



Pérouges-kylän aukion ravintoloissa voi nauttia paikallisia ruokia ja aistia kylän tunnelmaa.

Viinialue viettelee viehättävästi: RANSKAN BEAUJOLAIS

30.3.2024 14.00

Beaujolais-alue jää usein Ranskan tunnetumpien

viinialueiden varjoon. Ystävien häät, avoin mieli ja hyvä onni johdattivat meidät Mont Verrierin tilalle, jossa viehättävän viinialueen suojassa yhdistyvät ystävällinen ilmapiiri, estetiikka ja historiallinen miljöö.

Teksti ja kuvat: RIIKKA-MARIA PÖLLÄ

Saint Jean de Niostin kylässä sijaitsevan Gourdansin linnan asehuoneessa seisoo vaaleanvihreään yhdistelmäpukuun pukeutunut markiisi de Leusse. Markiisin hiukset ovat valkoiset ja paksusankaisten silmälasien takaa katsovat ystävälliset silmät, jotka ovat nähneet 72 vuotta Ranskan yläluokan elämää maaseudulla.

Vierellä hymyilee viisitoista vuotta nuorempi viehättävä markiisitar, joka on pukeutunut tummansiniseen pikeepaitaan ja vaaleansinisiin caprihousuihin. Korvia, kaulaa ja ranteita koristavat raskaat kultakorut. Pariskunta kertoo linnan keskiajalle ulottuvasta historiasta ennen kuin hyvästelee vieraat.

Edellisenä iltana linnassa on vietetty suomalais-ranskalaisia häitä. Nyt sunnuntaibrunssin jälkeen vieraat ovat jatkamassa matkaansa. Häät ovat antaneet loistavan tekosyn lähteä automatkalle Lyonin lähiympäristöön. Pariisin ja Lyonin ruuhkien jälkeen on aika nauttia maaseudun rauhasta.

Olemme jo starttaamassa kohti seuraavaa määränpäättämme, kun markiisi koputtaa auton ikkunaan. Hän kehottaa käymään Pérougesin keskiaikaisessa kylässä. Pieni koukkaus historialliseen kohteeseen on tervetullut. Olemmehan lomalla ilman kiirettä ja aikatauluja.

Keskiaikaisella linnoitusmuurilla suojattu kylä sijaitsee vain kahdentoista kilometrin päässä Gourdansin linnasta. Astuttamme sisään Pérougesin kylän portista avautuu näkymä, jossa aika on pysähtynyt vuosisatoja sitten. Ympärillämme avautuu mennyt maailma, josta on säilynyt ihastuttava muisto nykysukupolville. Hetki Pérougesin kylässä on kuin aikamatka menneille vuosisadoille.

Mukulakivikatuja reunustavat kaksikerroksiset kivitalot, joissa on vaikutteita 1400- ja 1500-lukujen renessanssityylistä. Talojen seinillä kiemurtelevat kasvit. Ikkunalaudoilla hehkuvat punaiset pelargoniat. Alakerrosten avonaisista ikkunaluukuista myydään *Galette de Pérougesia* eli paikallista piirakkaa. Piirakka on ohutpohjainen jauhoista, voista, kananmunista ja sokerista valmistettu herkku ja suosittu paikallisten keskuudessa.

Pérougesissa voi vierailla museossa, taidegallerioissa ja puolustustarkoitukseenkin käytetyssä kirkossa.

Pienissä putiikeissa myydään matkamuistoja ja puolustustornista voi ihastella ympäröivää seutua. Pelkkä kylässä kiertely on kokemus. Korkokengät vain ovat huono valinta kävelykierrokselle!

Neljänkymmenen asteen helle hellii – tai piinaa. Etsiydymme Place de Tilleuililla sijaitsevan ravintolan terassin varjoon. Tarjolla on paikallisten suosimaa makeaa herkkua. Emme voi kuvitellakaan poistuvamme kylästä maistamatta Pérougesin piirakkaa.

Paikalliselta leipurilta saapunut herkku on vielä lämmintä, joten se sulaa suuhun. Sokerisen välipalan kanssa nautitaan kylmää, kuivaa siideriä. Makean hetken jälkeen olo on kuin sokerihiirellä, kun on aika lähteä kohti määränpäättämme *Domaine du Mont Verrierin* viinitilaa *Beaujolais*-viinien tuotantoalueella.

