



**Schweizerische Vereinigung der Weinfreunde
Associaziun Svizzer a dals amihs dal vin**

Weinfreunde Engadin

Pinot Noir und Chardonnay – 4 Tage Burgund 14. bis 17.05.2026

Endlich nach 9 langen Jahren begaben sich die Weinfreunde Engadin wieder auf Reise!

Donnerstag, 14. Mai 2026

Am Auffahrtstag kehrte im Engadin der Winter nochmals zurück. Die Reisegesellschaft verliess das verschneite Engadin im Zug nach Basel. Dort stiegen dann auch noch die letzten dazu. Sodass nun 30 erwartungsfrohe Weinfreunde den TGV bestiegen und mit über 300 km/h unserem Ziel in Dijon entgegenfuhren.



Nach dem Zimmerbezug im nahen Hotel «Nomad»



nahm uns unser Präsident und Reiseleiter Jochen Schneider mit auf eine kleine Stadt-führung. Dabei war nicht nur der omnipräsente Senf ein Thema!

Das gediegene Nachtessen im Restaurant «Les Remparts» rundete den (An-) Reisetag ab.

Die nächsten 2 Tage galten nun definitiv dem Pinot und dem Chardonnay. Wir besuchten Weingüter um das weltbekannte Städtchen Beaune in der Region Côte d'Or.



Schweizerische Vereinigung der Weinfreunde Associaziun Svizzer a dals amihs dal vin

Weinfreunde Engadin

Dabei wurden wir von einem ortsansässigen Car-Unternehmen sicher und zeitnah an die verschiedenen Besuchsorte und wieder zurück zum Hotel in Dijon gefahren.

Freitag, 15. Mai 2026

Unser erstes Ziel am Freitagmorgen war das «Château de Chassagne Montrachet» der Familie Picard im gleichnamigen Ort, südwestlich von Beaune.



Auf 140 ha an 4 verschiedenen Lagen produzieren die Picards von «einfachen» Pinot's und Chardonnay's bis zu «Grand Crus». Ein grosser Teil der Weine geht in den Export nach Übersee und Asien.

Das Château hat sich verpflichtet verschiedene umweltschonende Praktiken zu übernehmen – gemäss dem Umweltmanagementsystem PLINE (ISO 14001).

Anschliessend verschoben wir uns mit dem Bus nach Levernois (südlich von Beaune) zum Restaurant «L'O à la bouche». Wir waren die einzigen Gäste in dem sehr gemütlichen stilvollen Lokal. Zum Seelachsücken genossen wir einen «Vacqueras Dom Chapoutier», resp. einen Viognier der «Domaine Samson».



Schweizerische Vereinigung der Weinfreunde Associaziun Svizzerla dals amihs dal vin

Weinfreunde Engadin



Schnell ging's schon wieder weiter – zurück nach Beaune. Bei der Firma «L'art de tonneau»



wurden wir von Frédéric Gillet in seiner modernen Küferei empfangen. Auf Deutsch mit launigen Worten wurden wir vom Elsässer Daniel in die Kunst der Fassherstellung eingeführt. Nach der Theorie gings an die «Gruppenarbeit». Zu Fünfft gings nun darum selber ein Fass herzustellen – die Resultate fielen sehr unterschiedlich aus und wurden von Daniel entsprechend kommentiert! Zum Abschluss durften wir einen «einfachen» Chardonnay, vom gleichen Weinberg am gleichen Tag gelesen, einmal aus dem Stahltank und einmal aus dem Barrique degustieren – es waren 2 komplett verschiedene Weine!

Nun gings weiter in die Höhe von Marey-les-Fussey zu einem kleineren Weingut der Familie Thevenot. Dieses liegt auf etwas über 400 müM in der Appellation «Hautes Côtes».



Schweizerische Vereinigung der Weinfreunde Associaziun Svizzer a dals amihs dal vin

Weinfreunde Engadin



Die Thevenot's produzieren eher einfachere Bio-Weine – im Vergleich zu den heute Morgen degustierten Weinen. Die Weine haben ein gutes Preis-/ Leistungsverhältnis. Nebst Pinot noir und Chardonnay bauen die Thevenot's auch «Aligotè und «Pinot Beurot» aus.

Zurück in Dijon gings schon bald weiter zum Nachtessen im Restaurant «La Fine Heure». Nach einem reichhaltigen Apéro im Keller,



gabs nun im Restaurant zur Vorspeise «escargots» oder einen Salat. Das anschliessende «Filet de Cochon au sauce Chablis-ienne» war hervorragend.

