



**Vin-, kultur- og gastronomirejse til Languedoc i Sydfrankrig  
2. – 9. oktober 2026  
Program**

Turen går til "Frankrigs Have" Languedoc, som er kendt for sin rige historie, kulturelle mangfoldighed og smukke landskaber, der strækker sig fra Middelhavskysten til Pyrenæerne. Her produceres masser af god vin, men der er så meget, at man har brug for vejledning, og det er ingen bedre til en vores guide Paul, som er specialist i netop disse vine.

Vi flyver direkte med Norwegian Montpellier retur og bor de første tre nætter på en charmerende vingård beliggende midt imellem vinmarkerne, i gåafstand til den lille by Gruissan og Middelhavet. De efterfølgende 4 nætter bor vi i charmerende Sète på et lille hotel på havnen. Den lille fiskerby minder lidt om Venedig med kanaler, hyggelige restauranter og markeder.

Vi får en grundig introduktion til områdets vine af en lokal sommelier, før vi besøger forskellige specielt udvalgte vingårde og vermouth-producenten Noilly Prat. Vi besøger selvfølgelig også Carcassonne, som er berømt for sin befæstede by, La Cité, som er omgivet af massive dobbelte bymure og tårne. Dette kompleks er et af de bedst bevarede eksempler på en middelalderlig europæisk befæstet by. Naturligvis på UNESCOs verdensarv liste.



Man spiser godt i Languedoc, fisk og skaldyr fra Middelhavet, vi sejler på bugten og spiser frokost hos en østersproducent. Den velsmagende Cassoulet stammer her fra området, og så skal vi spise frokost på en af Frankrigs mest omtalte og ekstravagante restauranter Les Grands Buffets de Narbonne serverer mere en 150 retter bl.a. østers, hummer, foie gras, tournedos Rossini, hare à la royale, som det tager uhyggeligt lang tid at tilberede. Der er alt, hvad hjertet kan begære!

Deres ostebuffet med 111 forskellige oste er en Guinness rekord. Det er ikke kun en restaurant; det er en gastronomisk oplevelse, der viser det franske køkkens rigdom præsenteret på en generøs buffetstil. Det er et must-besøg for madelskere, så der skal bestilles bord næsten et år i forvejen.

Der vil være mulighed for at prioritere tid på egen hånd, eller hvis man heller vil være sammen, at tilmelde sig nogle af de planlagte arrangementer.

Det vil være muligt undervejs at købe vine til attraktive priser og få leveret i Danmark.

**Vinguiden: Ruth Tilgaard indehaver af De Danske Vinrejser og Paul Dhami indehaver af Det Franske Vinhus i Helsingør, som er specialister i bl.a. Languedoc-Roussillon.**

VINENS HUS · MAGSTRÆDE 7 · 1204 KØBENHAVN K · DANMARK

TLF. (45) 33 32 62 20 · TELEFAX (45) 33 33 85 75

www.vinrejse.dk · E-mail: mail@vinrejse.dk

A/S reg. nr. 195 708

**Fredag den 2/10** er der afgang fra København kl. 11.00 med Norwegian direkte til Montpellier med ankomst kl. 13.30. Vi sætter bagagen i bussen og kursen mod **Château Gilbert & Gaillard**, som venter os til en god **smagning med en let snack**. Herfra videre sydpå til den hyggelige lille by **Gruissan**, hvor vi indlogerer os for 4 nætter på **Château Lebouis** [www.chateau-lebouis.com](http://www.chateau-lebouis.com).



Slottet, som er et rigtigt vinslot med egen produktion, ligger omgivet af sine egne vinmarker op ad La Clap massivet og med udsigt til Middelhavet i det fjerne.

Der er 2 km til lystbådehavnen og den lille by. Vi får vores værelser, hvorefter vi spiser **middag** i slottets hyggelige restaurant.

Vi venter med vinsmagningen til lørdag før middagstid.

Restauranten vil gerne vide, hvor mange, der ønsker at spise middag i restauranten den følgende aften.

