

EXKLUSIVE WEIN- UND GENUSSREISE INS BEAUJOLAIS

9. bis 14. SEPTEMBER 2025



WEIN- UND GENUSSREISE ZUM CHÂTEAU DU CHATELARD IM BEAUJOLAIS

Um es kurz zu machen: auf diese Reise bin ich besonders stolz! Es ist mir gelungen, ein wirklich einzigartiges Quartier ausfindig zu machen, das eine ideale Basisstation für eine Erlebnis und Genussreise der besonderen Art bietet. Es ist das wirklich exklusive **Château du Chatelard**, im Herzen der wunderschönen Weinbauregion Beaujolais gelegen. Unser Schloss im kleinen Örtchen Lancié liegt am Rande der Weinberge, ruhig eingebettet in einem großen Park in direkter Nachbarschaft zu Morgon; hier finden wir vollkommene Ruhe, Erholung und Entspannung. Sowohl das Schloss mit **450 Quadratmetern Fläche** als auch der riesige, baumbestandene Park stehen uns exklusiv zur Verfügung, inklusive großem **Pool**. Residieren werden wir im zum Park hin gelegenen Flügel des Schlosses, der zwei geräumige Salons und ein großes Speisezimmer bietet, sowie eine große Küche und mehrere Ausgänge zum sommerlichen Park. Und natürlich insgesamt lediglich sechs exklusiv ausgestattete Zimmer mit einer Größe zwischen 30 und 50 Quadratmetern und Fenstern zum Park - alle mit eigenem, modernen Bad.

Also wird unsere Gruppe nicht größer sein als insgesamt maximal nur zwölf Gäste. Dieser wirklich einzigartige Rahmen ist perfekt, um diese besondere Genussregionen Beaujolais und Burgund entspannt zu erleben. Für mich als Gastgeber im Château ist es eine ganz besondere Freude diese kleine aber erlesene Gruppe an Gästen zu betreuen, und zwar in kultureller, kulinarischer und önologischer Hinsicht, denn das Beaujolais liegt ja nur einen Katzensprung von der berühmten Weinbauregion vom Burgund und Lyon entfernt. Wir haben also alle Möglichkeiten,

nicht nur die faszinierend delikaten (und weit unterschätzen!) Weine des Beaujolais zu erleben, sondern auch die Weine aus benachbarten Weinbauregionen wie dem originellen Jura und denen der nördlichen Rhône.

Unser Tag beginnt mit einem **opulenten Frühstück** und allem was das Herz begehrt und die Region an Spezialitäten hergibt: Croissants, Baguette, lokale Käse, Wurstwaren und Pasteten, natürlich Eier, verschiedene Tees die ich gerne persönlich vorstelle, sowie Kaffeespezialitäten nach Wahl.

Ein wichtiger Aspekt wird die Erkundung der regionalen Produktvielfalt sein, darum werden wir auf lokalen Wochenmärkten bummeln oder regionale Produzenten aufsuchen. Und natürlich **Weingüter**, die von überraschend günstigen Alltagsweinen bis hin zu sensationellen Spitzenweinen alles abdecken was das Herz des Weinliebhabers begehren wird. In einer von mir moderierten Weinprobe stelle ich die Bandbreite der Weine der Region vor.

Es wird ein **Mittagsspicknick** im Garten geben, auch ein **Abendmenü im Kerzenschein** unter den ausladenden Bäumen ist geplant. Und, sofern es einzurichten ist, auch ein Picknick in den Weinbergen unterwegs, sowie natürlich eine moderierte Weinprobe mit einer großen Bandbreite unterschiedlicher Weine, und einer der Höhepunkte: einen **Kochkurs**! Wir kaufen gemeinsam ein auf dem Markt ein und verarbeiten die ergatterten Spezialitäten zu einem mehrgängigen Menü, dass wir in Ruhe vorbereiten und kochen werden, um es dann gemeinsam zu genießen.



