



**WEINCLUB 77
WINTERTHUR
2000**

- 8.00 Abfahrt ab Lagerhausstrasse hinter Parkhaus Arch
11.00 Aperitif
11.30 Degustation der Bielerseeweine aus Robert Andreys Keller, anschliessend Treberwurstessen im Carnotzet
Nachdem wir rund und satt geworden sind werden wir etwa um 15.30 Uhr die Rückfahrt antreten.









Franche Comté

Freitag, 25. bis Sonntag 27. August

Wir starten am Freitag, um 07.00 Uhr an der Lagerhausstrasse (hinter Parkhaus Arch)

1. Tag

Unsere Fahrt führt Richtung Neuenburg (Kaffeehalt unterwegs), durch das Val de Travers nach Pontarlier, wo uns ein spezieller Aperitif erwartet. Weiterfahrt zum Mittagessen in Levier. Nach kurzer Zeit erreichen wir das Weinbaugebiet Jura und machen Bekanntschaft mit den Weinen der Domaine Jacques Tissot in Arbois.

Hotelbezug

unsere Unterkunft:

Hotel Les Messageries

2, rue Courcelles

39600 Arbois

0033 384 37 41 09



Distillerie
Les Fils d'Emile Pernot



TEILNEHMER

Allenspach Jürg

Amsler Theo

Bader Oski

Baltensberger Hansr.

Bär Ernst

Bianchet Hansp.

Biral Othmar

Della Rossa Peter

Gschwend Fridolin

Harlacher Armin

Hasenfratz Martin

Hermann Jürg

Jörg Felix

Keller Bruno

Kramer Hansjörg

Kündig Werner

Roos Robert

Steiner Theo

Vollenweider Walter

Wullschleger Heinz








Freitag Mittag

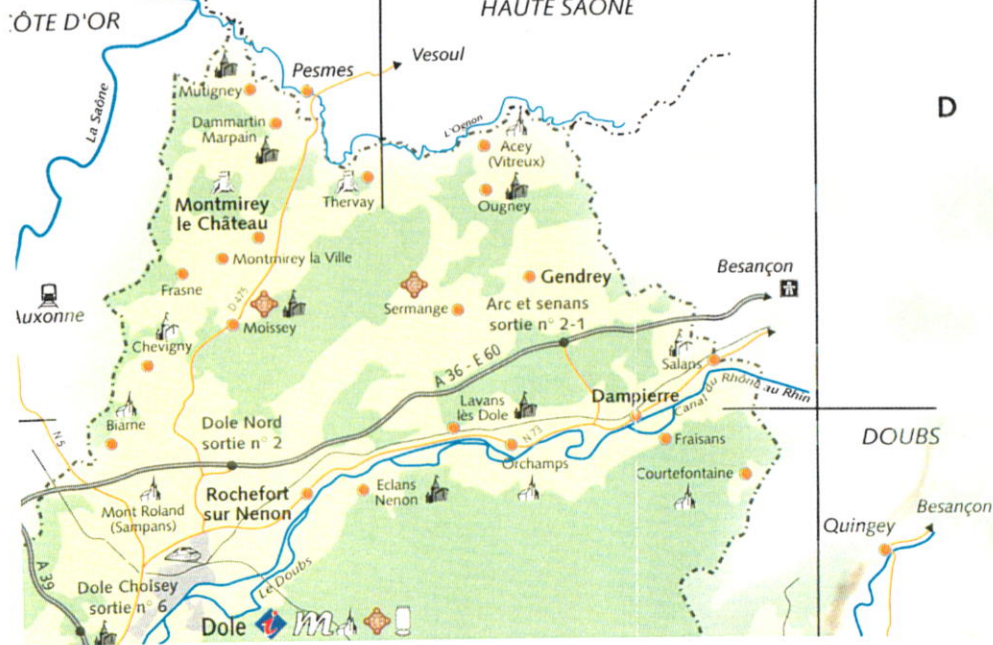
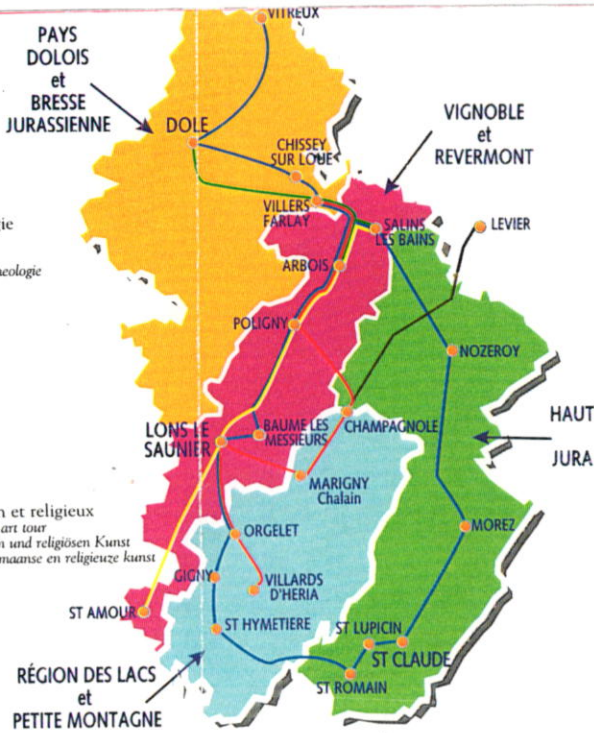
Restaurant Le Commerce, Levie

