

«Живая легенда» Бургундия

6 дней/5 ночей

*Великие вина Бургундии - это роскошная легенда и подлинная история»
Jean de la Varende*

Здесь появляются на свет тонкие, изысканные, поистине великие вина, а названия крохотных деревушек из бургундской глубинки приводят в восторг ценителей хорошего вина по всему миру.

Центральная часть винной Бургундии, так называемый «Золотой склон» (Cote d'Or) – это полоса виноградников к югу от Дижона, (официальной столицы Бургундии). Именно отсюда родом многие знаменитые французские вина.



Первый день.

Возможен **перелет** в аэропорт Парижа, Лиона, Дижона.

По дороге заезд в ресторан на **обед**.

Переезд в отель. **Размещение** в **Maison Olivier Leflaive**

Maison Olivier Leflaive

Идея традиционных дегустаций и посещений погребов с виноградниками туристами была доведена у Лефлевов до совершенства. Так в деревушке появились сначала Table Olivier Leflaive, объединивший дегустационный зал с небольшим ресторанчиком, и Maison Leflaive — прекрасная гостиница. Все номера индивидуальны (барокко, ретро, романтика...)

Цель заведения — это все-таки винный туризм, поэтому гостям будут предложены разные виды познавательного отдыха, от прогулок на воздушном шаре над виноградниками и ателье дегустатора до возможности поработать в погребах и узнать тонкости создания великих вин. В ресторане дегустации вин в компании местных блюд проводит сомелье Гийом Эсмери.

Ужин в отеле.

Ночь в отеле.

Второй день.

Завтрак в европейском стиле.

Выезд и **осмотр** аббатства **Cluny**.

Abbaye de Cluny

Аббатство Cluny, основанное в 909 году Вильямом I, долгое время было центром религиозной жизни Европы. В 11

веке аббатство стало лидирующим и самым влиятельным институтом западного монашества, благодаря деятельности ряда аббатов.



Возвращение в отель.

Обед.

Посещение хозяйства **Maison Joseph Drouhin**.

70 га собственных виноградников в одной Бургундии, 90 апеласьонов и вековая история в руках четырех поколений одной семьи – вот что такое Maison Joseph Drouhin. Этот Дом остается и сегодня одновременно традиционным и юным, и, выйдя уже даже за границы Бургундии, всегда верен принципам, заложенным еще основателем и обогащаемым каждым поколением.

Ужин в хозяйстве.

Ночь в отеле.

Третий день.

Завтрак в европейском стиле.

Выезд на осмотр хозяйства **Domaine Antonine Guyon**.

Domaine Antonin Guyon

Семейное хозяйство, владеющее 50 га виноградников, одно из тех, что экспортируют за рубеж до 70% своих вин. Великолепные погреба XVIII века находятся в Савиньи и в Алос Кортоне. Все вина выдерживаются в бочках, в коллекции домена множество премьер и гран крю Gevrey-Chambertin, Chambolle-Musigny, Pernand-Vergelesses, Aloxe-Corton, а также Savigny, Beaune, Volnay, Meursault...



Обед в хозяйстве.

Выезд на экскурсию в **Hospice Civils de Beaune**.

Hospice Civils de Beaune

Хоспис был основан в 1452 году славным канцлером бургундского герцога Филиппа Доброго, Николя Ролином. Постепенно Hospice получал в дар многочисленные виноградники, с которых стал самостоятельно создавать вино, идущее на продажу в пользу тех же бедных, больных, стариков.

Сегодня живописное здание с цветной черепицей и шпилями приютило музей, рассказывающий о медицине прошлых веков, зал, где проходят собрания, знаменитый аукцион и саму больницу (с 1971 года она получила новый статус и приобрела современный вид). Хоспис входит в Больничный Центр Филиппа Доброго, объединяющий подобные заведения во всем департаменте. Там трудятся 800 врачей, сестер и братьев милосердия.



Возвращение в отель.

Ужин с дегустацией в ресторане **Le Montrachet**.

Возвращение в отель.

Ночь в отеле.

Четвертый день.

Завтрак в европейском стиле.

Выезд на осмотр хозяйства **Bouchard Pere et Fils**.

Bouchard Pere et Fils

В самом центре Бона, между крепостными стенами и ведущими к Hospice de Beaune улочками, разместился Chateau de Beaune — известная всей Бургундии резиденция негониантского дома Bouchard, крупнейшего землевладельца и одного из лучших виноделов Cote D'Or. Рядом с замком, построенным 150 лет назад, прямо на крепостных стенах разбит уютный сад, в который выходят окна павильона, устроенного для ужинов гостей. Самое главное сокровище хозяйства находится через дорогу (под современным офисным зданием компании) — это коллекция десятков тысяч бутылок миллезимов, восходящих к 1846 году и никогда в истории не покидавших этого погреба.



Обед в хозяйстве.

Переезд в отель. **Размещение** в **Hostellerie de Levernois**.

Hostellerie de Levernois

Загородная дворянская усадьба прошлых лет превращена в небольшой уютный отель с рестораном, обширным парком, а в нем поле для гольфа, цветники, каналы.



Ужин с дегустацией в ресторане отеля.

Ночь в отеле

Пятый день.

Завтрак в европейском стиле.

Переезд на комфортабельных автомобилях в **Шабли**.

Выезд на осмотр хозяйства **Jean Marc Brocard**.

Jean Marc Brocard

Это динамичный домен, крупнейший землевладелец в Шабли и один из ведущих в Бургундии. Жан_Марк, его сын Жюльен и другие представители дружной семьи доказывают, как можно добиться многого, совмещая вековую крестьянскую традицию с современными принципами маркетинга и виноделия. Коллекция вин Брокара — это вся линейка шабли, хорошие образцы осеруа и удачные эксперименты с «геологическими» винами с виноградников на разных типах известняков: так наглядно можно убедиться в первичности идеи терруара.

Обед в хозяйстве. Дегустация.

Размещение в **Hostellerie des Clos**.

Hostellerie des Clos

Уютный отель – ресторан, расположенный на самой вершине холма в Шабли, построен в 12 веке. К Вашим услугам 26 уютно оформленных комнат и один из лучших ресторанов в Шабли

Ужин в ресторане **Hostellerie Les Clos (* Michelin)**.

Этот ресторан в Шабли самый звездный, самый комфортный, самый известный. Кухня терруарная. К ней огромный выбор вин Шабли и Кот-д'Ора (коренной бургундец шеф Мишель Виньо знает в этом толк).

Ночь в отеле.

Шестой день.

Завтрак в европейском стиле. Выписка из отеля.

Трансфер в аэропорт **Дижона, Лиона, Парижа.**

Возвращение в **Москву**