



Degustando Milano
propone

VIAGGIO STUDIO IN CHAMPAGNE **da sabato 30 Maggio a martedì 2 Giugno 2015**

Programma:

Sabato, 30 Maggio 2015

ore 7,00 - ritrovo e partenza con pullman G.T. da Milano MM Famagosta
ore 12,30 - sosta lungo il percorso per spuntino
nel pomeriggio - arrivo a Epernay e sistemazione in hotel
ore 20,00 - cena libera

Domenica, 31 Maggio 2015

Ore 10,00 MAISON DE CASTELLANE - Epernay

visita guidata al Museo dei Vecchi Mestieri dello Champagne, al Museo e alla sala delle etichette, visita alla Torre Castellane (altezza 60mt. 237 gradini) degustazione finale.

Il Visconte Florens de Castellane, discendente di una delle più antiche famiglie di Francia, ha fondato la sua casa di champagne in Epernay. Visionario e determinato a lasciare il segno nel mondo, ha scelto di decorare la sua etichetta di veramente caratteristico e audace emblema: la famosa Croce di Sant'Andrea, in omaggio al livello della più antica reggimento di Champagne.



Ore 13,00 pranzo a Le CHATEAU de RILLY - Rilly la Montagne

Situato alle porte di Reims, Chateau de Rilly è il luogo per scoprire la Champagne Ardenne e il suo Parco Regionale (Parco Regionale della Montagne de Reims).

Una posizione privilegiata ai piedi della Montagne de Reims Champagne creato in una vecchia casa nel tardo XIX secolo.

Ore 19,00 Visita a la Cave e Cena nel Caveau BACCHUS de la Maison MERCIER - Epernay

Fu sotto il regno di Napoleone III, il secondo Impero, durante la crisi economica che ha avuto inizio la saga familiare. A soli 20 anni, il bisnonno Eugene Mercier ha fondato la sua casa e ha rivoluzionato il mondo dello champagne. Egli propone una sfida incredibile: per rendere lo champagne da vino di elite, a vino accessibile a tutti senza mai rinunciare alla qualità. Innovatore e visionario nelle comunicazioni, Eugene Mercier ha sempre saputo sorprendere e stupire il pubblico.

A partire dal 1871 ha iniziato a lavorare per la costruzione della cantine a Epernay. Ci vorranno sei anni per costruire imponenti diciotto chilometri di tunnel sotterranei che ospitano il patrimonio Mercier. Si trova a 30 metri sotto il suolo calcareo di Epernay che vi invitiamo a scoprire a bordo del treno, percorreremo alcuni dei 18 km di grotte, testimoni della storia unica di questo marchio non convenzionale.

Nella cantina si respira l'atmosfera della storia centenaria e illustra l'amore della grandezza di Eugene Mercier. Alti archi, decorazioni scolpite e teatralità prevalenti in questi luoghi sono soprattutto e ancora oggi, uno spazio d'invecchiamento del vino come in origine.

*Nel cuore delle grotte ecco il **Caveau BACCHUS**, vecchia cantina di sboccatura decorata con due bassorilievi scolpiti da Gustave Navlet.*