- Charcuterie, Crudités
- Noix de Veau aux Morilles, Légum
- Fromage
- Dessert

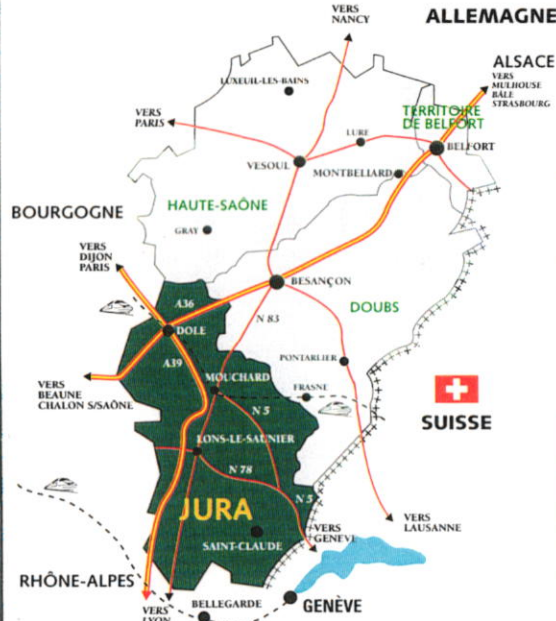


LES 4 REGIONS DU JURA
THE 4 REGIONS OF THE JURA
DIE 4 REGIONEN IM JURA
DE 4 STREKEN VAN DE JURA

-  Circuit de l'archéologie
Archaeological tour
Archäologische Rundfahrt
rondrit rond het thema archeologie
-  Route Pasteur
Route Pasteur
Pasteur Route
Pasteur route
-  Route des sapins
Firs route
Tannen Route
sparreroute
-  Route des vins
Wine route
Wein Route
wijnroute
-  Circuit de l'art roman et religieux
Romanesque and religious art tour
Rundfahrt der romanischen und religiösen Kunst
rondrit rond het thema Romaanse en religieuze kunst