**Lørdag 3/10** – Vi kører til den charmerende middelalderby **Pézenas**, for at opleve det skønne marked, et marked der har været åbnet hver lørdag i 600 år! Pézenas' gamle bydel er en labyrint af brostensbelagte gader mellem de smukke og historiske huse bygget i en blanding af gotisk, renaissance og middelalderlig stil.



Ved frokosttid kører vi til **Middelalderklosteret Sainte-Marie de Valmagne**, hvor vi spiser **frokost** på klosterets dejlige restaurant, hvor alle grøntsager kommer fra egen køkkenhave. Vi nyder Valmagnes vine til maden.

Efter frokost besøger vi klosteret, som blev grundlagt i det 12. århundrede. Det er bemærkelsesværdigt for sin imponerende romanske stil. Det blev hurtigt et centrum for religiøs og kulturel aktivitet i området.



Det bliver hen på eftermiddagen, før vi vender tilbage til Château Lebouis, hvor aftenen er fri, men forinden er der **vinsmagning af slottets vine** i deres caveau. Derefter kan man tage til byen og spise på en af de mange restauranter langs kajerne, eller bliver hjemme. Hvis appetitten ikke er stor, er der en dejlig terrasse,

hvor man kan tage et glas vin til lidt let.

Andre aktiviteter ½ times gang fra slottet er:

- Frederic Granier laver kvalitets olivenolie <https://www.moulindegruissan.com/>
- Hotelle Phoebus Garden & Spa har en god spa og også casino, hvis det har interesse <https://hotels-gruissan.com/>

**Søndag 4/10** - vi giver os tid til morgenmaden, før vi kører en times tid sydpå for at



besøge vores sommelier-veninde Emma Kershaw, som tager imod på sin ombyggede vingård "La Maison du Rire". Emma elsker at fortælle om områdets vine og mad. Hun



starter med at forklare regionen – den historie, den nutid og dens fremtid. Derefter, hvordan man smager vin som en professionel, hvorefter vi smager syv vine fra hele regionen for at stifte bekendtskab med stilarter, terroirer og producenter. Hver vin smages for sig selv og så igen med en ret, som hun har lavet for at matche den perfekt.

Emma arbejder med vinproducenter, som er økologiske og biodynamiske og helst fra boutique vinerier. Maden er lokal, sæsonbestemt, økologisk, hvor det er muligt, og altid fra små kvalitetsproducenter.

Emma har skrevet to bøger, som vi bliver præsenteret for.

Tilbage til vores hotel, hvor aftenen er fri. Forinden slår vi dog et smut forbi saltmuseet.



**Mandag 5/10** - vi skal besøge Carcassonne, men på vejen besøger vi det dejlige familieejede **Domaine Gayda**, som laver gode, økologiske vine.

Videre til **Carcassonne**, hvor der er fri til at opleve la Cité de Carcassonne.

Man kan spise frokost på egen hånd, eller tage imod vores **tilbud om frokost**. DKK 400.

Klokken 17 kører vi retur til vores

vingårdshotel og holder aftenen fri.

**Tirsdag 6/10** – vi sætter bagagen i bussen og starter dagen med at besøge **Narbonnes flotte gotiske domkirke** Saint-Just, som blev opført fra 1200-tallet. Det var pave Clemens IV, der i 1268 besluttede at bygge den nuværende katedral, der skulle være et monument for kirken i Frankrig. Koret stod færdigt i 1332, men resten af kirken blev aldrig opført. Den skulle have været over dobbelt så lang som blev tilfældet, og derfor er det en ufuldstændig bygning. Ved siden af domkirken ligger ærkebispens palæ.