Olimme löytäneet maininnan viinitilasta vain päivää aikaisemmin turisti-infon lehtisestä. Valitsimme reitin moottoriteiden sijaan pieniltä mutkitteluilta teiltä, joiden varrella Ranskan maaseutu avautuu kauneudessaan ja monimuotoisuudessaan. Samalla vältämme tietullit.

Ohitamme pieniä kyliä, joissa on muistoja menneistä vuosisadoista: kirkkoja ja pätkiä suojamuureista. Siellä täällä peltojen kupeessa siintää linna tai kartano.

Parin tunnin ajomatkan jälkeen saavumme St. Julienin kylään. Mont Verrierin viinitilan pitäisi olla lähettyvillä, mutta matkaoppaassa ei ole mainittu osoitetta, vain kylän nimi. Onneksi Ranskan viinialueilla on tapana ohjata matkailijat viinitiloille selkeillä opasteilla ja löydämme tilan.

Ranska ja romantiikka esiintyvät usein samassa lauseessa,



Ranskassa viinikulttuurilla on keskeinen asema.

**eivätkä turhaan.
Maa tarjoaa mitä otollisimpia
paikkoja pakomatkalle arjen todellisuudesta.**

Jo matkan päästä voimme huomata, että olemme saapumassa yhteen ihastuttavimmista paikoista. Viiniviljelmien reunustaman hiekkatien päässä siintää kaksikerroksinen kartanomainen rakennus. Valkoiseksi maalatut ikkunaluukut on avattu, jotta auringon valo pääsee sisälle taloon.

Hymyilevä, kiharahiuksinen nainen astuu etuovesta ja ottaa meidät vastaan. Pahoittelen, ettei meillä ole varausta, mutta haluaisimme viettää tilalla ainakin yhden yön. Madame Cooke johdattaa meidät muitta mutkitta yläkertaan ja näyttää huoneemme, joka on nimetty ranskalaisen lääkärin **Claude Bernardin** mukaan. Turkoosipohjaisia tapetteja koristavat viiniköynnöstä kuvaavat kultakuvioinnit, kalusteina toimivat antiikkihuonekalut ja ikkunasta avautuu maisema viinitarhoihin. Huone on esteettinen elämys, vanhaa kunnioittaen hyvällä maulla toteutettu. Luottokortteja tai sisäänkirjautumista ei kysellä. Pieni koiranikin on tervetullut, vaikka yleensä lemmikit eivät ole sallittuja. Ei ole epäilystäkään, ettemmekö viipyisi täällä kauemmin kuin yhden yön.

Omistajat eivät olleet varautuneet tuloomme, joten illallista meille ei voida tarjota. Madame Cooke pyytää kuitenkin taloudenhoitaja Madame Saezia valmistamaan pientä syötävää.

Siirrymme uima-altaalle ja seuraamme liittyy myös rouvan avopuoliso Monsieur Legrand, toinen paikan omistajista, sekä rouvan kaksi teini-ikäistä lasta. Monsieur Legrand avaa pullon tilan omaa roséviiniä. Ilta-auringon heliessä taloudenhoitaja kattaa pöydälle juustoa, salamia, leipää, tomaatti-mozzarellasalaattia ja oliiveja. Yksinkertaista, mutta maistuvaa. Myös rouva liittyy seuraamme. Pariskunta kertoo meille tilasta, elämästään ja Beaujolaisin alueesta. Skoolaamme sunnuntai-illalle.

Tila sijaitsee vain noin 30 kilometriä Luoteis-Lyonista, joten madame ja monsieur palaavat illalla kaupunkiin ja taloudenhoitaja lähtee kotiinsa. Illan hämärtyessä olemme suuressa talossa kahdestaan. Nukahdamme valkoisiin, tilan nimen alkukirjaimilla kirjottuihin lakanoihin. Ulkoa kantautuu pöllön ääni.

**Aamuaurinko herättää
uuteen päivään.
Ihailemme ikkunasta
avautuvia ihastuttavia
maaseutunäkymiä.
Kaksi hevosta laiduntaa
takapihan läheisyydessä.**

Madame Saez on kattanut 1800-luvun tyyliin sisustettuun ruokailuhuoneeseen aamiaisen sopimuksen mukaan kello kymmeneksi. Croissantteja, suklaapullia, leipää, hilloja, hedelmiä, jogurtteja, tuoreemhua ja tuoretta kahvia. Täydellinen ranskalainen aamiainen. Kylläisinä siirrymme lepäilemään uima-altaalle.

