

WEIN- UND GENUSSREISE ZUM CHÂTEAU DU CHATELARD IM BEAUJOLAIS

Dieses Schloss ist ein einzigartiges Quartier, das eine ideale Basisstation für eine Erlebnis und Genussreise der besonderen Art bietet: Das exklusive **Château du** Chatelard befindet sich im Herzen der wunderschönen Weinbauregion Beaujolais. 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, beheiztem **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 zehn Gäste. Dieser wirklich einzigartige Rahmen ist perfekt, um diese besondere Genussregionen Beaujolais und Burgund entspannt zu erleben. Für mich und meine Frau 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!)

Le Château

beheizter Pool im Park 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** an gedeckter Tafel im Park oder Salon und allem was das Herz begehrt und die Region an Spezialitäten hergeben: 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 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 Mittagspicknick im Garten geben, auch ein Abendmenü im Kerzenschein unter den ausladenden Bäumen ist geplant - sonst im herrlichen Salon. 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: das gemeinsame Kochen! 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.





beheizter Poc





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 guirlig und bietet unendliche Möglichkeiten für den Genuss und auch den das Kennenlernen ihrer weltberühmten Weine. Auch ein Ausflug zum berühmten Wochenmarkt in Châtillon-sur-Chalaronne ist geplant, er gilt als einer der drei schönsten Märkte Frankreichs. Wer mag, kann euch einen Abstecher ins nahe Lyon unternehmen, dort kann man 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.



Salon 1



Salon 2



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. Auch der Besuch eines Sternerestaurants ist möglich (fakultativ, ca. 90 € ohne Weine). 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).



Speisesaal



Salon 2



Groβes Schlafzimmer 1



Schlafzimmer 1. OG



2. Schlafzimmer 1. OG



Ankleidezimmer



Großes Schlafzimmer 2



Groβes Schlafzimmer 1. OG



Badezimmer



Badezimmer

1. Tag - Montag, 31. August 2026

- Selbstanreise nach Lancié ab 17 Uhr; Eintreffen im "Chateau du Chatelard" bis ca. 19 Uhr.
- Bezug der großzügigen Zimmer.
- Umtrunk und Kennenlernen im Park oder Salon.
- Gemeinsames Abendessen um 20 Uhr.

2. Tag - Dienstag 1. September 2026

- 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 dem Mittagspicknick Fahrt durch die Landschaft des Beaujolais. Erkundung der Region., ggf. mit Weingutsbesichtigung.
- Zeichenkurs, Zeit zum Entspannen, Boulpartie mit Pastis.
 Stilvolle Weinprobe mit Fabian Lange und anschließendes Abendessen:
 Wir erfahren alles über die Rebsorten, Weintypen und unterschiedlichen stilistischen Strömungen mit reichhaltigem Imbiss.

3. Tag - Mittwoch 2. September 2026

- Üppiges, gemeinsames Frühstück im Salon oder im Park.
- Wir fahren zum Wochenmarkt nach Beaujeu und schlendern durch den kleinen Ort und kaufen für den Kochkurs ein; Mittagspause und Imbiss in Beaujeu.
- · Rückfahrt zum Château. Je nach Ablauf Weinprobe im Beaujolais.
- Ab 17 Uhr: entspannter Kochkurs mit Fabian Lange
- · Abendessen: mehrgängiges Gala-Menü im Park oder im Speisesaal.

4. Tag - Donnerstag, 3. September 2026

- Üppiges, gemeinsames Frühstück im Salon oder im Park.
- Ausflug nach Beaune mit dem PKW, Freizeit und individuelles Mittagessen in Beaune mit Weinprobe (fakultaiv). Bei Intresse Stadtführung und Führung durch das Hôtel Dieux (Weltkulturerbe) mit Guide Karoline Knoth (fakultativ, ca. 45 €/p.P.).
- Rückfahrt nach Lancié über die weltberühmte Grand-Cru-Lage La Montrachet; Erläuterungen von Fabian Lange.
- Kaltes Diner im Park oder im Speisesaal.

5. Tag - Freitag, 4. September 2026

- 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 und Zeichenkurs.
- Mittagsimbiss im Park oder ein Picknick in der näheren Umgebung.
- · Zur freien Verfügung am Nachmittag, ggf. Zeit für einen Zeichenkurs.
- Abendessen: gemeinsames Menü in einem Sternerestaurant (nicht inkludiert ca. 90 € plus Wein).

6. Tag - Samstag, 5. September 2026

- Üppiges, gemeinsames Frühstück im Salon oder im Park.
- Fahrt zum berühmten Wochenmarkt mit den 300-Jahre alten Hallen von Châtillon
 - sur-Chalaronne mit Fabian Lange, Freizeit und individueller Mittagsimbiss.
- · Zur freien Verfügung am Nachmittag, ggf. Zeit für einen Zeichenkurs.
- Abendessen: gemeinsamer Grillabend mit Einkäufen vom Wochenmarkt.

7. Tag - Sonntag, 6. September 2026

- Kleines Frühstück im Salon oder im Park.
- Danach individuelle Abreise bis 10 Uhr.

Und das gibt's zu erleben:

- · Reiseleitung und -begleitung: Fabian Lange.
- Selbstanreise gerne stehen wir bei Buchungen oder Transfers zur Verfügung.
- Sechs Übernachtungen in den riesigen Zimmern im Château du Chatelard mit eigenen Bäden und WC, Nutzung des Pools zu jeder Zeit möglich.
- Es besteht die Wahl zwischen Zimmern in unterschiedlichen Preisklassen je nach Zimmergröße.
- · Alle üppigen Frühstücke im Schloss bei gutem Wetter im herrlichen Park.
- Fahrten in Gruppen mit eigenen PKWs; Taxis auf Anfrage.
- Ein Picknick am Mittag inkl. Wein (ersatzweise Imbiss im Schloss).
- Fünf Abendessen (Menüs/opulenter Imbiss/Grillabend) im Schloss inklusive Weinen und Getränken.
- · Zwei bis drei Weintastings bei Weingütern der Region.
- Eine moderierte Weinprobe mit Fabian Lange inkl. Weinen und Imbiss.
- Ein Kochkurs und Genuss-Seminare 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: 1.950 Eur für Zimmer Kategorie 1 (je 40 bzw. 50 m2, Betten 180/200cm) (EZZuschlag auf Anfrage).

Preis für die oben genannten Leistungen pro Person im Doppelzimmer und eigenem Bad: 1.690 Eur für Zimmer Kategorie 2 (30 bzw. 35 m2, Betten 160/200cm) (EZ-Zuschlag aus Anfrage).

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.).





Landschaft im Beaujolais



Hôtel Dieu in Beaune