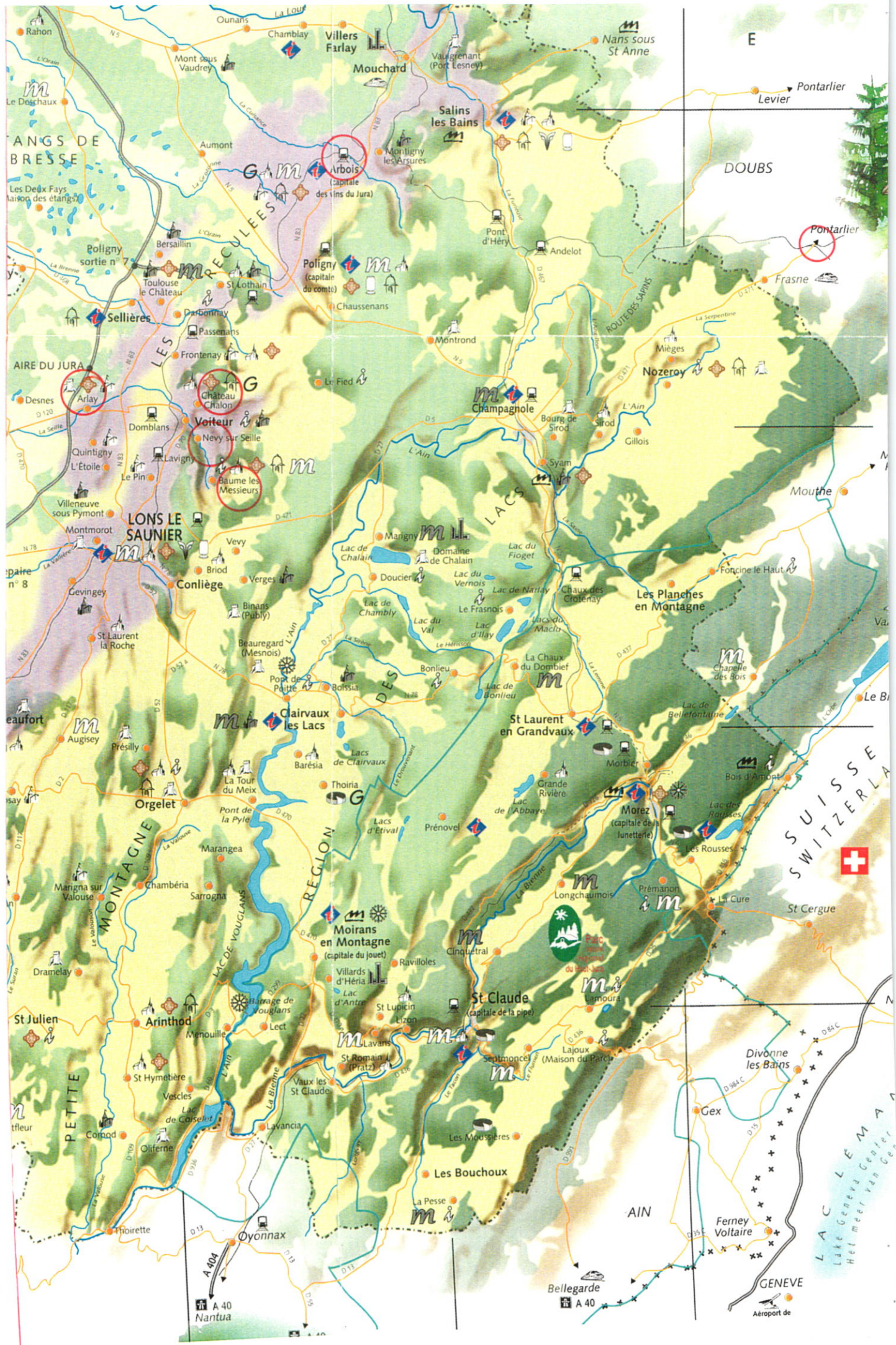
Le Jura en Franche-Comté



Principales cartes routières / main roadmaps
Hauptstrassenkarten, belangrijkste autowegkaarten,
MICHELIN (1/200 000) : 70 Beaune Mâcon Evian
MICHELIN (1/200 000) : 66 Besançon
MICHELIN : Bourgogne Franche-Comté
IGN "Les découvertes régionales" (1/250 000) : Franche-Comté

IGN "série rouge" (1/250 000) : 109 Bourgogne Franche-Comté
IGN "série verte" (1/100 000) : 37 Dijon Tourmus
IGN "série verte" (1/100 000) : 38 Besançon Lausanne
IGN "série verte" (1/100 000) : 44 Lyon Genève
IGN "série verte" (1/100 000) : 45 Annecy Lausanne
FOLDEX (1/250 000) : 12 Bourgogne Franche-Comté

- | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
|  | Office de tourisme
Tourist information
Fremdenverkehrsbiuro,
toeristische dienst |  | Monument historique classé
Listed historic building
historisches Denkmal,
beschermtd historisch monument |  | Apothicairerie
Antique cloister pharmacy
alter Klosterapotheke,
oude kloosterapotheek |
|  | Point Information
Information Point
Auskunftsbiuro,
informatiebord |  | Château ouvert au public
"château" open to the public
zur Besichtigung geöffnertes Schloss,
voor het publiek toegankelijk kasteel |  | Eglise classée,
Eglise classée
unter Denkmalschutz; stehende Kirche,
ouder monumentenzorg geplaatste kerk |
|  | Gare TGV
TGV Station
Bahnhof (TGV),
T.G.V. station |  | Château non ouvert au public
"château" closed to the public
nicht zur Besichtigung geöffnertes Schloss,
kasteel (niet toegankelijk voor het publiek) |  | Site archéologique
Site archéologique
archaologische Schenswürdigkeit,
archeologische vindplaats |
|  | Gare
Railway station
Bahnhof,
station |  | Ruines de château
"château" ruins
Schlossruinen,
kasteelruïnes |  | Thermes, remise en forme
Thermal baths, fitness centre
Kurbad, Erholung,
kuerenrichting, fitnesscentrum |
|  | Ligne ferroviaire
Railway line
Eisenbahnen,
spoorlijn |  | Musée des techniques et cultures comtoises,
Franche-Comté techniques museum
Museum der Techniken der Franche-Comté,
museum voor technieken uit Franche-Comté |  | Visite d'entreprise
Visite d'entreprise
Fabriksbesichtiging,
rondleidingen in bedrijven |
| | |  | Musée
Museum,
museum |  | Site remarquable du goût
Site remarquable du goût
aussergewöhnlicher Ort des Geschmacks,
vermaard om culinaire specialiteiten |
| | |  | Musée-fromagerie
Museum cheese dairy
Museum Käsefabrik,
museo van kaasvabrik |  | Petite cité comtoise de caractère
Typical little town of Franche-Comté
typisches Städtchen der Franche-Comté,
klein Franche-Comté stadscentrum |



ANGS DE BRESSE

LAIRE DU JURA

LONS LE SAUNIER

REGION DES LACS

PETITE MONTAGNE

AIN

DOUBS

SWITZERLAND
SCHWEIZ
SUISSE

LAC LE MANS
Het meer van Genève

GENEVE
Aéroport de

Arbois
(capitale des vins du Jura)

Poligny
(capitale du comté)

Lons-le-Saunier

Moirans en Montagne
(capitale du jouet)

St-Clair
(capitale de la pipe)

GENEVE
Aéroport de



GENEVE
Aéroport de



ARBOIS

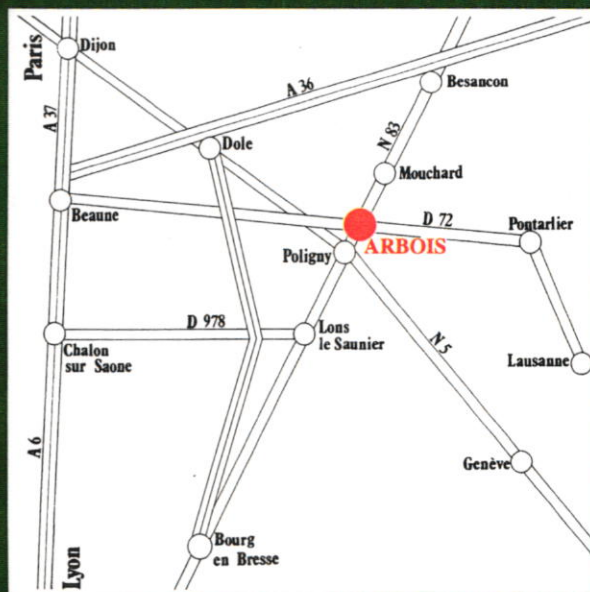
Hotel Les Messageries



Freitag Abend

Restaurant „Le Caveau d'Arbois“

- Feuilleté aux Champignons des Bois
- Pièce de Boeuf à l'Arbois Trousseau
- Fromages de Franche-Comté
- Nougat glacé



