

AVD - Bourgogne - Tour

Kultur, Geschichte, Gaumenfreuden

01.05.2003 - 04.05.2003



Mit den von Mercedes gesponserten Fahrzeugen ging es bereits um 07:00 Uhr los, von Wuppertal über Köln, Koblenz, Trier, Luxembourg, Nancy und Dijon nach Beaune, der heimlichen Weinhauptstadt der Bourgogne.

Die 23 Teilnehmer kannten sich bereits teilweise von den früheren Gourmetturen, so dass die Stimmung bereits beim ersten Frühstück kurz nach dem Grenzübertritt nach Frankreich, mit Brötchen und Champagner, recht gut war.



Allerdings hatte einer der Busse seine Champagner-Bestände bereits während der Fahrt, also vor dem Frühstück vernichtet. Gut dass die Reiseleitung immer Reserven hat.

Die Weiterfahrt ging dann recht zügig, so dass, zur Überraschung einiger Teilnehmer tatsächlich um 13:30 Uhr das Mittagessen im Hotel in Beaune eingenommen werden konnte. Es gab:

- Grüner Salat mit Speckstreifen und Geflügelleber
- Burgunder Schinken in Petersiliegelee

Der Burgunder Schinken gehört zu den regionalen Spezialitäten.

Die Teilnehmer	
Brocksieper, Wolfgang	Brocksieper, Christine
Horn, Peter	Horn, Renate
Wassing, Ellen	Wassing, Senior(in)
Mair, Eva	Rudolph, Peter
Ortmann, Peter	Ortmann, Doris
Küpper, Klaus	Küpper, Regina
Bandel, Dieter	Reichel, Karin
Kind, Günter	Petersen Irene
Junge, Anneliese	Junge, Wolfgang
Koschade, Georg	Koschade, Gisela

Hesse, Georg	Hesse, Renate
Bottek Rüdiger	

Nach dem "check in" und einer kleinen Pause, folgte die Fahrt zum nahen Weinörtchen Volnay. Volnay, malerisch gelegen inmitten der schönsten Weinhügel, ist ein Dorf mit vielen alten Häusern und romantischen Plätzen. Auf der „[Domaine Michel Lafarge](#)“ empfingen uns Michel Lafarge und sein Sohn.



Eine Kellerbesichtigung zeigte, dass wohl ein guter Teil des Dorfes mit Gängen und Kellern unterhöhlt sein muß.

Der Keller und seine Ausläufer hatten eine erstaunliche Ausdehnung. Fässer waren hier gestapelt, große Stapel von Flaschen mit den jüngeren Weinjahrgängen und diverse Seitenverliese mit teilweise sehr alten Jahrgängen, die bereits vollkommen mit Spinnengewebe bedeckt waren.

Die Geruchsmischung aus altem Wein, Mauerwerk und Gärungsrückständen kam den meisten Teilnehmern noch von früheren AvD-Touren bekannt vor.



Es folgte eine ausgiebige Weinprobe.

1. [Bourgogne Aligoté 2000](#), Weißwein, Traube Aligoté
2. [Meursault 2000](#), Weißwein, Traube Chardonné, barrique
3. [Bourgogne Passetoutgrain 2000](#), Rotwein, Traube Pinot Noir
4. [Volnay 1999](#), Rotwein, Traube Pinot Noir
5. [Volnay 2000](#), Rotwein, Traube Pinot Noir
6. [Volnay Clos des Chenes 1997](#), Rotwein, Pinot Noir

Die Herren Lafarge waren sehr liebenswürdig, geduldig und sparten nicht mit Erläuterungen und Beschreibungen.

Nach Abschluß der Weinprobe nahmen wir einige Probekistchen mit, die uns an diese Reise erinnern werden.

Die Besichtigung des weltberühmten Nachbarortes Pommard folgte.



Pommard Marktplatz



Chateau de Pommard



Einer knapp zweistündigen Ruhepause im Hotel in Beaune folgte ab 20:00 Uhr das Abendessen im Restaurant Caveau des Arches, das fußläufig vom Hotel aus zu erreichen war.

Die Worte Caveau (Keller) und Arches (Brückenbögen) sagen einiges über Aussehen und Atmosphäre dieses vorzüglichen Restaurants aus.



Das Menue:

- Eier in Meurette (pochierte Eier im Rotwein) á la Bougignonne mit geröstetem Landbrot
- Geflügelgeschmetzeltes mit frischen Nudeln und Käsesauce (Epoisses)
- 3 Sorten regionaler Käse
- Schokoladenkuchen (innen flüssige Schokolade) warm serviert.

Wahrlich ein Hochgenuß. Und der Nachtisch eine Offenbarung.

Dazu selbstverständlich Burgunderwein.

01.05.2003 - 04.05. 2003

Nach dem Frühstück des zweiten Tages im Hotel ging es dann über Nuits Saint Georges nach Morey Saint Denise.

