiset kuljetukset kohteessa
- suomalaisen paikallisoppaan palvelut ohjelman mukaisesti
- 5 x shampanjatalovierailua maistiaisineen ohjelman mukaisesti
- 3 x kolmen tai useamman ruokalajin lounas ohjelman mukaisesti
- 2 x illallinen ruokajuomineen ohjelman mukaisissa ravintoloissa
- paikalliset ja kotimaiset verot

Lisämaksusta

- yhden hengen huone 280 €/hlö
- ennakoon varatut istumapaikat Finnairin lennoilla 40 €/hlö (check-in vaiheessa maksuttomat paikkavalinnat)
- muut palvelut

Käytämme kokonaishinnoittelua, jolloin matkan hintaan sisältyy kaikki oleellinen. Hintaan ei liitä toimitus- tai palvelumaksuja. Hinnat sisältävät verot.

Ilmoittautumiset ilmoittautumiset@kontiki.fi tai 09-433 600

Varausta varten tarvitaan:

- nimi kuten passissa
- osoite, puh, email
- mahdollinen ruoka-aineallergiatieto tai muu tärkeä tieto
- mahdollinen Finnair Plus numero

Maksuehto Ennakkomaksu 300 € / hlö, jolla matkustaja vahvistaa lähtönsä
Loppumaksu 6 viikkoa ennen matkan alkua = 8.8.2019

Ryhmästä poikkeaminen Ryhmämatkasta poikkeavien yksittäisten matkustajien lento- tai majoitusvarauksien ym. palveluiden muutoksista veloitamme 100 € muutuskulut / muutos ja lisäksi palveluntarjoajien perimät kulut.

Matkavakuutus Suosittelemme, koko matkan keston voimassa oleva henkilökohtaista matkavakuutusta peruutusturvalla.

Lisätietoa matkan maksamisesta luottokortilla, sähköpostiin lähetettävä lasku:

Sähköpostin liitteenä .pdf muodossa lähetetty ennakko- ja loppulasku.
Samaan sähköpostiin liittyy myös linkki, jota seuraamalla voi matkan



maksaa verkkokaupan puolella. Verkkokaupassa matkan voi maksaa luottokortilla (Visa, MasterCard, Diners) tai verkkopankin kautta. Verloituksesta ei tule erillistä palvelumaksua.

Hinnat perustuvat 4.12.2018 päivitettyyn, voimassa oleviin valuutta- ja verotietoihin. Matkan toteutuminen edellyttää ryhmän minimikokoa 20, joka on myös matkan maksimi ryhmäkoko. Pidätämme oikeudet mahdollisiin hinta-, aikataulu- ja ohjelmamuutoksiin. Pidätämme myös oikeuden Kon-Tiki Toursista riippumattomista syistä tehtävään hinnantarkastukseen esim. polttoaine-, viranomais- tai lentoverokustannusten noustessa.

Vastuullinen matkanjärjestäjä on kotimainen Oy Kon-Tiki Tours Ltd, joka kuuluu Kilpailu- ja kuluttajaviraston ylläpitämään matkanjärjestäjärekisteriin (1929/00/Mj Mv) noudattaen kaikkia matkailualan yleisiä valmismatkaehtoja. Matkojemme erityisluonteen, kuljetusmuotoa koskevien poikkeuksellisten määräysten (mm. reittilentojen varaus- ja myyntiehdot), poikkeuksellisten majoitusehtojen sekä matkakohteen erityisolojen vuoksi sovellamme lisäksi erityisehtoja, joista asiakas saa tiedot matkan laskun liitteenä ja verkkosivuillamme www.kontiki.fi/hyva-tietaa/kon-tiki-toursin-erityisehdot/

Susa Huotari

myyntipäällikkö

Ryhmämatkatoimisto Kon-Tiki Tours

Fredrikinkatu 25 A 10 (2.krs), 00120 Helsinki

Tel. +358 (0)45 124 2000

susa@kontiki.fi | www.kontiki.fi

Kon-Tiki Tours on 100% suomalainen, yksityinen matkatoimisto, joka toteuttaa räätälöityjä ryhmämatkoja eri teemoilla ympäri maailmaa. Erikoisosaamistamme ja brändejä ovat Matkaseniorit, Trio Travels ja Björk & Boström Finland Oy. MatkaSeniorit-klubi on erikoistunut seniorikohderyhmän räätälöityihin ryhmämatkoihin ympäri maailmaa. Trio Travels puolestaan maa- ja metsätalouden asiantuntijamatkoihin. Kon-Tikin bravuureja ovat henkeäsalpaavat luonto- ja lintumatkat. Viimeisimpänä Kon-Tiki perheeseen liittyi Björk & Boström Finland Oy:n urheilumatkat. Aiemmin syksyllä ostimme Lapin Lomamatkat Oy:n ja vuoden 2019 alusta Kon-Tiki siirtyy myös vientikauppaan alkaen tuoda matkalaisia Suomeen. Kon-Tiki tuottaa myös lukija- ja kuulijamatkoja eri medioille. Kon-Tiki on enemmän kuin matkatoimisto. Kon-Tiki on elämyslautta.