Plus de 200 COUVERTS au total dans :

une salle gourmande

un caveau vigneron

un espace banquet

Le Caveau d'Arbois

RESTAURANT***

Hélène et José ORTOLA
3, route de Besançon
39600 ARBOIS
Tél. : 03 84 66 10 70
Fax : 03 84 37 49 62

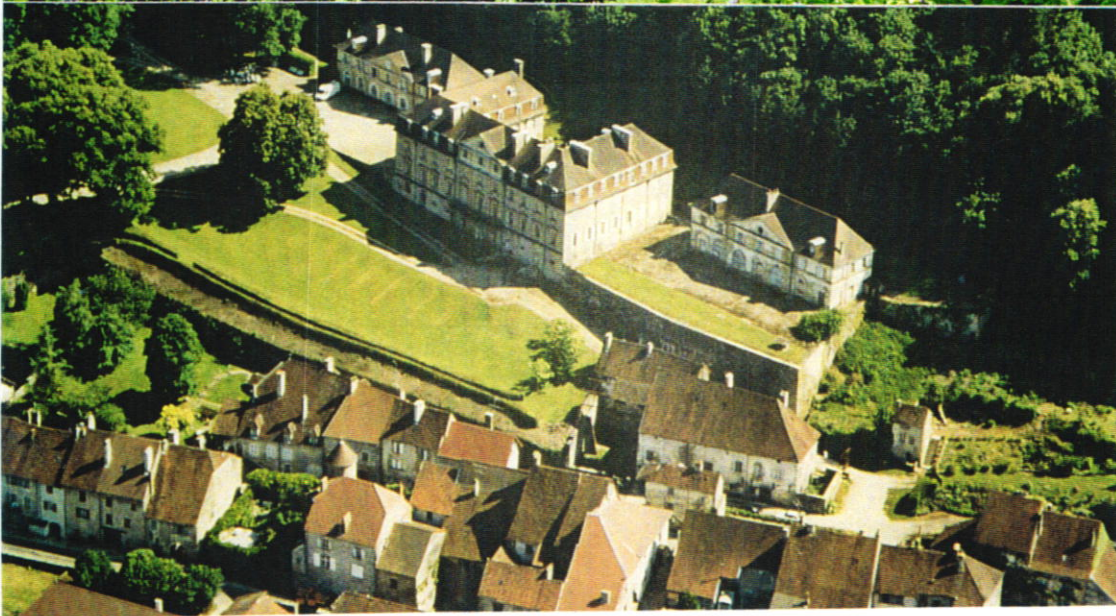
2. Tag

Am späteren Vormittag Besichtigung von Château d'Arlay mit Degustation.

Mittagessen

Am Nachmittag Fahrt durch das Weinbaugebiet mit Zwischenhalt bei M. Courbet in Nevy sur Seille

Weiterfahrt nach Baume les-Messieurs. Hier sehen wir die alte Abtei in einer eindrucklichen typischen Juralandschaft. Nachtessen im Café-Restaurant Gothique. Rückfahrt nach Arbois.







CHATEAU D'ARLAY Corail

Angenehm, besitzt eine ziemlich starke Persönlichkeit, denn er entsteht aus der Vereinigung von fünf edlen Weinstöcken des Juras (Pinot de Bourgogne, Trousseau, Poulsard, Chardonnay, Savagnin).

CHATEAU D'ARLAY Rouge (Rot Wein)

Von altern Weinstöcken abstammend ist dieses reine Pinot de Bourgogne (spät Burgunder) ein excellenter Wein, der dem Ruf unseres Weinland treu bleibt.

CHATEAU D'ARLAY Blanc (Trocken weiss Wein)

Abstammend aus Chardonnay und bereichert mit Savagnin, dieser Wein, entweder kühl oder leicht temperiert geschmeckt je nach Geschmack des Verbrauchers, wird den Liebhaber diesen feiner und rassisger Wein erfreuen. Er unterscheidet sich von den meisten Weissweinen des Juras durch seine Milde und seine angenehme Fruchtigkeit.

