

Agro Jura & Champagne

- Alle middagmalen inbegrepen
- Toegangsgelden inbegrepen
- Fruitière kaasmakerij
- Lokale champagneboer



7 Daagse

Van 3 juni tot 9 juni 2025

€ 1.215 vol pension
tot en met 1 maart 2025

€ 1.250 vol pension
vanaf 2 maart 2025

Toeslag:

Eénpersoonskamer: € 305

Minimum aantal deelnemers: 20

Referentienummer: 25AFR06AGRO

Onze mening:

Cultuur ★★☆☆☆

Natuur ★★★★★

Fysiek ★☆☆☆☆

Hotel ★★★★★

De **Jura** is een gebied met sterke agrarische wortels gelegen op de grens tussen Frankrijk en Zwitserland. Het is bekend voor zijn gerookte vleeswaren, gerenommeerde kazen en Jurawijnen. Als aanloop naar de Alpen is deze streek gekenmerkt door eindeloze golvende weiden, enorme grotten, denderende watervallen en **zoutformaties**. Op onze reis gaan we uiteraard op zoek naar deze verscheidenheid. In de **Champagnestreek** is het zinvol en nuttig om het productieproces onder de loep te nemen. Wij doen dit bij een kleinere producent.

Dag 1

We vertrekken richting Reims en Troyes. Voor het middagmaal zijn we al in **Colombey-les-Deux-Églises**. De plaatsnaam doet ongetwijfeld een belletje rinkelen. Inderdaad, dit is een liefelijk dorpje in het departement van de Haute-Marne, waar de voormalige Franse president **Charles de Gaulle** de laatste jaren van zijn leven heeft doorgebracht. Wij bezoeken zijn graf en komen langs zijn woonhuis en zien in de verte het **memoriaal** van “Le Grand Charles” gekenmerkt door een gigantisch **kruis van Lotharingen**. Daarna trekken we verder naar de Jura. Wij houden halt in het keteldal van **Baume-les-Messieurs**. Wij verblijven in Lons-le-Saunier waar de kaasfabriek van “La Vache qui rit” gevestigd is.

Dag 2

Na het ontbijtbuffet verkennen wij een langgerekte bergketen tussen de Rhône en de Rijn. Dankzij de nodige fotostops onderweg genieten wij van de heerlijke panorama's van de **Jura**. We wandelen naar de waterval van de **Saut Girard**. De afwisseling van berg en dal, van weiden en bossen, van wijnvelden en akkers vormt een schitterend schouwspel. Wij komen in het departement van de **Doubs**, bekend voor zijn “**tuyé**”, een centraal onderdeel van de boerderijen. Dit is een enorme schoorsteen waar men de schouw kan openen of sluiten, afhankelijk van de wind. Met behulp van een kettingsysteem worden twee kleppen bediend. In deze gigantische schouw wordt gezouten vlees **gerookt** en **gedroogd**. Wij zijn te gast bij de meest indrukwekkende tuyé van de streek. Deze meet 18 meter hoog waar liefst 11 ton vlees verwerkt wordt op een **ambachtelijke methode**. Hier wordt er gewerkt met een lastenboek en lokaal varkensvlees. Men rookt de bekende “Morteau worsten” met hout van dennen, sparren en jeneverbessen dat voor een typische smaak zorgt. Verder produceren zij ook een salami in hoefijzervorm dankzij natuurlijke schimmelvorming. Daarna trekken we verder voor een **boottocht** op de grens van Frankrijk en Zwitserland. Een korte wandeling brengt ons tot bij de waterval van de Doubs.

Dag 3

De hele voormiddag staat in het teken van **zout**. Eeuwenlang hebben de reusachtige zoutreserves een grote aantrekkingskracht gehad. In **Salins-les-Bains** bezoeken we de zoutwaterbronnen, de “Salines” genoemd. We dalen af tot in de kelders waar het zout naar boven gepompt werd. Daarna volgt het verdampen in een grote droogbak.

Na de maaltijd gaan wij langs een **wijnboer** in het wijndorp Poligny. Hier rijzen de eerste heuveltoppen van de Jura, die ingepalmd worden door wijnstokken. Daar maken wij kennis met de typische wijnen van de streek zoals de Vin Jaune, de Vin de Paille, de Crémant du Jura en de Macvin du Jura, een typische likeurwijn uit de streek.

Dag 4

Na het ontbijt worden we betoverd door de ondergrondse magie in de **grotten van Osselle**. Ontdekt in de 13de eeuw is de grot van Osselle één van de oudste toeristische grotten. In 1826 groef men het eerste complete skelet van een holenbeer. Deze grot wordt beschouwd als 's werelds belangrijkste holenberen kolonie. In 1970 werden er nog vijftien complete skeletten ontdekt. De beroemde stenen brug over de ondergrondse rivier dateert uit 1751. Een deskundige gids brengt ons naar de mooiste plaatsen in de grot met stalactieten, stalagmieten en zuilen.