Suurin osa tilan kymmenen hehtaarin alasta on viiniviljelmien peitossa. Mont Verrierin tilan juuret ulottuvat aina 1100-luvulle, mutta päärakennus on 1800-luvulta. Rakennus toimi sairaalana, kunnes omistajapari osti ja kunnosti sen nykyiseen asuunsa. Tarkoituksena oli varata yksi huone mahdollisten ohikulkijoiden käyttöön, mutta nyt huoneita on jo viisi.

Mont Verrierin tilalla aika kuluisi mitään tekemättä, paikan kauneudesta ja rauhasta nauttien. Viinistä kiinnostuneiden kannattaa kuitenkin tutustua puolen tunnin ajomatkan päässä sijaitsevaan Hameau du Boeufin viinimuseoon.

Jälleen kerran osoite on epäselvä. Tieto siitä, että paikka sijaitsee junaradan äärellä, ohjaa meidät perille. Eikä paikasta voi erehtyä, sillä se on massiivinen viini- ja junamuseoineen, kauppoineen ja puutarhoineen.

Museosta paistaa klinisyys, mutta vierailun ansiosta opimme ymmärtämään viinin tekemisen historiaa, viiniin liittyvää elämäntapaa ja valmistuksen taidetta. Omatoiminen kierros päättyy *belle époque* -tyyliin sisustettuun isoon ja hieman kolkkoon ravintolasaliin, jossa maistellaan viinivalikoiman tuotteita.



Keskiaikaisen kylän kivikaduilla kiertelyyn kannattaa jalkaan valita matalapohjaiset kengät.



Mont Verrierin tilalla aika kuluisi mitään tekemättä, rauhasta ja paikan kauneudesta nauttien.

Viininviljelyalueella vieraillessa ei kannata unohtaa paikallisten tuottajien tiloilla vierailua. Beaujolais ei ole tunnettu hienoista viineistään, mutta alueen charmi ja viinitilallisten ystävällisyys korvaavat laadun. Viinimuseosta palatessamme päättämme vieraila muutamilla tiloilla, joihin johtavat kyltit *vente de vins*, viiniä myynnissä. Kello lähentelee kuutta, joten useilla tiloilla ei enää näy ketään.

Piskuiselta ajotieltä ohjataan mahdollisia asiakkaita tilalle, jonka linnamainen siluetti kohoaa viinipeltojen keskeltä. Päättämme yrittää onneamme vielä täältä, Chateau de Grandmontista, jonka historia on alkanut 1100-luvulla. Entiseen luostariin suuntautunut toivoretkemme ei ole turha. Tilanhoitaja Monsieur de Vermont on tilan kellarissa ja avaa mielellään muutaman pullon maistelua varten.

Munkit ovat jättäneet tilan kauan sitten, mutta heidän viinihistoriansa on säilynyt.

Tilanhoitajan kanssa viineistä rupatellessa vierähtää tunti jos toinenkin. Poistumme muutaman tuliaisiksi tarkoitetun punaviinin kanssa. Ostoskassiin sujahtaa myös viileä roséviini, joka nautitaan jo samana iltana tuoreen, rapeakuorisen patongin ja juustojen kera Mont Verrierin pihan korituoleissa lekotellen, ilta-auringin luodessa viimeisiä säteitään ympäröivään laaksoon.

Päivät kuluvat kuin siivillä. Hektinen kaupunkielämä on vain muisto. Mielen on vallannut maalaiselämän pehmeä raukeus. Yksi yö on vaihtunut kolmeen. Ilman suunnitelmaa matkaillessa voi yllättäen törmätä paikkoihin, jotka valloittavat sydämen. Tämä tapahtuu juuri Mont Verrierin kohdalla.

Viimeisenä iltana Madame de Saez valmistaa meille illallisen. Annamme hänelle vapaat kädet. Kello 19 laskeudumme alas huoneestamme ja madame johdattaa meidät vanhoja kiviportaita pitkin kellariin, jossa esittelee tilan viinikellarin ja kertoo tilan omista viineistä. Tämän jälkeen hän ohjaa meidät illallishuoneeseen ja avaa valitsemamme viinit. Koirani katoaa keittiöön auttamaan madamea illallisen valmistuksessa. Taustalla soi **Charles Aznavour**.