CHATEAU D'ARLAY Vin Jaune (Gelbe Wein)

Dieser aussergewöhnliche Wein mit etwa 13.5° Alkoholgehalt ist aus reiner "Savagnin" hergestellt. Nach 6.5 Jahren im Fass, ohne Zusatz. An der Oberfläche dieses Weissweines hat sich ein Schleim gebildet der aus ihm einen Vin Jaune macht! Sein besonderes Aroma und sein Nussgeschmack geben ihm eine ganz besondere Stellung innerhalb der Gesamtheit der französischen Weine. Er sollte temperiert oder sogar zimmerwarm serviert werden, niemals kühl.

Weissweine

Rosé-und Rotweine

Schaumweine

Macvin



Weine

Gelbwein

Strohwein

Die Schaumweine aus dem Jura tragen zwar erst seit 1995 die geprüfte Herkunftsbezeichnung AOC, dennoch war es in dieser Weinregion schon immer Tradition Schaumwein herzustellen. Es gibt ihn in weiss oder rosé, brut oder halbtrocken und er durchläuft einen ähnlichen Prozess wie der Champagner.

Nach der ersten Gärung ist der Wein gereift und durchläuft eine zweite Flaschengärung. Diese Weine sind fein im Geschmack und sehr gefragt.

SERVIERVORSCHLAG

Diese Festtagsweine eignen sich ausgezeichnet als Aperitif oder zu einem Dessert.

Ein Likörwein, der durch die Mischung von Traubensaft und altem Marc du Jura entsteht und 18 Monate in Eichenfässern heranreift. Er hat einen Alkoholgehalt von 16 bis 20%.

L'Eau de Vie

Dieser Brantwein wird aus Trester oder Wein gewonnen und trägt die Herkunftsbezeichnung Franche-Comté. Er ist sehr fein und seine Reifung in Eichenfässern verleiht ihm die schöne strohgelbe Farbe.

Sie werden aus der Chardonnay- und Savagnin-Rebe hergestellt. Der sehr bekannte Chardonnay liefert die Hauptbasis der Jura-Weissweine, oft in Mischung mit dem Savagnin.

Es sind aromatisch kräftige, trockene Weine. Ihre Farbpalette reicht von hell- bis goldgelb und das Aroma der jungen Weine erinnert an die Weinblüte.

SERVIERVORSCHLAG

Diese Weine werden zwischen 12 und 14 °C serviert. Sie schmecken ausgezeichnet zu Fisch, Geflügel, Kalb und Käse.

Sie werden aus den Rebsorten Poulsard, Trousseau und Pinot noir hergestellt. Die Poulsard-Rebe verleiht diesen Weinen ihre Eleganz und ihren fruchtigen Geschmack. Die Trousseau-Rebe macht sie vollmundig und liefert die Gerbstoffe, die Rebe des Pinot noir kräftigt die Farbe und unterstreicht den samtigen Geschmack. Die Dosierung dieser verschiedenen Rebsorten ermöglicht die Herstellung von Rot- oder Roséweinen mit ihrem besonders auserlesenen Bukett.

SERVIERVORSCHLAG

Diese Weine werden zwischen 13 und 15 °C serviert. Sie munden vorzüglich zu Rind, Schwein, Lamm und Rahmsosse.

Er wird aus einer einzigen Rebsorte, der Savagnin, hergestellt. Nach einer langsamen Gärung wird der Wein sechs Jahre und drei Monate in Eichenfässern gelagert. Der Gelbwein hat einen ausgefallenen Geschmack mit einem leichten Aroma von Wal- und Haselnüssen. Er wird in einer Spezialflasche, der "Clavelin", mit einem in Europa einzigartigen Inhalt von 62 cl, auf den Markt gebracht.

SERVIERVORSCHLAG

Dieser Wein wird zwischen 13 und 15 °C serviert. Öffnen Sie die Flasche 2 Stunden vor dem Servieren. Er schmeckt hervorragend zu Fisch und Rahmsosse.

