

Lyon – kändimatkan 3. päivä

**Dimanche, le 15 septembre 2019**

**Le matin**

Aamu valkeni aurinkoisena. Odotettavissa jälleen lämmin päivä.



Runsaan aamiaisen jälkeen matkaan.

On prend le A6 direction Paris ... Kuskimme Richard lähti viemään meitä isolla mustalla bussillaan 55 km pohjoiseen kohti Morgon Beaujolais -aluetta.

Matkalla oppaamme Minna kertoi Presidentti Macronin polttoaineveron nostosta alkaneista jo miltei vuoden kestäneistä keltaliivien (gilets jaunes) protesteista. Macronin veron noston peruminen ja minimipalkan nosto 1500 euroon ei auttanut. Keltaliivit vaativat presidentin ja hallituksen eroa. Mm Lyonin keskustassa Place de Bellecourtin ympärillä näkyi eilen paljon poliiseja. Keltaliivit aloittavat jälleen joka lauantaista kokoontumisensa ...

Matkalla sivusimme myös Notre Damen (v. 1163) paloa ja jälleenrakennussuunnitelmia. Ranskassa on ollut 600 kirkonpolttoyrittystä vuodessa, tiesi Marja-Liisa kertoa.



## vers midi

Château de Fontcrenne -linnan kellarissa (Caveau du cru Morgon) viinejä maisteltiin pahemmista selittelyttä suoraan tiskiltä.



Linna on rakennettu 1700-luvulla. Caveau du cru Morgon, holvi Morgonin alueen viiniviljelijöiden viineille on perustettu 1953.

Beaujolais'ssa viljelty tumma rypäle (gamay noir à jus blanc) on tummakuorinen vaaleamaltainen rypäle.

Alueella on kuusi eri ilmastotyyppiä (6 climats différents):

- Morgon Les Charmes
- Morgon Corselette
- Morgon Côte du Py
- Morgon Douby
- Morgon Grand Cras
- Morgon Les Micouds

Le caveau de Morgon: maisteltavaksemme valikoituivat

1. Beaujolais Blanc 2018, chardonnay -rypäleestä, palkittu 2019, vaihtoehto punaviinin ystäville oli Morgon Côte du Py
2. Morgon Douby 2016
3. Château de Fontcrenne 2015

Lopuksi saimme ylimääräisenä maisteltavaksemme vielä Paradis'n, mehua, joka syntyy ensimmäisen puristamisen jälkeen enne käymistä. Sitä on tarjolla vain 2-3 viikkoa viinin korjuun jälkeen. Se on puhdas luonnon tuote, missä vitamiinit ja mineraalit ovat tallella ja makeus tulee rypälesokerista. Useimpien mielestä "paratiisimehu" oli makeaa ja hyvää.

"Le vin est le plus beau présent que Dieu a fait aux hommes". Platon 347 avant J-C  
Viini on kaunein lahja, jonka Jumala on antanut ihmisille. Platon 347 eKr



Lyon – kandimatkan 3. päivä

Kellarista Richard vei meidät maisemareitille 'viinitielle' (La route des vins du Beaujolais):

Cercié

St Lager

Mont Brouilly

Odenas

Beaujolais Villages (38 kylää)

St Étienne des Ouillères

Salles Arbuissaras en Beaujolais

ohi 1100-1200 luvulta peräisin olevan vanhan luostarin

Blacé

Villefranche sur Saône

### á midi Château de Bagnols

Puolen päivän jälkeen päädyimme lounaalle 1200 -luvun alussa rakennettuun linnaan, josta on tehty 5-tähden hotelli. Ravintolan nimi on linnan rakennusvuosi:

Le restaurant 1217 on saanut yhden Michelin tähden.



- \* Yrttivilhannessalaatti ja hummeria, koristeena ohutta pastaa
- \* Vapaata kanaa, suussa sulavat perunat ja kauden sieniä
- \* Kauden hedelmätorttu

Tarjoilu sujui kellontarkkuudella. Viinipullojen etiketeistä esiteltiin Château de Bagnols -linnan kuva. Tila oli korkea ja rauhallinen. Muita asiakkaita ei juuri näkynyt.

Lyon – kandimatkan 3. päivä



Maisemat olivat upeat. Lämpötila täälläkin 30 asteessa, tuskin tuulenvirettäkään ja aurinko paistaa.

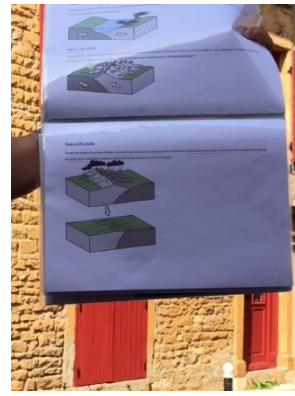
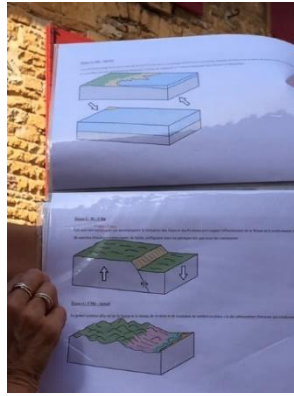
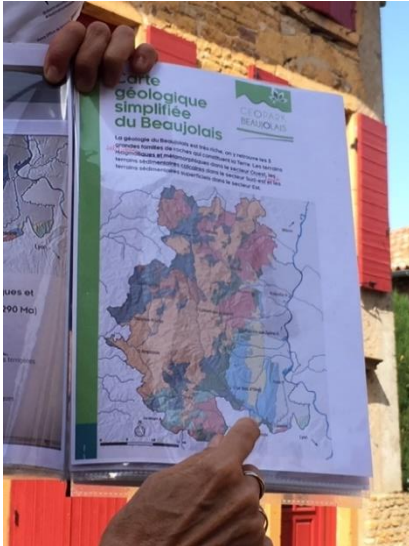


**dans l'après-midi**

Iltapäivää vietimme Oingt -nimisessä kylässä. Kylä on valittu kauneimpien ranskalaiskyläiden Les Plus Beaux Villages de France -jäseneksi. Keskiaikainen kylä on rakennettu kultaisesta kivistä.



## Lyon – kandimatkan 3. päivä



vulkaaninen maaperä, eroosio – mannerlaatat ovat lähentyneet ja merenpinnan nouseminen on synnyttänyt sedimenttiuskojen kerrostumia (maankuoren liikkeet)

5 mio vuotta sitten -> nyt

Saône -joen varressa eroosio on jatkunut, on syntynyt kumpareita max 600 m merenpinnasta

sedimentoitunutta kalkkikiveä, jonka rautaoksidi on värjännyt kullankeltaiseksi (pierres d'orées ~ kullattuja kiviä)





Kipusimme tutustumaan kirkkoon. Kissakin viihtyi viileässä kirkossa suojaan auringon paahteelta.





Lyon – kandimatkan 3. päivä

*le soir*



Viimeisenä iltana nautimme yhteisen illallisen.



Brasserie Le Nord tarjosi meille pääasiassa yhden tarjoilijan voimin:

- \* Ankkaterriini pistaasilla, salaatti
- \* Karitsanlapaa, perunamuusi, nizzalaisia hillovihanneksia, timjamikastike
- \* Rommibaba chantilly kermavaahdolla

Matkanjohtajana toiminut Maire kiitti puolestamme Minna-opastamme lämpimin sanankääntein.



Rattoisassa puheensorinassa kulunut ilta päättyi lyhyeen iltakävelyyn takaisin hotellille. Huomenna alkaa kotimatka.