Lunedì, 1 Giugno 2015

Ore 10,30 MAISON PHILIPPONNAT – Mareuil sur Ay visita guidata con degustazione

*Da poco meno di cinque secoli, la famiglia Philipponnat lascia la sua impronta sulla terra della Champagne. Altrettante generazioni che si sono succedute sulle terre di Ay, culla della famiglia sin dai tempi di Apvril le Philipponnat, proprietario di vigneti nella località detta "Le Léon", situata fra Ay e Dizy, dal 1522. Nel XVI° secolo, gli antenati della famiglia erano vignaioli e negozianti, fornitori di Luigi XIV, magistrati e Maires Royaux della città di Ay, che si pregiava di non aver altro signore che il Re, sin dall'epoca dei Conti di Champagne. L'eredità della Maison Philipponnat si è tramandata nel corso dei secoli, lo spirito è tuttora familiare. Insediata nel cuore della Champagne, la Maison Philipponnat ha ereditato un patrimonio unico. Le sue magnifiche cantine storiche del XVIII° secolo erano quelle dello Château de Mareuil. Da quasi 100 anni, la Maison possiede un «clos» eccezionale, senza pari nella Champagne: **il Clos des Goisses**. Un vigneto di 5,5 ettari cinto da mura, il cui pendio a 45° non smentisce l'origine del nome: nell'antico dialetto locale «Gois, Goisse» indica una collina molto scoscesa. È anche il territorio più caldo della regione: dalla mattina alla sera, nessuna ombra viene a stendersi su questo poggio di puro gesso, esposto in pieno sud.*

Pranzo libero a Epernay



Ore 17,00 MAISON POMMERY – Reims

visita guidata e **SABRAGE** di Champagne Pommery Brut Royal con degustazione finale

Unico in Champagne Château in stile Elisabettiano, è stato progettato e costruito da Madame Pommery nel XIX secolo nel cuore della città di Reims, 18 km di cantina a 30 metri sotto terra (20.000.000 di bottiglie), una scala di 116 gradini, cantina in gesso di epoca gallo-romana, con bassorilievi che rappresentano la sua storia e l'elaborazione dei vini.

L'innovazione: Pommery ha inventato il Brut nel 1874

Richiesta audace dell'alta società inglese che si sta evolvendo, in un'epoca dominata dal gusto dolce, ebbe la sua risposta nel 1874: Victor Lambert, successore di Olivier Damasco, Maestro di Cantina Pommery ha creato il primo "brut" nella storia della vendemmia Champagne.

Pommery Nature 1874 è diventato una leggenda.

Una rivoluzione in Champagne, un'incredulità, ma un successo senza precedenti, guidato da Madame Pommery. Lo stile Pommery oggi nel Brut Reale e la Cuvée Louise, costantemente diverso, sempre unico dopo la sua lenta maturazione nel buio della Crayères



Ore 20,00 - Cena presso le Jardin de Les Crayères - Reims

(tempo permettendo la cena si terrà di fronte al giardino di erbe aromatiche)

Architetto Philippe Mille, la Brasserie è ispirata al patrimonio architettonico ed industriale di Reims

Martedì, 2 Giugno 2015

Ore 7,00 partenza per l'Italia

sosta a Bergheim in Alsazia, pranzo presso il Ristorante Wistub du Sommelier

Dopo pranzo visita libera ai Vigneron della cittadina.

Ritorno a Milano.

Attenzione:

Per le cene di domenica 31 maggio e lunedì 1 giugno si richiede un abbigliamento adeguato.



Costo Euro 750
Calcolato sulla base di 15 persone
Costo Euro 780
Calcolato sulla base di 12 persone
Supplemento camera singola € 36 a notte
Per numeri diversi è previsto un adeguamento dei costi

Prenotazioni obbligatoria con contestuale
versamento dell'acconto di € 350,00 con bonifico
entro il 7 Febbraio 2015

In caso di mancato pagamento dell'acconto la prenotazione verrà automaticamente cancellata

Saldo entro il 15 Aprile 2015
La caparra non verrà restituita in caso di successiva rinuncia

La quota comprende:

- assicurazione
- trasporto con minibus G.T.
- 3 pernottamenti e colazioni in hotel a Epernay
- visite e degustazioni in cantina
- pranzo della domenica escluso le bevande
- cena della domenica bevande comprese
- cena di lunedì bevande comprese
- pranzo di martedì bevande comprese

La quota non comprende:

il pranzo e la cena di sabato 30 maggio e il pranzo di lunedì 1 giugno
le bevande ai pasti dove espressamente non indicate

Per informazione e prenotazioni: info.degustando@gmail.com

Carolina cell. 333-7354501

Giorgio cell. 339-1786488