Ein natürlich lieblicher Wein, der aus ausgelesenen Trauben hergestellt wird. Nach der Lese werden die Trauben zwei bis drei Monate auf einem Strohbett oder auf Horden gelagert. Nach einer sehr langsamen Gärung erhält man Wein mit einem Alkoholgehalt von 14,5 bis 17%.

BESONDERHEIT

Der Strohwein bringt einen sehr geringen Ertrag, denn es werden 100 kg Trauben zur Herstellung von 18 Liter Wein benötigt.



Samstag Mittag

Hôtellerie Saint-Germain, Saint-Germain-les-Arlays

- Paté en Croute au Vin Jaune
- Sorbet Poires au Marc du Jura
- Pavé au Porc Forestier
- Délice du Fromage
- Charlotte au Chocolat, Crème Anglaise

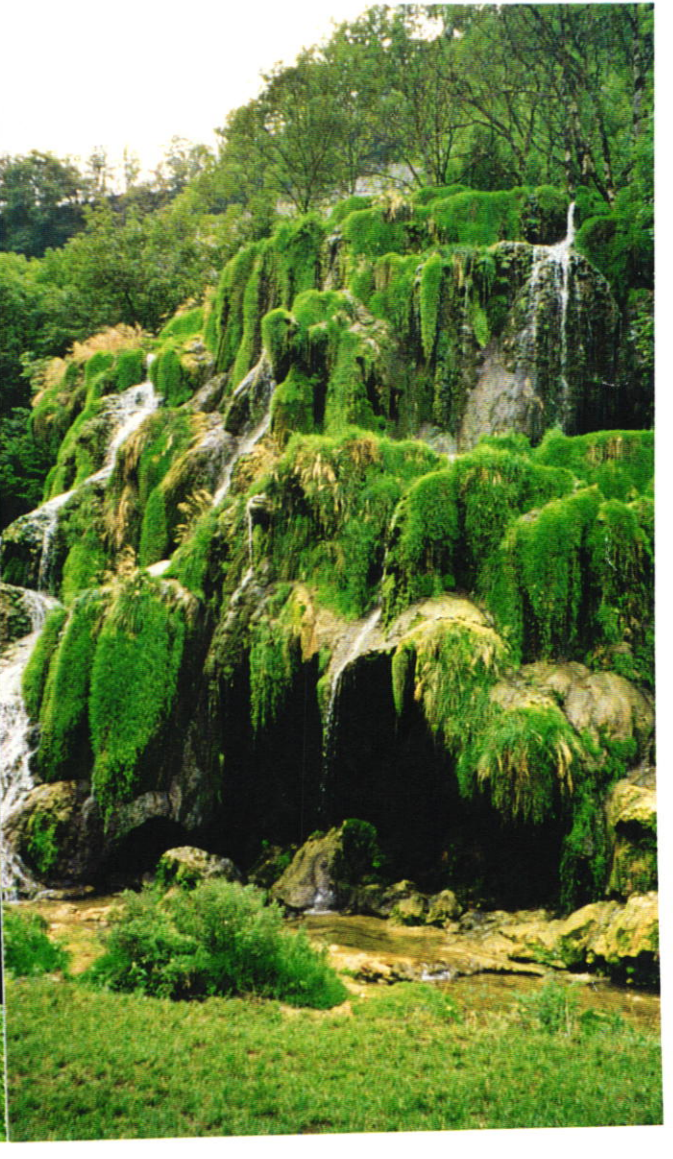








 **BAUME
LES
MESSIEURS**



3. Tag

Nach dem Morgenessen fahren wir nach Château-Chalon, wo wir die Kellerei Berthet-Bondet besuchen werden. Nach dem Mittagessen treten wir die Heimfahrt an und werden voraussichtlich etwa um 19.00 Uhr in Winterthur ankommen.







Sonntag Mittag

Hôtel-Restaurant „Parenthèse“ Chille, Lons-le-Saunier

- Fondant de Fois gras aux Artichaux
Coulis Caramélisé aux cinq Baies
- Carré d'Agneau Rôti au Thym
Jus au Moka
- Chariot de Fromages Affinés
- Figues Caramélisés aux Epices et Amandes Grillées