Alkuruokana on kylmäsavulohisalaatti sinappivinegretillä, pääruokana porsaanfilettä kermaisella pippurikastikkeella ja *haricot vert* eli vihreitä papuja. Pääruoan jälkeen meitä hemmotellaan juustovalikoimalla: valko- ja sinihomejuustoa sekä kahta erilaista vuohenjuustoa tuoreen leivän ja viikunahillon kera. Jälkiruoksi on tarjolla cantaloupemelonია ja vadelmia. Illallinen on periranskalaista maalaisruokaa, jossa kaloreita ei lasketa.

Kaikessa yksinkertaisuudessaan ja perinteikkyydessään illallisessa maistuu rakkaus ruokaan.

Matkustaessa tulee usein kokeiltua hienoja ravintoloita, mutta silloin tällöin on vapauttavaa syödä konstailematonta ruokaa kodinomaisen tunnelman vallitessa. Tänä iltana tunnelma tavoitetaan vaikka miljöö muistuttaa entisajan kartanoa.

Nauttiessamme kahvia ja teetä Madame Saez tulee toivottamaan hyvää yötä ja kertoo aamiaisen olevan katettuna seuraavana aamuna kello kymmenen. Jäämme taas ainoina asukkaina suureen taloon. Pieni koirani hyppää syliini nukkumaan illan hämäryyden vaihtuessa ulkona yön pimeyteen.

Lähtöaamu valkenee aurinkoisena ja lämpimänä. Aamiaispöydässä yritän vielä ahmia silmilläni talon kauneutta. Ennen paluuta Pariisiin kehaisen Madame Saezille aamiaisilla tarjottujen hillojen erinomaisuutta.

Madame katoaa kellariin ja palattuaan ohentaa minulle ison tölkin itse valmistamaansa aprikoosihilloa. Maksua hän ei suostu ottamaan. Ajaessamme tilan rautaporttien läpi Madame vilkuttaa pihalla.

Domaine du Mont Verrierin jäädessä taakse mieleen nousee haikeus, mutta samalla kumpuaa myös toive paluusta. Ja tästä kai on kyse onnistuneessa lomamatkassa.

PÉROUGES FAKTAT

Sijainti: 34 kilometriä Lyonista koilliseen. Kylän juuret juontavat keskiajalle. Paikka luokitellaan edelleen yhdeksi kauneimmista kylistä Ranskassa. Luonnollisesti Pérouges on muuttunut turistikohteeksi, mutta se on edelleen reilun tuhannen ihmisen kotipaikkakunta.



Domaine du Mont Verrier sijaitsee St. Julien kylässä, 28 kilometriä Lyonista luoteeseen.



Tilalta aukeavat komeat näkymät ympäröivälle maaseudulle.

Tutustumiskohteita: Pääportin vieressä 1400-luvulta peräisin oleva kirkko Saint-Madelaine, joka on toiminut myös osana kylän puolustusta. Place du Tillieul’n aukio, jonka keskelle on 1800-luvulla istutettu "vapauden puu". Aukion ympärillä on ravintoloita sekä 1200 rakennettu L’Ostelier, joka toimii hotellina. Vastapäätä museo, jossa veistoksia, vanhoja työkaluja, fajanssia, huonekaluja ja aseita. Pääkatu Rue du Prince johtaa kirkolta Tillieulin aukiolle. Keskiajalla kadun varrella esiintyi muun muassa ase- ja korintekijöitä, notaareja ja teurastajia. Rue du Princen sivulla sijaitsee myös Pérougesin puolustustorni, josta avautuu näkymä kylään ja ympäröivään seutuun.

DOMAINE DU MONT VERRIER FAKTAT

Sijainti: 28 kilometriä Lyonista luoteeseen St. Julien kylässä keskellä Beaujolaisin viinialuetta.

Historia: Tilan nykyinen ulkoasu on 1840-luvulta, jolloin paikka toimi kirkon ylläpitämänä sairaalana.

Nyky aika: Upeissa puitteissa toimiva bed & breakfast –majoitus, jossa kodinomainen tunnelma. Viisi yksilöllisesti sisustettua vierashuonetta.

Hinnat: 100 €/yö/1 hh, 120 €/yö/2hh. Hintoihin sisältyy aamiainen.

Viinit: Tila tuottaa ja myy puna-, valko- sekä kuohuviinejä. Mahdollisuus maistella.

Hääjuhlat

Vieraat parveilevat Saint-Maurice de Gourdansin kirkon edessä. Edellisellä viikolla Ranskaa on koetellut kylmä aalto, mutta nyt mittari on kohonnut neljäänkymmeneen celsiusasteeseen. Kesämekkoihin sonnustautuneet naiset viilentävät oloaan heiluttamalla kämmeniä kasvojen edessä, miehet puvuissaan pyyhkivät hikeä otsaltaan.

