



Jeudi 1^{er} novembre 2018

Journée libre à Saint-Jacques de Compostelle

21h45 : Départ pour Monforte de Lemos



Vendredi 2 novembre 2018

10h00 : RAFAEL PALACIOS

Rafael Palacios nous a promis une visite inoubliable et nous n'en doutons pas. Ce passionné issu d'une famille nombreuse propriétaire dans le Rioja a étudié à Bordeaux, puis a continué sa formation en Australie avant de tomber amoureux du Godello et du Val do Bibei, pour le plus grand plaisir des amateurs de grands vins.

- As Sortes, Valdeorras blanc 2014 (Parker 94/100)
- Sorte 0 Soro Valdeorras blanc 2014 (Parker 97/100)

Repas sur la propriété de Rafael Palacios (inclus)



16h00 : BODEGA VINO SOMAZA

Début du XX^e S Victor Fernandez a créé son vignoble en pariant sur les cépages locaux. Les générations suivantes ont introduit les techniques viticoles modernes pour sublimer leurs caractéristiques galiciennes.

- As Duas Ladeiras, Valdeorras blanc 2014 (Parker 94/100)
- O Tesoura, Valdeorras rouge 2015 (Parker 92/100)

19h00 : Repas et soirée libres à Monforte de Lemos

Samedi 3 novembre 2018

9h30 : Départ pour l'aéroport de Vigo

13h40 : Vol pour Bruxelles via Madrid

18h05 : Arrivée à Bruxelles-Zaventem

LES GALICIENS

Discrets mais accueillants, les Galiciens sont toujours prêts à vous rendre service. Ils sont fiers de leur région et heureux de l'intérêt que vous lui portez ; Au sein de cette merveilleuse nature préservée de l'effervescent XXI^e siècle, il y règne une douceur de vivre qui réjouit le voyageur.

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. J'adresse mes remerciements à tous ceux qui m'ont aidé à la réalisation de ce très beau voyage.



www.oenoloisir.be
info@oenoloisir.be
(0032)42242797



La Galice,

sur les chemins de
Saint-Jacques
de Compostelle

organisé par 
de Joël Franchimont

LA GASTRONOMIE

Considérée comme l'une des régions les plus gastronomiques d'Espagne, la Galice compte de nombreux petits restaurants où l'on peut déguster les plats typiques comme le poulpe, les coquilles St-Jacques, des croquettes variées... accompagnés d'un très bon vin. Et tout cela à un excellent rapport qualité/prix.

Lundi 29 octobre 2018

9h00 : BODEGUAS EL PARAGUAS

Petite propriété dynamique productrice de blancs remarquables

- *El Paragnas atlantico 2016, Ribeiro Blanc (Parker 92/100)*
- *La Sombrilla 2015 Ribeiro blanc (Parker 93/100)*

11h30 : BODEGAS FINCA TEIRA

Manuel Formigo segmente sa production en petits lots afin de mettre en évidence son terroir et ses cépages.

- *Finca Teira 2016, Ribeiro blanc 2016 (Parker 91/100)*
- *Cholo 2015, Ribeiro blanc (Parker 93/100)*
- *Teira x 2015, Ribeiro blanc (Parker 94/100)*



Dimanche 28 octobre 2018

Rendez-vous à Zaventem

Arrivée à l'aéroport de Vigo à 17h00 (heure indicative)

Transfert en car vers Ourense

Repas et soirée libres à OURENSE



14h00 : Repas (inclus) & visite de BODEGAS VINA MEIN

Ce domaine bien géré en progrès qualitatif fulgurant depuis 2014 se positionne à présent parmi les très bonnes propriétés du Ribeiro tant pour ses rouges que pour ses blancs.

- *Tega do Sal 2015, Ribeiro blanc (Parker 92+/100)*
- *Tinto Atlantico 2015, Ribeiro rouge (Parker 98/100)*

19h30 : Repas et soirée libres à OURENSE

LES VINS

Du point de vue œnologique, la Galice fait partie des 3 meilleures régions d'Espagne avec la Catalogne et la Ribera del Duero. La Ribeira Sacra compte parmi les appellations les plus intéressantes de la Galice. Longtemps considérées pour ses vins blancs délicats, la région produit de jolis vins rouges qui représentent aujourd'hui 75% de la production. En Ribeira Sacra, les paysages viticoles sont d'une beauté à couper le souffle, avec leurs vignes plantées à flanc de montagne sur des pentes vertigineuses, nécessitant la création d'étroites terrasses qui ne peuvent contenir au mieux qu'un ou deux rangs de vignes.



13h00 : Repas (inclus) et visite de BODEGA ALGUEIRA

Situées à l'emplacement d'un ancien monastère, bénéficiant d'un microclimat exceptionnel, les vignes cultivées sur des pentes pouvant atteindre 85% produisent de petits bijoux.

- *Escalada, Ribeiro Sacra blanc 2014 (Parker 93+/100)*
- *Merenzao, Ribeiro Sacra rouge 2013 (Parker 94/100)*

19h00 : Repas et soirée libres à MONFORTE DE LEMOS



Mardi 30 octobre 2018

10h00 : ADEGA PONTE DA BOGA

Des cépages locaux plantés sur des pentes vertigineuses en bordure des rivières Sil et Mino, un grand respect de la nature et une parfaite maîtrise de la technique : tout concorde à la production d'excellents vins.

- *G. Godello, Ribeiro Sacra blanc 2014 (Parker 94/100)*
- *P. Mencia, Ribeiro Sacra rouge 2014 (Parker 89/100)*



Mercredi 31 octobre 2018

10h00 : ADEGA CACHIN

Ce petit domaine fait partie des nouvelles stars de la Ribeira Sacra. Ses vins ont été choisis par le président Barack Obama et servis aux participants du dîner de gala donné à la Maison Blanche pour célébrer l'héritage hispanique des Etats-Unis en présence de célébrités comme Salma Hayek, Eva Longoria.

13h00 : Repas (inclus) dans un restaurant réputé de Monforte de Lemos

16h00 Départ pour Saint-Jacques de Compostelle

**19h00 Installation à l'hôtel
Repas & soirée libres à St-Jacques de Compostelle**

LES HÔTELS

Le charme et la qualité de l'infrastructure hôtelière contribuent à renforcer l'attrait de la Galice. Confort mais aussi prévenance, délicieux petits déjeuners... autant d'atouts pour vous inviter à venir et y revenir.