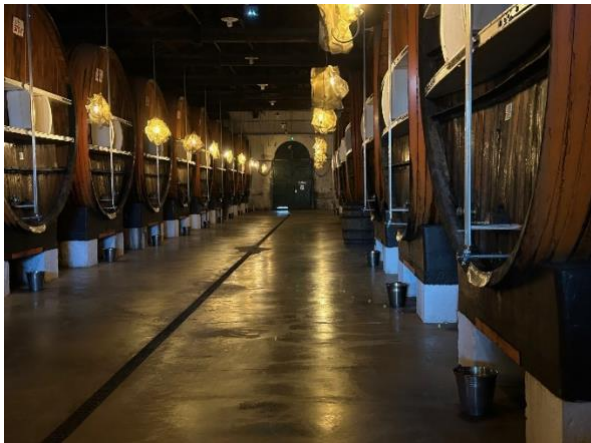


Herfra til **frokost** på **Grand Buffet de Narbonne**. Deres ostebuffet med 111 forskellige oste er en Guinness rekord. Det er ikke kun en restaurant; det er en gastronomisk oplevelse, der viser det franske køkkens rigdom præsenteret gennem en generøs buffetstil. Det er et must-besøg for madelskere, så der skal bestilles bord næsten et år i forvejen.

Efter frokost kører vi til **Sète**, hvor vi indkvarterer os for 3 nætter på boutiquehotellet **l'Orque Bleu** \*\*\* <https://www.orquebleue.fr/>. Hotellet, som er indrettet i en smuk bygning i Hausmann stil, som vi kender det fra Paris, ejes af to søstre, den ene er indretningsarkitekt, den anden har altid arbejdet inden for restaurantverdenen. Aftenen er fri. Restauranterne ligger side om side på begge sider af kanalen.



**Onsdag 7/10** - vi følger landtangen mellem Etang deau og Middelhavet frem til Marseillan for at besøge den berømte vermouth-producent **Noilly Prat** og dens James Bond cocktail. Firmaets historie går til bage til 1813, hvor Joseph Noilly begyndte at producere vermouth her. Hans vermouth blev omgående en succes og er det stadig. Noilly Prat indgår i mange cocktails, men er også den bedste vermouth til madlavning. Hvorfor får vi forklaret under besøget. Noilly Prat fremstilles ved at blande hvidvin med en blanding af urter, krydderier og aromatiske planter, som derefter ligger på egetræsfade under den bagende sol i flere måneder. Denne proces hedder "solexponering", og den bidrager til Noilly Prats karakteristiske smag. Den originale tørre vermouth er kendetegnet ved sin friske, aromatiske karakter med noter af krydderier, urter og citrus. Den røde vermouth har en rigere, sødere smag med tydelige noter af krydret vanilje, karamel og krydderier. Herfra til **frokost** på havnen i Marseillan.



Noilly Prat indgår i mange cocktails, men er også den bedste vermouth til madlavning. Hvorfor får vi forklaret under besøget. Noilly Prat fremstilles ved at blande hvidvin med en blanding af urter, krydderier og aromatiske planter, som derefter ligger på egetræsfade under den bagende sol i flere måneder. Denne proces hedder "solexponering", og den bidrager til Noilly Prats karakteristiske smag. Den originale tørre vermouth er kendetegnet ved sin friske, aromatiske karakter med noter af krydderier, urter og citrus. Den røde vermouth har en rigere, sødere smag med tydelige noter af krydret vanilje, karamel og krydderier. Herfra til **frokost** på havnen i Marseillan.



**Torsdag 8/10** – dagen er fri i Sète, hvor der er flere interessante museer og mulighed for at tage en kortere sejltur i kanalerne eller ud til østersbankerne uden at spise østers. Eller man kan tilmelde sig vores fantastiske **østerstur**, bliver afhentet inde i byen, hvorefter vi **sejler ud på Thau indsøen** for at lære om produktionen af østers, som her er helt anderledes end ved Atlanterhavskysten. Før vi spiser **frokost**, præsenterer Christelle fra **Domaine de La Grangette** sine **Picpoul**



**de Pinet** vine, så de smager endnu bedre, når de til frokost hos en **østersproducent** ledsager nyåbnede østers suppleret med gratinerede muslinger. Vi slutter med en isspind. Efter frokost vender vi tilbage til Sète, hvor der er fri, indtil vi spiser afskedsmiddag sammen på en god lokal restaurant.

**Fredag 9/10** - med bagagen ombord kører vi kl. 11.30 til **Montpellier** hvorfra Norwegian afgår kl. 14.10 direkte til København med ankomst kl. 16.25.