Seremonian olisi pitänyt jo alkaa, mutta hääparia ei näy. Suomalaiset vieraat vilkuilevat kelloaan, mutta ranskalaiset eivät ole moksiskaan. Kulttuurieroja. Lopulta morsiuspari ilmestyy turkoosin värisen avokuplavalokkarin kyydillä.

Kirkko on rakennettu 1100-luvulla kivistä, joten sisällä vallitsee ihana viileys. Pienistä ikkunoista lankeaa hämyinen valo, joka valaisee seinillä vielä himmeänä näkyvien seinämaalausten rippeet. Kirkon ovet aukeavat ja kiviseinissä kajahtaa häämarssi.

Kapeaa käytävää astelee vaalea hoikka morsian valkoisessa olkaimettomassa puvussaan, jota koristaa ohut jugend-tyylinen pitsi. Kädessään hänellä on kimppu vaaleanpunaisia ruusuja. Vierellä astelee tummaan pukuun ja siniseen liiviin pukeutunut sulhanen.

Katolinen seremonia toimitetaan ranskaksi, mutta joukossa on myös suomenkielisiä osioita. Reilun tunnin kuluttua rennon oloinen, puolalaissyntyinen pappi julistaa Lauran ja Gregin aviopuolisoiksi. Tuoreen avioparin kasvoille leviää aitoa iloa kuvastava hymy.

Vieraat siirtyvät Gourdansin linnaan. Linnan siluetti kohoaa arvokkaana kohti sinistä taivasta, ympäröivässä puistossa vanhat puut luovat varjoja maahan ja sinne tänne on aseteltu punaisista kukista koostuvia kukkaistutuksia. Paikan kauneudesta hämmentyneet vieraat kerätään ryhmäkuvaan linnan sisäänkäynnin leveille portaille.

Takapihalla olevalle terassille on katettu aperitiivi: samppanjaa ja pieniä antipastoja. Terassilta aukeaa kaunis näkymä taustalla siintävälle Ain-joelle.

Iloinen puheensorina siivittää iltapäivää ja hääpari tekee parhaansa pitääkseen seuraa kaikille. Paikalle on tullut ystäviä ja sukulaisia Ranskan lisäksi Suomesta, Puolasta, Saksasta ja Belgiasta. Monille tilaisuus on antanut ensimmäisen syyn matkustaa Ranskaan tai Lyonin lähialueelle.

Iltä hämärtyy, kun siirrymme sisätiloihin illalliselle. Salin seinät on maalattu vihreiksi ja kattopalkit on koristeltu kukkakuvioin. Suuria ikkunoita reunustavat punaiset samettiverhot ja seinille ripustetuissa tauluissa 1700-luvulla eläneet henkilöt seuraavat 2000-luvun vieraiden juhlintaa. Salia valaisevat kattokruunut ja kynttilät.

Neljän ruokalajin
ateria tarjoillaan
pöytiin punaviinin
ja lähdeveden kera.



Domaine du Mont Verrier on sisustettu vanhaa kunnioittaen.



Tiloilla maistellaan viinejä niiden omissa viinikellareissa.

Alkuruokaa seuraa lammas bataattipyreen kera sekä juustovalikoima. Hääkakkua ei ranskalaisissa häissä perinteisesti ole ja vieraiden makeannälkään on tarjolla erilaisten pienten jälkiruokien lajitelma.

Puolen yön aikaan takaterassilla kajahtaa musiikki. Sivupöydälle on katettu samppanjalaseista koottu torni, johon hääpari yhdessä kaataa samppanjaa. Vieraat nauttivat juhla juomaa hillitysti, mutta tanssivat innokkaasti. Vieraat pikkulapsesta vaariin ja mummoon panevat jalalla koreasti ja nauttivat kesäyöstä, musiikista ja hääparin onnesta.

Kuumuus on piinaava vielä illan vaihtuessa yöksi, mutta kuin varkain pilvet ovat kerääntyneet taivaalle ja sadepisarat muuttuvat kunnan sateeksi. Sade ei kuitenkaan pysäytä juhlia, jotka jatkuvat aamun sarastukseen saakka.

