

JEUDI 30 OCTOBRE 2014

 ZLATAN OTOK

10h30 : Ce domaine incontournable, situé au sud de l'île, est l'un des plus spectaculaires de l'île de HVAR. Le paysage tout comme les vins sont à couper le souffle. En 2001, le magazine DECANTER a intégré son Zlatan Grand Cru sur la liste des « meilleurs vins du monde hors de France ». En mai 2012, son Posip blanc 2010 a gagné le trophée du meilleur vin blanc de Croatie aux « World Wine Awards » du magazine DECANTER.

 Repas sur la propriété (inclus)

15h00 : Départ pour Sucuraj

18h00 : Traversée en bateau Sucuraj-Drevnik

19h15 : Arrivée à Gradac et installation à l'hôtel

20h00 : Repas à l'hôtel (inclus)

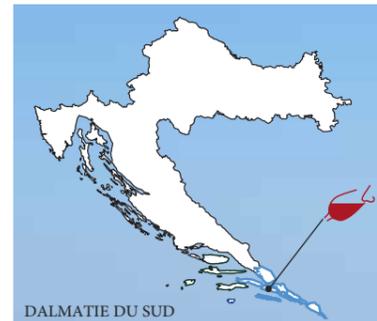


VENDREDI 31 OCTOBRE 2014

 FRANO & IVAN MILOS

10h00 : Leur cuvée Stagnum issue de microparcelles rocheuses a propulsé leur propriété parmi les meilleures références de la presqu'île de Peljesac.

12h30 : Repas dans l'un des restaurants les plus réputés de la côte Dalmate. En 2005, Madame Kralj a été nommée « chef de cuisine de l'année »



 GRGIC VINA

15h30 : Après avoir créé la Grgich Hills Cellar à Ruthford en Californie, Miljenko Grgic est revenu dans son pays d'origine pour fonder avec sa fille Violet, la Grgic Vina en 1996. La propriété réalise aujourd'hui 2 vins splendides : un Posip et un Plavac Mali.

20h15 : Installation à l'hôtel Hilton Imperial à Dubrovnik
Repas et soirée libres à Dubrovnik



SAMEDI 01 NOVEMBRE 2014

Journée libre à DUBROVNIK, la perle de l'Adriatique. Perchée sur un rocher, ceinturée de hauts remparts, Dubrovnik, (l'ancienne Raguse) est répertoriée au Patrimoine mondial de l'Humanité par l'Unesco. C'est un joyau ! Il fait bon flâner dans ses ruelles piétonnes, déambuler sur ses remparts, manger un poisson sur le port... Un petit moment de bonheur vous y attend...

DIMANCHE 02 NOVEMBRE 2014

Matinée libre à Dubrovnik.
Transfert à l'aéroport de Cavtat

17h30 : Arrivée à Bruxelles - Zaventem

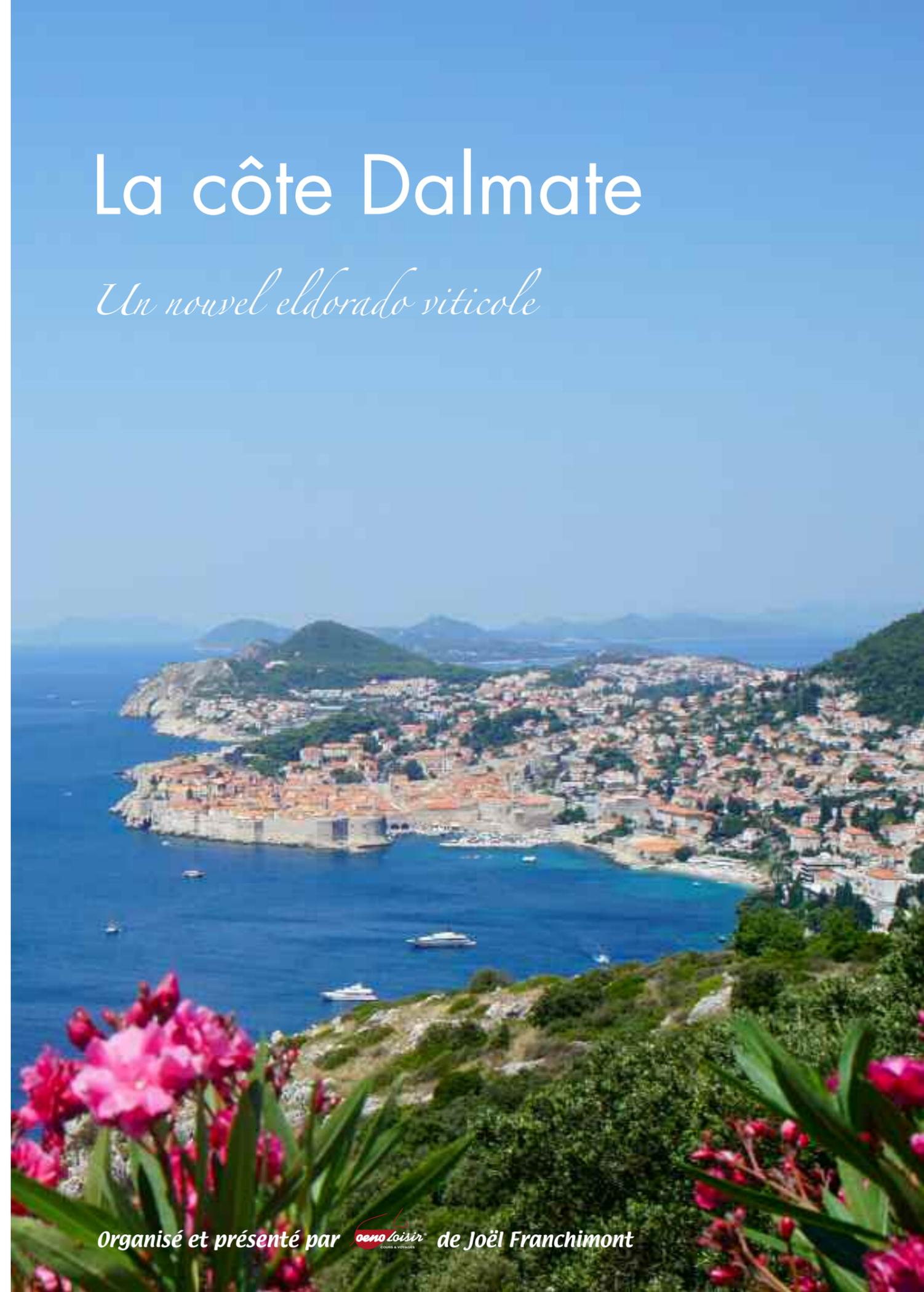
Par souci de déontologie vis-à-vis du négoce belge et luxembourgeois, et pour éviter tout retard dans notre organisation, il n'y a pas d'achat possible dans les propriétés.

