



8TTO WINE & SPIRITS SELECTION

Diversi nostri amici e i nostri migliori clienti, subito dopo la partecipazione al tour in Champagne di Maggio 2023, ci hanno contattato con messaggi e telefonate: “Cari Otto, Paola e Francesco vogliamo che continuate ad organizzare eventi e tour della vostra portata, perché sono unici ed indimenticabili”.

Quindi, sulle ali del vostro entusiasmo, ecco pronto il nuovo progetto..

“La nostra Champagne e Borgogna come non l'avete vista mai”

***da Martedì 28 Maggio a Domenica 2 Giugno 2024
(Food & Wine VIP Experience)***

Programma Eventi

Martedì 28 Maggio



Ore 7:00 ritrovo davanti al desk EasyJet dell'aeroporto di Malpensa Terminal 2. Raccomandiamo la massima puntualità. A tutti voi verranno consegnati i biglietti aereo diversi giorni prima della partenza, chi non potrà ritirarli prima, gli verranno consegnati il giorno della partenza davanti al desk di **EasyJet**, compagnia con cui effettueremo il viaggio di andata con destinazione aeroporto Charles de Gaulle di Parigi. All'arrivo dopo aver ritirato i propri bagagli ci sarà ad attenderci Eros, titolare della azienda "**Bellotti Viaggi**" di Bellinzona (Svizzera), che sarà partito il giorno prima ed effettuerà tutti i trasferimenti presso le maison in Francia sino al ritorno in Italia presso l'aeroporto della Malpensa Terminal 2. A seguire trasferimento presso l'Hotel "**Best Western de la Paix**" a Reims, hotel per noi storico e consolidato oramai da tanti anni e situato in pieno centro, circondato da tanti negozi e ristoranti e a pochi passi dalla meravigliosa cattedrale di Notre-Dame di Reims.

All'arrivo abbiamo prenotato un aperitivo/evento con la presentazione della prima maison (**rimarrà per voi un segreto fino all'ultimo**) e degustazione di Champagne. Al termine dell'evento, consegna delle camere "Prestige" e relax per tutti.

Ore 17:00 ritrovo davanti la Hall dell'hotel e partenza per **Ay**, comune Grand Cru. Andremo a visitare una delle maison più storiche della champagne, fondata nel 1838, la maison **Deutz**. Visita delle "cave", degustazione tecnica di champagne selezionati e a seguire abbiamo organizzato la cena con i loro champagne in abbinamento. Anche in questo caso, come in passato, la tipologia di evento è riservata unicamente ai clienti importatori del mondo. Noi clienti privati infatti, solo in questo caso, abbiamo ottenuto la possibilità di godere dello stesso format e trattamento speciale, quindi ci aspetta sicuramente una bella esperienza emozionale, "**Exclusive Event for Importers**". Al termine della serata, rientro in Hotel.

Mercoledì 29 Maggio

Ore 9:50 Ritrovo davanti la reception dell'hotel, partenza ed in pochi minuti di pullman arriveremo presso una delle maison storiche nata nel 1851, che negli ultimi anni ci ha regalato grandi emozioni e indelebili ricordi: la maison **Charles Heidsieck**. Grazie all'ottimo lavoro eseguito in questi anni e agli ottimi rapporti sia con l'importatore italiano e con il suo direttore Massimiliano La Rosa, eseguiremo un "**Exclusive Private Event**" in pratica lo stesso trattamento riservato agli importatori nel mondo. Voglio ricordare che la maison è chiusa al normale pubblico, quindi, ciò che abbiamo ottenuto è qualcosa di straordinario.

Ore 10:30 Inizio visita delle cave Gallo-Romane (per me tra le 3 più belle di tutta la champagne).

Ore 11:30 Tasting professionale con degustazione tecnica dei loro Champagne.

Ore 12.30 Aperitif & Buffet Lunch con un fantastico aperitivo con i loro champagne.

Al termine dell'evento, partenza per la visita nei vigneti della maison (mai visitati prima). A fine visita rientro in Hotel.

Ore 18:30 Ritrovo davanti la hall dell'hotel, poche centinaia di metri di tragitto e varcheremo per la primissima volta in 20 anni di attività, la splendida maison **Veuve Clicquot**. Tutto il carisma, la storicità, le splendide cave che per bellezza si contendono la palma di più suggestive insieme alle "cave" di Ruinart, Charles Heidsieck, Moët Chandon e Dom Pérignon. Qui eseguiremo la visita delle "cave" e a seguire abbiamo organizzato una splendida serata.