CHÂTEAU DE GOURDAN FAKTAT

Sijainti: Rhône-Alps -alueella, 12 kilometriä Pérougesin kylästä

Historia: Toimi keskiajalla puolustuslinnana. Vuodesta 1270 lähtien linna kuului Savoin herttuoiden suvulle. Vuonna 1686 Gourdan myytiin Louis de Montevilletille, jonka suvulle linna kuului neljän sukupolven ajan. Vuonna 1830 Monsieur Jules La Sausse osti paikan ja hänen ainoa tyttärensä Marie-Antoinette nai Markiisi de Leussen, joka on nykyisen omistajan isoisä.

Nyky aika: Restauoitu juhla- ja kokouspaikaksi, jossa alkuhistoriaan yhdistyvät kuluneet vuosisadat.

AUTOILLEN RANSKASSA

Omalla tai vuokra-autolla matkustaminen antaa vapauden poiketa reitiltä ja määrätä itse aikataulusta. Varsinkin Ranskan kaltaisessa maassa, joka tarjoaa paljon historiallisia kohteita, pittoreskeja kyliä, suurkaupunkeja ja kaunista luontoa.

Ranskassa on hyvä moottoritieverkosto, mutta moottoriteillä peritään tietullit. Tulleista kertyy nopeasti sievoinen summa, joten ajan salliessa kannattaa poiketa pikkuteille. Matka etenee pikkuteillä hitaammin, mutta maahan tutustuu paremmin.

Opaskirjoja kannattaa tutkia ennen matkalle lähtöä, mutta usein matkan varrella voi osua ihaniin hotelleihin, bed & breakfast -paikkoihin ja ravintoloihin, joita ei oppaissa mainita. Usein on hyvä matkustaa silmät ja mieli avoinna ilman varauksia ja luottaa onneen.

Bensiinin hintataso on sama Ranskassa ja Suomessa, mutta vähän kuluttavalla autolla pitkäkin matka taittuu ilman huimia kustannuksia. Auton voi kätevästi vuokrata netistä. Vaihtoehtoja löytyy pienen budjetin autosta aina hienoon, kalliiseen ja hyvin varusteltuun ajoneuvoon.

Matkaan on helppo startata esimerkiksi Charles de Gaullen lentokentältä. Tosin Pariisin kuten muidenkin Ranskan suurkaupunkien liikenne on omaa luokkaansa. Ruuhkat ovat jokapäiväisiä ja autoilukulttuuri aggressiivista. Mukaan on heittäydyttävä samalla itsekkäällä asenteella ja unohtettava hyvä suomalainen ajotapa. Muutoin jää joukon tukkeeksi.

KIITÄMME:

- + Historiallisten paikkojen kunnioitusta
- + Ihmisten ystävällisyyttä
- + Hienoa ruoka- ja juomakulttuuria
- + Edullisia hintoja

MOITIMME:

- Paikallisten englanninkielentaidon puutetta
- Auton tarpeellisuutta. Ilman autoa olisi ollut lähes mahdotonta tehdä matkaa.

KOMMENTTI

Olen aina ollut kiinnostunut Ranskan kulttuurista ja historiasta. Ranska on tullut tutuksi useiden matkojen kautta ja joka kerta maa on yllättänyt. Useimmiten positiivisesti.

On totta, että ranskalaiset osaavat olla koppavia ja ylpeitä, mutta useimmiten he paljastuvat ystävällisiksi ja auttavaisiksi ihmisiksi. Ranskalaiset rakastavat maataan, ruokakulttuuriaan ja viinitarjontansa intohimolla, joka on helppo tulkita negatiivisena käyttäytymisenä.



Viinimuseossa voi tutustua viinin historiaan ja viinin teon taiteeseen.



Ranskassa viinikulttuurilla on keskeinen asema.

Lähtiessäni matkalle Ranskaan lähdin avoimin mielin. Keskityn imemään itseäni maan historiaa, syömään hyvää paikallista ruokaa ja maistelevaan viinejä. Olen oppinut välttämään paikkoja, joissa menut ovat englanniksi ja asiakaskunta koostuu matkailijoista.

Kiertelen, etsiskelen ja usein myös löydän. Niin kävi myös tällä matkallani. Palasin kotiin mukana kauniita muistoja sekä Beaujolais-alueen viinejä, joita on ollut ihanaa maistella ystävien seurassa kesän valoisien iltojen vaihtuessa syksyn hämäryyteen.

RIIKKA-MARIA PÖLLÄ



Gourdansin linnan seinille ripustetuissa tauluissa elämänmenoa seuraavat 1700-luvun henkilöt.





Domaine du Mont Verrier