Hier und in der Nachbarschaft liegen die berühmtesten Domaines der Bourgogne. Berühmt heißt hier, wie auch im Bordeaux-Gebiet, dass von den Winzern das beste Marketing gemacht wird, aber keineswegs in allen Fällen auch der beste Wein.

Weniger berühmt, aber durchaus gut sind die Weine der Domaine Georges Lignier.

Georges Lignier ist ein sympathischer zurückhaltender Mann, der mit großem Fleiß seine Weinberge bewirtschaftet. Für unsere Weinprobe hat er extra seinen Neffen kommen lassen, der ein brauchbares Englisch spricht.

Der Keller hatte große Ähnlichkeit mit dem von Michel Lafarge.

Uns kredenzte er zur Weinprobe folgende Weine:

1. Bourgogne Aligoté 2000, Weißwein, Traube Aligoté
2. Bourgogne Rouge 2000, Rotwein, Traube Pinot Noir
3. Clos Saint Denis 2000 Grand Cru, Rotwein, Traube Pinot Noir
4. Clos de la Roche 1999 Grand Cru, Rotwein, Traube Pinot Noir
5. Gevrey-Chambertin „Les Combottes“ 1er Cru 2000, Rotwein, Traube Pinot Noir
6. Morey Saint Denise „Clos des Ormes“ 1er Cru 1998, Rotwein, Traube Pinot Noir



Leider ist es nicht leicht die große Klasse dieser Weine bei einer Weinprobe festzustellen, weil alle Weine bei weitem noch nicht ihre Trinkreife erreicht haben, und wegen des noch hohen Tanninanteils einen eher bitteren Abgang haben. Das ändert sich mit zunehmender Reife. Dann erst entwickeln die Weine von Monsieur Lignier ihr volles Aroma. Aber wer will schon 3-5 Jahre warten. Reich beschenkt mit Abzeichen und Tropfenfängern verließen wir Monsieur Lignier.

Wenige Kilometer weiter liegt Dijon, die Hauptstadt der Bourgogne und des Senfes. Wie an jedem Freitag war an diesem Tage großer Markt.



Die historische Markthalle ist beeindruckend und das Angebot außergewöhnlich. Besonders engagiert der Verkäufer von Büstenhaltern, der aber bei Frau Mair auf Granit biß.

Gut zwei Stunden Bummel waren angesagt, bevor es ein kleines Essen in der Kneipe der Markleute gab.

Im Marktrestaurant «A Tout va Bien» gab es Filet Mignon und einen durchaus passablen Hauswein.



Am Nachmittag dann der Besuch in der Traditions-Senffabrik Moutarderie Fallot. Unsere Führung trug mit großer Sachkenntnis in deutscher Sprache zu einer großen Wissensbereicherung zum Thema Senf bei. **Nicht überall wo Dijon drauf steht ist auch Dijon drin.**





Von einer toll präparierten Multimedia-Show über die Besichtigung historischer Senfmühlen-maschinen und der eigenhändigen Herstellung verschiedener Senfvariationen durch uns, bis zur großen vergleichenden Senfprobe mit vier Sorten zu verschiedenen Lebensmittelproben war

es eine perfekte Vorstellung.



Die folgenden beiden Stunden konnten von den AvD-ern für Ruhe im Hotel genutzt werden oder für einen Bummel in Beaune.

Hier einige Impressionen aus der Umgebung des Hotels:



Das Abendessen im Restaurant L'Auberge de L'Abbaye in Auvillars-sur-Saone war für uns von Maitre Recharad Lignier zubereitet worden.

Das Menue:

- Spargelsalat mit Seeteufel
- Seezungenfilet mit Kräutern auf hausgemachten Haselnuß-Spätzle
- Käseplatte der Region (ein weiterer Höhepunkt)
- Birnengratin mit Mandeln und Johannisbeer-Sorbet



Daß dies ein unterhaltsamer und lustiger Abend war bei exellentem Menue und guten Burgunderweinen belegen diese Bilder.

Der Beifall für den Maitre der Küche kam aus ehrlichem Herzen und die Länge dieses Abends spricht für angeregte Gespräche.

01.05.2003 - 04.05. 2003

Der dritte Tag beginnt mit einer Fahrt nach Savigny les Beaune, einem Weinort von Rang. Der Ort wird beherrscht von einem Chateau, das gleichzeitig ein Flugzeug-Museum ist.

„Rein zufällig“ war hier Winzerfest bzw. Tag der offenen Tür. Überall offene Probierstuben und Verkaufsstände.





Klar, dass der Verkäufer auf dem Käsestand an diesem Tag das Glas gefüllt mit rotem „Savigny Les Beaune“ nicht aus der Hand lässt.