Evento privato "**St. Pétersbourg Millesime**". In un ambiente raffinato e suggestivo. Il St Pétersbourg è il luogo ideale in cui creare la propria esperienza su misura e accogliere i propri ospiti in un'atmosfera conviviale. Alza il bicchiere e brinda con gli Zar! Chiamato così in onore dei legami secolari di Veuve Clicquot con la Russia, il St Pétersbourg è il luogo ideale per la tua personalissima esperienza. Da un calice dopo cena alle conferenze, dai pasti a cinque stelle agli eleganti brunch nuziali, accogliamo i nostri ospiti nell'atmosfera radiosa di questo ambiente contemporaneo ma conviviale. Questo spazio di 400 m2 sarà il teatro della nostra esperienza privata e sicuramente unica.

Al termine dell'evento rientro in hotel e possiamo dirlo forte, tra l'evento della mattina da Charles Heidsieck e l'evento serale da Veuve Clicquot, sarà un Mercoledì da GRANDI CHAMPAGNOTTI!

Programma Eventi

Giovedì 30 Maggio

Ore 8:30 Partenza per la **Borgogna**, quindi carichiamo i bagagli e lasciamo Reims. Per rendere il viaggio di trasferimento da Reims a Beaune più gradevole, abbiamo pensato di eseguire una pausa "Enogastronomica". Destinazione **Colombey-les-Deux-Églises**, piccolo paesino situato nell'Alta Marna, famoso in tutto il mondo per essere la casa di riposo del Generale Charles De Gaulle, grande uomo di stato del XX secolo.

Ore 12:00 In questo paesino, presso l'Hotel La Montagne, c'è un importante **Ristorante Stellato di Jean-Baptiste Natali**. Il ristorante è posizionato nel Parc Naturel Regional de la Foret D'Orient. Attraverso le vetrate del ristorante, filtra la luce proveniente dal verde del bosco suscitando un'atmosfera rilassante. L'**Hostellerie la Montagne** dispone di tre sale da pranzo ampie e accoglienti. Nel suo sito lo chef Natali evidenzia la scritta **Borgogna, Champagne, Toscana.. perchè questa regione d'Italia?** A ricordare l'attaccamento della famiglia Natali al proprio paese d'origine, il pregio indiscusso dell'arte di vivere, dal paesaggio all'architettura, dalla tela alla tovaglia. La tovaglia bianca, morbida al tatto, sobria e che mette chiaramente in risalto i bellissimi piatti di terracotta, quindi tutti elementi che ricordano la cultura delle tavolate tipiche della cucina Toscana. In cucina, lo Chef Natali, ama utilizzare le ricercatezze dei prodotti della terra che nascono in questa regione ed è un esperto di piante, fiori e frutti del bosco. Ebbene, qui ci fermeremo per il pranzo, abbiamo scelto un bel menu con in abbinamento ad ogni piatto, una flute di Champagne selezionato dal Sommelier.

A fine pranzo, partenza per **Beaune** in Borgogna che dovremmo raggiungere in circa 2 ore di viaggio.

Ore 16:45 circa, arrivo a Beaune, presso l'**Hotel De la Poste**. A soli 2 minuti a piedi dal centro storico di Beaune e dall'"Hospices, il **Najeti Hôtel de la Poste** vi accoglie in una ex locanda ottocentesca per la sosta delle carrozze e offre camere eleganti e arredate individualmente con connessione WiFi gratuita. Nelle sistemazioni troverete mobili d'epoca abbinati a materiali eleganti, ambienti spaziosi e raffinati, e moderni bagni interni. Le unità regalano una vista sul giardino o sulla città. Al ristorante Le Relais gusterete una cucina gourmet a base di prodotti locali freschi. In estate potrete anche assaporare i pasti sulla terrazza. Il bar, arredato in stile Belle Époque, sfoggia un'atmosfera accogliente per l'ora del tè, un aperitivo o un rilassante drink a tarda notte. Quindi cari amici, (solo io e Rossana sappiamo quanto abbiamo faticato per ottenere la prenotazione per tutto il gruppo) abbiamo ottenuto il privilegio di regalarci una location molto chic e storica, perfetta per visitare nel tempo libero le bellezze della città di Beaune.

Assegnazione delle camere e preparazione per l'evento serale.

Ore 18:15 ritrovo davanti la reception dell'hotel e partenza per l'evento serale presso la **Maison A. Goichot** che si trova a pochissima distanza dall'Hotel a circa 2 km. Fondata nel 1947 vicino a Meursault, questa fiorente azienda familiare ha fatto un grande passo avanti nel 2000 costruendo una nuova sede vicino a Beaune. Questo sito altamente tecnologico ha permesso all'azienda di ottimizzare le condizioni di lavoro e di diventare completamente indipendente per le operazioni di imbottigliamento ed etichettatura. Gli stretti legami di vecchia data che André Goichot ha con i produttori di vino della regione consentono di selezionare il meglio che la regione ha da offrire e di proporre ai clienti una vasta gamma di denominazioni: Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise. La famiglia Goichot possiede anche vigneti: il bianco di Borgogna "Les Dressolles" prodotto con uve di Meursault e il Montagny "Chateau de la Guiche" della Côte Chalonnaise.