Samstag, 16. Mai 2026

Nach dem Frühstück im Hotel «Nomad» erwartete uns bereits wieder der Car. Dijon ist bekannt für die schwarze Johannisbeere (Cassis). In Nuit St. Georges gibt es das «Cassissium». In diesem Gebäudekomplex in der Industriezone erfahren wir alles über die Verwertung der schwarzen Beeren; inklusive einer Verkostung von verschiedenen Likören.



Schweizerische Vereinigung der Weinfreunde Associaziun Svizzer a dals amihs dal vin

Weinfreunde Engadin



Nach einem kurzen individuellen Bummel in Nuits St. Georges verschieben wir uns nach Aloxe Corton,



wo sich die besten Lagen der Grand Crus befinden.

Im berühmten Gut «Comte Senard» geniessen wir ein wunderbares Mittagessen mit dem Hauptgang «Boeuf Bourguignon et son gratin dauphinois» dazu 2 gutseigene Cru's und 3 Grand Cru's.



Die Einkehr bei Comte Senard war kulinarisch wie önologisch der Höhepunkt der Reise!

Gut gelaunt gings im Car wieder zurück nach Beaune. Die Zeit bis 1600 Uhr stand nun zur freien Verfügung um Beaune ein wenig kennenzulernen.

Nachdem die Letzten um 16:30 Uhr wieder beim vereinbarten Treffpunkt eingetroffen waren, empfing uns Francois Rocault vom gleichnamigen Weingut.



Schweizerische Vereinigung der Weinfreunde Associaziun Svizzer a dals amihs dal vin

Weinfreunde Engadin

Auf der Fahrt nach Orches, erzählt uns Francois auf Deutsch viel Wissenswertes über das Burgund, resp. dessen Weinbau.



Francois Roccault führt das Weingut in Orches zusammen mit der Gemahlin Blandine und seinem Sohn Lucien in 18. Generation (seit 1470).



Orches liegt auf gut 500 m ü M und ist auf einer schmalen Bergstrasse von 2 Seiten erreichbar.

Das **Weingut** der Familie Roccault umfasst 15 verschiedene Appellationen auf 36 Parzellen, die sich über die Hautes-Côtes und die südliche Côte de Beaune erstrecken.

Diese grosse Vielfalt spiegelt die Diversität der Terroirs Burgunds wider und ist eng mit der Geschichte des Landes, seiner Geologie und seinem Klima verbunden.



Schweizerische Vereinigung der Weinfreunde Associaziun Svizzer a dals amihs dal vin

Weinfreunde Engadin

Die Verkostung der 8 Weine im sehr alten Keller der Familie Rocault, bestätigt die Vielfältigkeit seiner ausgezeichneten Weine.

Die Familie Rocault bietet auch Unterkünfte in Orches an – ein Ort zum «Entschleunigen» und Ruhe geniessen

Nachdem wir uns von François und Blandine verabschiedeten bringt uns unser Chauffeur auf der sehr schmalen Strassen wieder sicher talwärts bis nach St. Aubin.

Im Château St. Aubin – Restaurant «Prosper» geniessen wir nun noch ein letztes Mal die haute «cuisine bourgogne».

Dazu begleiten uns ein «Santenay Comme Dessus» und ein «Mercurey 1er Cru» aus dem Hause (Prosper Maufoux).



Kurz nach 2200 Uhr holt uns der Bus wieder ab und bringt uns müde und wohlbehalten zum Hotel zurück.

Sonntag, 17. Mai 2026

Geweckt von einem Fehl-Feueralarm lassen wir heute das Frühstück im Hotel weg und begeben uns individuell bis um 11:15 Uhr zur «Cité de la gastronomie». Dabei kommt man u.a. auch beim Place de la libération vorbei



Schweizerische Vereinigung der Weinfreunde Associaziun Svizzer a dals amihs dal vin

Weinfreunde Engadin



Place de la libération



Im Restaurant «La cuisine experentielle» verwöhnen wir uns bei einem ausgiebigen Brunch.

Dijon ab um 14:01 Uhr:

Rückfahrt mit dem TGV nach Basel, und anschliessend mit der SBB und der RhB wieder heimwärts ins Engadin.

Schön wars!!

Die ganze Reise war durch Jochen und Gabi Schneider hervorragend organisiert und mit Erwin und Miranda rekognosziert. Es hat alles bestens geklappt. Das Programm war angepasst und in keiner Weise «stressig», und dies bei einem sehr guten Preis-/ Leistungsverhältnis!

Alle Teilnehmer konnten die Tage geniessen und sich dabei ergiebig untereinander austauschen. Super!

Vielen herzlichen Dank.

Mit dieser Reise verbinden wir viele schöne Erinnerungen und werden gerne an diese Tage zurückdenken.

Erwin Küng