Auch der Muskelantrieb des Kinderkarussells macht Pause bei einem Gläschen, zum Leidwesen der Kinder.



„Rein zufällig“ ist Monsieur Jean Jaques Girard von der gleichnamigen Domaine vorbereitet auf unseren Besuch. Zusammen mit seiner charmanten Frau tischt er an Weinen zu Probe auf, was der Keller hergibt.

Die Domaine Jean Jaques Girard gehört zu den hervorragenden Herstellern von weißem Burgunder (Chardonnay).

Folgende Weine wurden probiert:

1. Bourgogne Chardonnay 2001, Weißwein
2. Savigny les Beaune 2001, Weißwein, Traube Chardonnay
3. Coton Charlemagne Grand Cru 2001, Weißwein, Traube Chardonnay
4. Bourgogne 2000, Rotwein, Traube Pinot Noire
5. Savigny les Beaune 1998, Rotwein, Traube Pinot Noire
6. Savigny les Beaune 2001, Rotwein, Traube Pinot Noire
7. Savigny les Beaune "Les Peuillets" 1er Cru 1998, Rotwein, Traube Pinot Noire
8. Pernand Vergelesses 1er Cru 1999

Es wurde so viel Wein zur Mitnahme bestellt, dass das Ehepaar Girard uns bat, zunächst einen Imbiss im Dorf zu nehmen und dann den fertig gepackten Wein abzuholen.

Die Bilder zeigen ein malerisches Mittagsmahl.





Rüdiger Botteck von vorn



Rüdiger Botteck von hinten,
es waren zu wenig Sitze da

Es folgte eine Ausfahrt in die westliche Bourgogne, die sonst kaum ein Tourist sieht. Malerische Dörfchen wechseln mit grünen Tälern, Mischwäldern und fetten Weiden, auf denen die leckeren Charolait-Rinder weideten. Zielpunkt war das **Chateau Sully**, ein riesiges Schloß mit großem Park.



Gut zwei Stunden Nachmittagsruhe im Hotel folgten und waren auch nötig, denn die Weinprobe dieses Tages und die viele frische Luft waren schon anstrengend.

Les Tontons (Die Onkelchen) hieß unser Abendsrestaurant, ein weiterer kulinarischer Höhepunkt stand bevor. Les Tontons war wiederum fußläufig zu erreichen.

Das Menue diesmal totale Bourgogne-Küche:

- Suppenterrine mit Schnecken in milder Knoblauchsauce mit Champignons
- Joue de Boeuf auf Kartoffelpüree (ähnlich Boeuf Bourignon)
- Käse der Region (Die Bourgogne ist die europäische Region mit den vielfältigsten Käsesorten)
- Gebackener Apfel mit Gewürzen, im eigenen Saft mit Karamelleis



Dieses Menue allein war die Reise wert.

In **Dijon**, der Hauptstadt der Bourgogne, hatten wir zwar den Markt ausgiebig besichtigt, aber noch nichts von der unglaublichen Bausubstanz und Kultur gesehen. Das wurde am vierten und letzten Tage nachgeholt.



Rita Rigneau, unsere Stadtführerin, eine geborene Magdeburgerin.





Die Bilder sprechen für sich.

Die Bourgogne war immer reich, oft umkämpft aber stets bemüht um Eigenständigkeit und Unabhängigkeit.

Dies alles prägt sich besonders in Dijon aus, der Welthauptstadt des Senfs und der Hauptstadt der französischen Gourmet-Landkarte.

Auf der Rückfahrt nach Wuppertal ergab sich dann zum Mittagessen noch einmal eine kulinarische Besonderheit, nämlich ein Essen bei einem **Routier**.

In Colombay-Les-Belles verließen wir die Autobahn um in einem typischen Fernfahrerlokal (Routier) zu essen.

Das unglaubliche Menue für € 11,50 :

- Vorspeisenteller, roher Schinken, Wurst, Entenleberpastete mit Brot
- Roastbeef in Pilzsauce mit verschiedenen Beilagen
- Verschiedene Käsesorten
- Tarte de Pommes
- Kaffee

Das Roastbeef war hervorragend auf den Punkt gebracht und von allem gab es reichlich, wie es eben Fernfahrer erwarten.



Als sich herumsprach, dass Frau Gisela Koschade an diesem Tage Geburtstag hatte, war ein spontanes Geburtstagsständchen fällig.

Gegen 20:00 Uhr kamen dann alle Teilnehmer wohlbehalten in Wuppertal wieder an.

Ein Dank an die Fahrer Dieter Bandel und Peter Rudolph, ein Dank an die professionelle Kartenleserin Regina Küpper, ein Dank an die Teilnehmer, deren Pünktlichkeit und Disziplin die Reise friedlich und einfach machten.

Ein besonderer Dank an Daimler-Chrysler als Sponsor für die Fahrzeuge.