Un'attenta degustazione e selezione di ogni vino è effettuata dallo stesso André Goichot.

Ore 18:30 ad attenderci presso la maison A. Goichot, i titolari e lo staff del Domaine, a partire da questo momento inizierà un percorso davvero intrigante e divertente.

Oltre alla visita, seguirà una splendida degustazione di vini bianchi e rossi Premier Cru (ben 9 tanto per iniziare), accompagnati da un apericena con sfiziosità tipiche della Borgogna a discrezione del titolare, persona divertente e affabile, ed ulteriori chicche che potrà tirar fuori dalla loro cantina a secondo dell'impatto che potrà avere con un gruppo altrettanto divertente e allegro come il nostro.

A fine evento, rientro in hotel e pernottamento.

Programma Eventi

Venerdì 31 Maggio

Dopo la colazione ritrovo davanti la reception dell'hotel alle **ore 9:30**, partenza per **Aloxe Corton** presso il **Domaine Louis Latour**, in assoluto tra le 3 aziende top di tutta la Borgogna. Aloxe-Corton è un villaggio che si trova fra la Cote de Nuits e la Cote de Beaune. Al suo interno si trova gran parte del vigneto Grand Cru "Corton". Corton è un Grand Cru particolare. Innanzitutto produce vini Grand Cru sia rossi che, con il nome Corton-Charlemagne vini Grand Cru bianchi.

Arrivo presso la cantina storica, spettacolare e bellissima, inserita in un contesto naturale con i vigneti adiacenti di una bellezza da togliere il fiato. Dopo la visita, ci trasferiamo a pochi metri presso lo **Chateau Grancey** sempre ad Aloxe Corton dove eseguiremo una delle più belle ed interessanti degustazioni di vini eseguite in 20 anni di attività. A seguire, presso uno dei loro saloni storici, il pranzo con l'abbinamento dei vini selezionati di Louis Latour. Attenzione, grazie all'importatore Italiano e grazie all'investimento molto importante da noi eseguito, riusciremo a varcare la soglia di questo prestigioso Domaine e a goderne gli aspetti storici e degustativi di una tipologia di evento che sono riservati solo ed unicamente agli **"Importatori del Domaine di tutto il mondo"**. Al termine dell'evento rientro in Hotel e tempo libero a disposizione.

Ore 18:00 Ritrovo davanti l'hotel e partenza per **Vosne Romanée**, arrivo presso il **Domaine Mongeard Mugneret**, importante maison sita a pochi metri dal famosissimo tempio sacro della borgogna Romanée-Conti. Il villaggio di Vosne-Romanée si trova tra Digione e Beaune, nel cuore della regione della Côte de Nuits, vicino al prestigioso Château du Clos Vougeot e Nuits-St.-Georges. Da più di otto generazioni, la famiglia Mongeard è stabilita a Vosne-Romanée dal 1620, proprio nel bel mezzo della Côte de Nuits, producendo vino nel massimo rispetto della tradizione. Il Domaine Mongeard-Mugneret, ribattezzato dal 1945, gestisce ora un grande vigneto nel purista della tradizione bordeaux. Il nonno era Eugène Mongeard e la nonna Edmée Mugneret. La proprietà conta oggi circa 30 ettari, distribuiti su 35 diverse denominazioni che producono bianchi di Borgogna ottenuti dall'uva Chardonnay, ma anche essenzialmente vini rossi ottenuti dall'uva Pinot Nero nei migliori climi della Côte. Qui la signora Anne, ci accoglierà e inizierà la degustazione di vini selezionati e di altissimo livello, a seguire, presso il ristorante di famiglia, **"Le Richebourg"**, sito a pochi metri dalla cantina, eseguiremo la cena con l'abbinamento di vini sempre dell'azienda. Al termine dell'evento, rientro in hotel e pernottamento.

Sabato 1 Giugno

Mattinata libera per tutti, ottima occasione per visitare la cittadina e fare un pò di shopping. Ritrovo alle **ore 15:00** davanti l'**Hotel-Dieu**.

L'Hôtel-Dieu o Hospices de Beaune è la principale architettura storica della città di Beaune, affacciato su Place Carnot. Si tratta di un palazzo unico nel suo genere in stile tardo-gotico perfettamente conservato dal Medioevo. L'edificio fu fatto costruire nel 1443 da Nicolas Rolin, il celebre cancelliere del duca di Borgogna Filippo il Buono, e da sua moglie Guigone di Salins per fondare un ospedale dei poveri a seguito dei danni e della miseria in cui era caduta la città di Beaune alla fine della Guerra dei 100 anni. Fu completato nel 1452.