Le Château



Pool im Park

Im Park



Pool im Park



Das einladende **Château du Chatelard** eignet sich perfekt als Ausgangspunkt, um entweder einen Abstecher ins Burgund nach **Beaune** zu machen (die alte Herzogsstadt ist eine der schönsten Städte Frankreichs und bietet alles rund um die berühmten Weine der Region). Dort können wir ein Weingut und auch das **Hôtel Dieux** besichtigen, eines der Höhepunkte der Architektur Burgund und Weltkulturerbe. Die kleine Stadt ist quirlig und bietet unendliche Möglichkeiten für den Genuss und auch den das Kennenlernen ihrer weltberühmten Weine. Oder aber, wir machen gemeinsam (oder in einer Teilgruppe) einen Abstecher ins nahe **Lyon** (am besten mit der Bahn, so ersparen wir uns den Stress mit Parkplätzen), dort können wir die berühmte Markthalle Paul Bocuse bewundern, dort einkaufen und auch einen Imbiss einnehmen und anschließend das **berühmte Museum de Confluence** besuchen, eines der Highlights modernen Architektur- und Ausstellungsdesigns (alleine eine Reise wert!), und natürlich die faszinierende Altstadt Lyons mit ihren einzigartigen „Bouchons“, den typischen Eckkneipen die typische Spezialitäten bieten.

Grundsätzlich ist die Reise folgendermaßen aufgebaut: Herzstück wird das der Aufenthalt im Schloss **Château du Chatelard** sein und das gemeinsame, entspannte und genussvolle Tage erleben rund um die Spezialitäten und Menüs, die wir dort gemeinsam genießen. Darüber hinaus werde ich eine Tour durchs Beaujolais organisieren, inklusive eines geplanten **Picknicks**. Selbstverständlich stehe ich zur Verfügung für hilfreiche Tipps für diejenigen, die die Region bei Ausflügen näher erkunden wollen. Je nach Interesse in der Gruppe können wir einen gemeinsamen Ausflug ins Burgund oder nach Lyon planen. Details dazu werden wir definieren, sobald die Gruppe feststeht.

Außerdem biete ich exklusiv an: **Zeichenkurs** mit Fabian Lange. Wer Interesse hat, bringt Zeichenmaterial mit (gerne gebe ich Tipps, welches Material wir im Detail benötigen) und erhält von mir einen Kurs im Zeichnen (Architektur/Park/Landschaft - wir können uns das gemeinsam aussuchen) Und auch Livemusik wird es auf dem Schloss geben.



Salon 1



Speisesaal



Salon 2



Salon 2



Salon 1



Großes Schlafzimmer 1



Großes Schlafzimmer 2



Kleines Schlafzimmer 1



Kleines Schlafzimmer 2



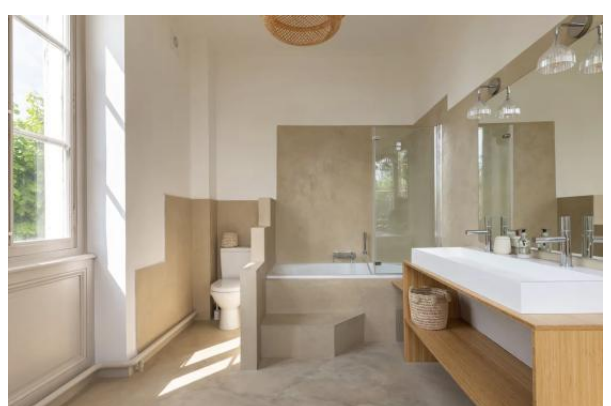
Kleines Schlafzimmer 3



Badezimmer



Ankleidezimmer



Badezimmer

1. Tag – Dienstag 9. September 2025

- Selbstanreise nach Lancié.
- Eintreffen „Chateau du Chatelard“ unserer Unterkunft im Beaujolais bis ca. 18 Uhr.
- Bezug der großzügigen Zimmer.
- Umtrunk und Kennenlernen im Park oder Salon.
- Gemeinsames Abendessen um 20 Uhr

2. Tag – Mittwoch 10. September 2025

- Üppiges, gemeinsames Frühstück im Salon oder im Park.
- Wir genießen einen entspannten Vormittag im Park oder den Salons des Schlosses oder erkunden die unmittelbare Umgebung zu Fuß.
- Nach der Mittagspause Fahrt durch die Landschaft des Beaujolais. Erkundung der Region., ggf. mit Weingutsbesichtigung
- Rückfahrt zum Château.
- Stilvolle Weinprobe mit Fabian Lange und anschließendes Abendessen: Wir erfahren alles über die Rebsorten, Weintypen und unterschiedlichsten stilistischen Strömungen - mit reichhaltigem Imbiss.