**Pris DKK 18.500**, der inkluderer fly med sædeplacering og indskrevet bagage, bus, indkvartering i dobbeltværelse med bad og toilet og morgenbuffet på vingårdshotellet. Morgenmad er ikke inkl. i Sète, fordi den er lidt kedelig, men der er gode barer og bagerier lige i nærheden. Man kan også tilkøbe morgenmad på hotellet. Alle programmets entreer, besøg, smagninger og måltider med vine (4 frokoster, 1 snack, 2 middage, 5 vinsmagninger) undtagen den frivillige frokost 5/10 og den frivillige heldagsudflugt 8/10. Det er muligt at få suite og specialværelse på vinslottet og værelse med kanaludsigt i Sète mod ekstrabetaling. Alle nu-kendte skatter og afgifter. Danske vinguides.

**DSU Dobbeltværelse brugt som enkeltværelse tillæg DKK 4.075.**

De Danske Vinrejser A/S er teknisk arrangør med Rejsegarantifonden nr. 0261  
Det Franske Vinhus er medarrangør og vinguide med lokalkendskab.

Ret til ændringer forbeholdes. 11/2025

**Tilmelding på vedlagte kupon**



MAISON DU VIN · HOUSE OF WINE · HAUS DES WEINES · CASA DEL VINO

### TILMELDINGSKUPON til Languedoc-Roussillon 2 - 9/10 2026

Undertegnede tilmelder sig med \_\_\_\_\_ pers.

Fulde og korrekte navne. Navne skal være i overensstemmelse med passet:

Passager 1: \_\_\_\_\_

Passager 2: \_\_\_\_\_

Fødselsdato, pasnummer, udløbsdato og nationalitet som anført i pas:

(Bruges til indcheckningslister til hotellerne, så man slipper for at aflevere passet)

Passager 1 pasinfo: \_\_\_\_\_

Passager 2 pasinfo: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Postnummer: \_\_\_\_\_ By: \_\_\_\_\_

Tlf. dag: \_\_\_\_\_ Mobilnummer: \_\_\_\_\_ e-mail: \_\_\_\_\_

Ønsker twin dobbeltværelse med to enkeltstående senge: \_\_\_\_\_

Ønsker grand lit dobbeltværelse med én bred seng: \_\_\_\_\_

Ønsker dobbeltværelse brugt som enkeltværelse - DSU: \_\_\_\_\_

Ønsker frokost med vin DKK 400 i Carcassonne 5/10: \_\_\_\_\_

Ønsker østersdag med sejltur og frokost med vin DKK 985 8/10: \_\_\_\_\_

På vinslottet se suiter og værelser [www.chateau-lebouis.com](http://www.chateau-lebouis.com) det nye værelse Belvédère er endnu ikke lagt på www, men vi kan sende fotos af dem om ønsket.

Ønsker suite (Jehanne, Hortense): \_\_\_\_\_ DKK 800 i tillæg pr. person

Ønsker værelse m havudsigt (Belvédère): \_\_\_\_\_ DKK 800 i tillæg pr. person

Ønsker værelser m havudsigt og balneo (Horizon): \_\_\_\_\_ DKK 925 i tillæg pr. person

Ønsker værelser med kanaludsigt i Sète: \_\_\_\_\_ DKK 800 i tillæg pr. person

Evt. abestillingsforsikring tegnes af rejsedeltageren selv samtidig med indbetaling af depositum. Det er billigst.

Depositum for rejser i Europa DKK 3.500 pr. person, som opkræves efter tilmelding.

Restbeløbet opkræves til betaling 10 -12 uger før afrejse.

Udskriv, udfyld og send kuponen til De Danske Vinrejser, Magstræde 7, 1204 København K. Ellers send de info, vi beder om pr. mail.

VINENS HUS · MAGSTRÆDE 7 · 1204 KØBENHAVN K · DANMARK

TLF. (45) 33 32 62 20 · TELEFAX (45) 33 33 85 75

[www.vinrejse.dk](http://www.vinrejse.dk) · E-mail: [mail@vinrejse.dk](mailto:mail@vinrejse.dk)

A/S reg. nr. 195 708