Durante i periodi trascorsi in Fiandra, anch'essa sottomessa al duca di Borgogna, Nicolas Rolin fu sedotto dall'architettura degli ospedali del Nord e se ne ispirò per fare edificare il suo palazzo per i poveri. Si avvale di artigiani della regione di Beaune per l'edificazione dell'Hôtel Dieu come Jean Rateau, capo muratore e Guillaume La Rathe, maestro d'ascia, autore della freccia. Da allora e ininterrottamente fino al xx secolo vi ebbero sede le Suore ospedaliere. Un nuovo centro ospedaliero è stato costruito nel 1971 e la parte antica dell'Hôtel-Dieu è stata trasformata in museo.

Visita di questa importante e suggestiva struttura, la visita sarà guidata in Italiano. Al termine della visita di nuovo tutti liberi, per continuare a visitare la cittadina e tempo per il proprio relax.

Ore 20:00 ritrovo presso il ristorante dell'**Hotel de la Poste**, serata conclusiva con una cena in abbinamento ai vini della Borgogna da noi selezionati.

Domenica 2 Giugno

Ore 8:30 Partenza per il rientro in Italia, ma nel tornare nella nostra bene amata Italia, ci regaliamo una ultima visita. Arrivo nel centro di Basilea attorno alle ore 12:00 circa, tempo libero a vostra disposizione per visitare il centro o eseguire uno spuntino veloce.

Ore 14:30 Partenza in pullman e rientro all'aeroporto di Malpensa, durante il tragitto di rientro ho organizzato una splendida lotteria con simpatici premi legati ovviamente a questo magico mondo.

Arrivati a Malpensa, saluti e abbracci augurandoci che questa serie di eventi ci abbia regalato emozioni e ricordi indelebili.

Riassunto completo: eventi e costi del Tour

- 2 Notti di pernottamento + Prima colazione + tassa di soggiorno Hotel de la Paix di Reims
- 3 Notti di pernottamento + Prima colazione + tassa di soggiorno Hotel de la Poste di Beaune-
- Evento presentazione maison champagne + aperitivo di benvenuto Hotel de la Paix di Reims
- Evento completo con visita presso la Maison Deutz
- Evento completo con visita presso la Maison Charles Heidsieck
- Evento completo con visita presso la Maison Veuve Cliquot
- Pranzo ristorante 1 Stella Michelin "Hostellerie la Montagne"
- Evento completo con visita presso il Domaine A. Goichot
- Evento completo con visita presso il Domaine Louis Latour
- Evento completo con visita presso il Domaine Mongeard-Mugneret
- Visita presso l'Hospice de Dieu
- Cena presso il ristorante dell'Hotel de la Poste
- Aereo EasyJet per il volo Milano-Parigi incluso di bagaglio da stiva da 23 kg cad.
- Pullman svizzero della Bellotti Viaggi per la durata di 8 giorni complessivi (sono i giorni che la Bellotti Viaggi avrà bisogno per farsi trovare a Parigi e riportarci a Malpensa, compresi i trasporti extra per le serate in Francia)
- Pernottamento per l'autista
- Pranzi e cene per l'autista

Come sempre ribadiamo che:

la vendita, la pubblicità ed il fidelizzare il nostro rapporto con tutti voi è tutto ciò che ne ricaviamo da questo tour.

N.B. Con la speciale formula degli "EasyJet Group" i costi sono maggiori rispetto ai normali biglietti aerei, ma consente sino a 5 giorni prima della partenza di poter cambiare il nominativo del passeggero senza alcun costo aggiuntivo, in modo da avere maggiore elasticità in caso di eventuale defezione da parte di uno dei partecipanti che eventualmente può decidere di invitare qualcuno al proprio posto. Specifichiamo anche che le tariffe delle compagnie aeree in questo tipo di settimana sono comunque di per se maggiorate a causa del ponte italiano del 2 Giugno. Molti di voi si chiedono perché non prenotare i servizi pullman sul loco anziché far partire un servizio dalla Svizzera. Semplicemente perché le aziende che si occupano di questi servizi nella regione fanno "cartello" con costi elevatissimi, quindi a parità di costi, preferiamo la professionalità, la disponibilità, la cortesia, ed il grande rapporto storico di amicizia e collaborazione con Eros e Lorenza della Bellotti Viaggi.

PER INFO PREZZI E DISPONIBILITÀ CONTATTACI ALLO 02.99050202

STTO WINE & SPIRITS SELECTION - Via Garibaldi 14 Senago (Mi)