Na het middagmaal reizen wij naar de watervallen van **Le Hérisson**, een ware attractie. De watervallen zelf gaan tot 60 m hoog. De watervallen worden gevoed door het riviertje met dezelfde naam. Hier en daar zijn nog overblijfselen van bewoning. De kracht van de rivier werd decennia lang gebruikt voor de ijzerwinning en verwerking van graan en hout.

Dag 5

Comté kazen zijn een kroonjuweel van het Franse agrarische erfgoed, dankzij de jarenlange inzet en knowhow van melkveehouders en kaasmakers. In het hartje van het Jura-massief ligt **Poligny**. De stad staat bekend als de hoofdstad van de Comté kazen. Wij bezoeken een melkveebedrijf. De **Montbéliarde** koe is een Frans runderras dat voorkomt uit een kruising tussen de Zwitserse Simmental en lokale rassen. Deze koeien zijn overal in de Jura te vinden. Hun melk vormt de basis van de productie van vele **AOP kazen**. Daarna bezoeken wij een **“fruitière”**. In tegenstelling tot wat zou denken oogst een fruitière geen fruit! Dit is een kaasmakerij waar de rauwe melk van verschillende boerderijen wordt verzameld, daarna in koperen kuipen wordt gegoten om te worden verwarmd en verwerkt. Op het bedrijf zien we de kaasmakerij zelf met het productieatelier en de rijpingkelders. Het bezoek wordt afgerond met een proeverij van hun bekendste kazen: Comté, Morbier en Tomme.

Het middagmaal nemen wij onderweg in de omgeving van **Langres**. Langres is op dit ogenblik nog steeds de grootste ommuurde stad van Frankrijk. Militair is dit natuurlijk niet meer van belang, maar het geeft de stad wel zijn **middeleeuwse karakter**. Met een toeristentrein verkennen en ontdekken we een groot deel van de vestingmuren en de binnenstad.

Dag 6

Épernay trekt ieder jaar miljoenen mensen aan. Wij maken er een rondrit langs de grote champagnehuizen zoals Moët & Chandon, Mercier, Castellane,... De volledige champagne-wijnstreek telt 33 700 hectare. Over de **“Route de Champagne”** ontdekken we een behoorlijk deel van deze boeiende streek. We stoppen even om de streek in ons op te nemen en om een mooie foto te maken. Het is ondertussen hoog tijd om kennis te maken met een kleine onafhankelijke champagneboer die met veel enthousiasme over zijn werk spreekt. We vernemen alles over de productie van champagne. In zijn kelders staan we stil bij de grote voorraad die er ligt te rijpen. We krijgen tekst en uitleg over de druivensoorten die men aanwendt. De champagneboer vertelt ons hoe de stille wijnen worden gemengd tot de smaak en aroma die hij effectief wenst. Wij krijgen er een verhelderende proeverij. Er is natuurlijk mogelijkheid om een flesje aan te schaffen voor je feesten of het eindejaar.

In de namiddag bezoeken wij “Les Vergers de Saint-Pierre”. Op deze boerderij telen ze 30 hectare biologische appelbomen. Sinds 2018 bieden ze een ruim assortiment sappen op basis van fruit uit hun boomgaarden en dit zonder toegevoegde suikers, 100% puur fruitsap.

Dag 7

Wij bezoeken **Hautvillers**, de bakermat van de champagne. Een pittoresk dorpje gelegen in het natuurpark van de Montagne de Reims in het hart van de wijngaarden. Daar bezoeken wij de grafsteen van Dom Pérignon in de abdijkerk. Daarna rijden wij via de Route de Champagne naar Reims, la “ville sacrée” met de “Cathédrale Notre-Dame”. Wij bezoeken er één van de grootste en mooiste gotische kathedralen van Frankrijk met liefst 2 300 beelden aan de buitenkant. In de loop der tijd vonden hier liefst 32 kroningen plaats. Na het middagmaal rijden we terug naar Moorslede.

Inbegrepen

- alle toegangsgelden
- alle maaltijden

Noodnummer:
+32 472 992 323

Roeselaarsestraat 163b/c
8890 Moorslede

Tel: +32 51 77 74 16
info@reizenpatteeuw.be

Maandag - Vrijdag
09u00 - 12u00 en 13u00 - 17u00
Zaterdag
09u00 - 12u00
Zon- en feestdagen gesloten

Meer info over wat er precies is inbegrepen kunt u vinden onder de rubriek Praktische info op onze website of bij de infopagina in de brochure.