

Jeudi 31 octobre 2019

10h30 : GERHARD MARKOWITSCH

C'est en compagnie de la dynamique Johanna Markowitsch que nous aurons le plaisir de découvrir ce domaine réputé du Carnuntum. Elle nous expliquera comment la propriété a réussi à imposer de nouvelles normes qualitatives à la région.

- M1 2012 (Parker 93/100)

- Pinot noir réserve 2012 (Parker 92/100)

12h30 : Repas dans un restaurant (inclus)

15h30 : WEINGUT PHILIPP GRASSL

Philipp Grassl est un viticulteur plein de talents qui cherche tout le temps à s'améliorer. Il faut le suivre de près car il n'a pas fini de nous surprendre. Le résultat ne s'est pas fait attendre. En quelques années il a positionné son domaine parmi les propriétés de référence du Carnuntum.

- Barnreiser Réserve 2012 (Parker 93/100)

- Chardonnay Rothenberg 2013 (Parker 92/100)



Vendredi 1^{er} novembre 2019

Journée et repas libres à Vienne

19h15 : Départ pour l'aéroport de Vienne

21h30 : Vol pour Bruxelles

22h45 : Arrivée à Bruxelles-Zaventem

Vienne

Vienne, déclarée depuis la dixième année consécutive ville du monde la plus agréable à vivre, est une ville formidable qui a elle seule vaut le voyage tant pour sa richesse historique, artistique que gastronomique. En effet, quelque soient vos passions, Vienne pourra les assouvir. Elle regorge de restaurants, de boutiques, de musées, de palais... Les amateurs de théâtre et d'opéra seront ravis par l'une des scènes les plus mythiques d'Europe. Nous avons apporté le plus grand soin à la sélection de l'hôtel où vous résiderez pendant tout votre séjour.



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

L'autriche :

Valses de Vienne, ...

Rondes des vins

organisé par 
de Joël Franchimont



LA WACHAU

Une région paisible et agréable où il fait bon vivre. Ici le temps semble arrêté. Les petits villages s'égrènent le long du Danube comme posés dans un écrin de verdure. En raison des différents types de sols et d'un climat idéal, la Wachau présente un bel éventail de cépages. Le Riesling et le Grüner Veltliner se distinguent clairement. Ils sont à l'origine de quelques-uns des meilleurs vins d'Autriche. Le Chardonnay et le Sauvignon donnent aussi d'excellents résultats car ils trouvent ici un terroir idéal pour mettre en valeur toutes leurs subtilités.



Dimanche 27 octobre 2019

Rendez-vous à Zaventem

Arrivée à l'aéroport de Vienne

Installation à l'hôtel à Vienne pour toute la durée du séjour

Repas et soirée libres

Lundi 28 octobre 2019

10h30 : DOMAINE WACHAU

Est l'un des fers de lance de la région. Ses vins sont tout en subtilité et ses caves sont parmi les plus belles de la région. Une belle visite en perspective !

- Ried Kellerberg Riesling Smaragd 2016 (Parker 92-93/100)
- Ried Kellenberg Grüner Veltliner Smaragd 2016 (Parker 91-93/100)
- Kellerberg Riesling Trockenbeerenauslese 2015 (Parker 98/100)

12h30 : Repas dans un restaurant (inclus)

15h30 : WEINGUT EMMERICH KNOLL

Possède d'excellents terroirs comme le vignoble de Schütt, Kellerberg et Pfaffenberg qui constituent la base de sa riche gamme de vins. Les vignes sont travaillées selon des méthodes naturelles, les vinifications sont soignées.

- Grüner Veltliner Smaragd Schütt 2012 (Parker 92/100)
- Riesling Pfaffenberg Selektion 2012 (Parker 92/100)

19h30 : Repas et soirée libres



LE CARNUNTUM

Situé à une quarantaine de kms à l'Est de Vienne en direction de Bratislava, le Carnuntum correspond à une ancienne province romaine. Le vignoble couvre 750 Ha environ et s'épanouit sur les contreforts des Monts des Thermes. Le sol est constitué en particulier d'un terroir idéal pour l'élaboration des vins rouges. Les viticulteurs de la région y réalisent des vins remarquables qui méritent d'être découverts.

Mardi 29 octobre 2019

10h00 : RUDI PICHLER

Est l'une des stars de la Wachau. Viticulteur accueillant et passionné, Rudi Pichler réalise des vins superbes. Soucieux du moindre détail, il n'ouvre pas sa propriété à des groupes de plus d'une dizaine de personnes. Il a accepté de faire une exception pour nous en autorisant la visite de son domaine à une vingtaine de personnes maximum. Dès lors les 20 premiers inscrits pourront visiter le domaine, les autres auront une matinée libre à Vienne. Un lift est prévu et les amènera à la propriété suivante pour le repas et la visite

- Ried Achleithen Grüner Veltliner Smaragd 2016 (Parker 93/100)
- Ried Achleithen Riesling Smaragd 201, (Parker 93+/100)
- Ried Hochrain Riesling Smaragd 2016, (Parker 93+/100)

13h30 : Repas (inclus)

et visite de la WEINGUT WIENINGER

Est l'un des domaines les plus réputés de la périphérie viennoise. Il bénéficie d'un sympathique restaurant typiquement viennois.

On vient de loin pour apprécier ses délicieux menus et ses vins remarquables.

- Chardonnay Tribute 2015 (Parker 93+/100)
- Gruner Veltliner Preussen 2015 (Parker 93/100)
- Grüner Veltliner Nussberg 2016 (Parker 93/100)

19h30 : Repas et soirée libres

Mercredi 30 octobre 2019

11h00 : Repas (inclus) et visite de NIKOLAIHOF WACHAU

Depuis 985 on cultive la vigne dans cette ancienne ferme du diocèse de Passau. Issus d'une agriculture biologique, les vins de Nicolaihof élégants et fins ont un grand potentiel de garde.

- Steiner Hund Riesling 2013 (Parker 93+/100)
- Im Weingebirge Riesling Baumpresse 2012 (Parker 96/100)
- Riesling Steinriesler 1999 (Parker 98/100)

15h30 : WEINGUT TEGENSEERHOF

Est géré par le très sympathique Martin Mittelbach.

Un agréable moment en perspective !

- Riesling Smaragd Kellerberg 2014 (Parker 92/100)
- Grüner Veltliner Smaragd Loibenberg 2014 (Parker 92/100)

19h00 : Repas et soirée libres