3. Tag – Donnerstag, 11. September 2025

- Üppiges, gemeinsames Frühstück im Salon oder im Park.
- Ausflug nach Beaune mit dem PKW.
- Individuelles Mittagessen in Beaune.
- Weinproben bei den Weingütern **Domaine Cheveau et Fils** und **Domaine Bourgogne-Devaux** - zwei herausragende Betriebe des Burgunds!
- Rückfahrt nach Lancié und kaltes Diner im Park oder im Speisesaal.

4. Tag – Freitag, 12. September 2025

- Üppiges, gemeinsames Frühstück im Salon oder im Park.
- Fahrt zum Wochenmarkt mit Fabian Lange, wir kaufen dort für den Kochkurs ein.
- Mittagszeit zur freien Verfügung
- Ab 15 Uhr: entspannter Kochkurs mit Fabian Lange
- Abendessen: mehrgängiges Gala-Menü im Park oder im Speisesaal.

5. Tag – Samstag, 13. September 2025

- Üppiges, gemeinsames Frühstück im Salon oder im Park.
- Ein ruhiger, entspannter Tag im Château, Zeit für private Aktivitäten, Baden im Pool, relaxen. Unterhaltsames Referat von Fabian Lange.
- Mittagsimbiss im Park oder ein Picknick in der näheren Umgebung
- Zur freien Verfügung am Nachmittag, ggf. Zeit für einen Zeichenkurs
- Abendessen: leichtes Menü im Park oder im Speisesaal mit musikalischer Live-Einlage - oder gemeinsames Menü in einem Sternerestaurant (nicht inkludiert).

6. Tag – Sonntag, 14. September 2025

- Kleines Frühstück im Salon oder im Park.
- Danach individuelle Abreise bis 9 Uhr.



Landschaft im
Beaujolais



Hôtel Dieu in
Beaune

Und das gibt's zu erleben:

- Reiseleitung und -begleitung: Fabian Lange
- Selbstanreise
- Fünf Übernachtungen in den riesigen Zimmern im Château du Chatelard mit eigenen Bädern und WC.
- Es besteht die Wahl zwischen Zimmern in unterschiedlichen Preisklassen je nach Zimmergröße.
- Alle üppigen Frühstücke im Schloss.
- Fahrten in Gruppen mit eigenen PKWs.
- Mindestens ein Mittagessen inklusive Weinen und Getränken.
- Ein Picknick am Mittag inkl. Wein (ersatzweise Mittagessen im Schloss).
- Fünf Abendessen (Menüs/opulenter Imbiss/Grillabend) im Schloss inklusive Weinen und Getränken.
- Zwei bis drei Weintastings bei Weingüternn Domains
- Eine moderierte Weinprobe mit Fabian Lange inkl. Weinen und Imbiss.
- Ein Kochkurs unter Leitung von Fabian Lange.
- bei genügend Interessenten Zeichenkurs unter Leitung von Fabian Lange.
- Nutzung der beiden Salons, des Parks und des Pools (auf eigene Gefahr).
- Sämtliche sonstigen Getränke im Schloss während des Aufenthalts.

Preis für die oben genannten Leistungen pro Person im Doppelzimmer und eigenem Bad: 1.590 Eur für Zimmer Kategorie 1 (je 40 bzw. 50 m2, Betten 180/200cm).

Preis für die oben genannten Leistungen pro Person im Doppelzimmer und eigenem Bad: 1.450 Eur für Zimmer Kategorie 2 (30 bzw. 35 m2, Betten 160/200cm).

Bei Buchung 50% Anzahlung. Restzahlung 6 Wochen vor Reiseantritt. Kostenfreie Stornierung bis 4 Wochen vor Reisebeginn. Danach ist eine Erstattung leider nicht möglich. (Ich empfehle den Abschluss einer Reiserücktrittsversicherung.).