Je désire remercier tous ceux qui m'ont aidé à la réalisation de ce très beau voyage.

Joël FRANCHIMONT

La côte Dalmate

Un nouvel eldorado viticole

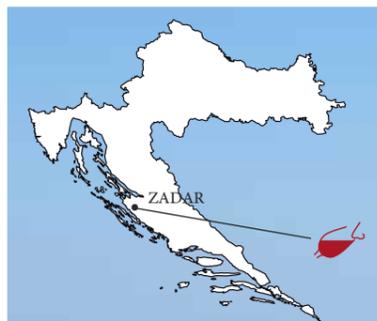


Organisé et présenté par  de Joël Franchimont



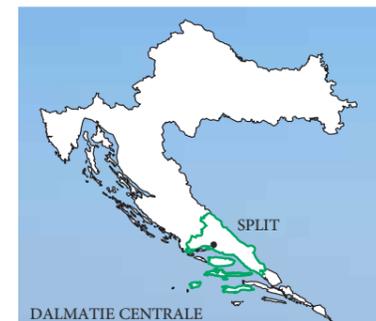
DIMANCHE 26 OCTOBRE 2014

- Rendez-vous à Zaventem
- Arrivée à l'aéroport de ZADAR vers 22h
- Transfert, installation à l'hôtel à ZADAR
- Repas froid à l'hôtel



MARDI 28 OCTOBRE 2014

- 9h00** : Matinée et repas de midi libres à SPLIT
- 14h30** : Départ du bateau pour l'île de HVAR, considérée par le magazine Traveller comme l'une des 10 plus belles îles au monde. De nombreux « people » y passent leurs vacances.
- 16h30** : Arrivée à STARI GRAD. Transfert vers HVAR, petite ville romantique.
- 20h00** : Installation à l'hôtel et repas inclus



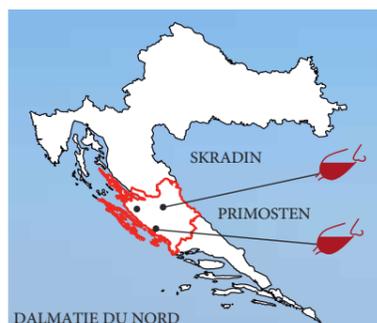
LUNDI 27 OCTOBRE 2014



8h30 : Jadranka et Gino sont de chauds partisans de la viticulture naturelle.

Leur vin, Tvoja Krv Moja, littéralement « ton sang est le mien », se classe parmi les meilleurs vins de la Dalmatie du Nord.

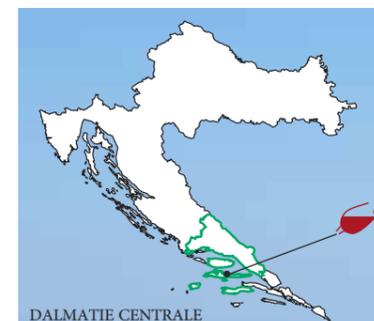
Leur contre-étiquette résume parfaitement leur philosophie : « Le vin descend du ciel, naît de la terre et vit de l'amour qu'on lui donne ».



MERCREDI 29 OCTOBRE 2014



9h30 : Etoiles montantes de la viticulture dalmate, les Caric sont passionnés par les terroirs prometteurs de l'île de HVAR. Leur Bogdanusa blanc a été classé par le magazine Saveur parmi les meilleurs vins blancs de Croatie.



12h00 : Personnalité haute en couleur de l'île de HVAR, Andro Tomic réalise des vins superbes qui suscitent les commentaires élogieux de nombreux dégustateurs à travers le monde.
✂ Repas sur la propriété (inclus).



12h00 : Membre de l'association GRAND CRO, qui regroupe quelques-uns des meilleurs viticulteurs croates, Alen Bibic connaît aujourd'hui un succès remarquable, notamment aux USA.
✂ Repas sur la propriété (inclus)



16h30 : Léo Gracin, oenologue et professeur à l'Université de Zagreb, a démontré avec brio les qualités exceptionnelles d'un cépage : le Babic, qui produit l'un des vins les plus fameux de Croatie.

18h30 : Départ pour SPLIT

20h00 : Installation à l'hôtel
Soirée et repas libres à SPLIT



16h00 : Viticulteur minutieux et consciencieux, Ivo Dubokovic est l'une des stars de l'île de HVAR. Sa cuvée 2718 est remarquable.

19h00 : Repas et soirée libre à Hvar

