

La Chevalée

Loggieren beim Champagnerwinzer

Gut 20 000 Flaschen Champagner produzieren Olivier und Cécile Fedyk-Bord pro Jahr. Sie sind ein kleiner Winzer-Betrieb und haben ihren dreihundert Jahre alten Hof in ein Gästehaus umgewandelt. Er liegt mitten im berühmten Champagnerdorf Hautvillers – und hat einen großen Garten mit herrlicher Aussicht auf die Weinberge. Das Tüpfelchen auf dem i ist es, hier auf der Terrasse den hauseigenen Champagner zu genießen – und natürlich der Pool im Garten.

Infos:

Zimmer: 4 Doppelzimmer

Preis Doppelzimmer (mit Frühstück): 125 - 140 Euro je nach Saison

Sprachen: Französisch, Englisch

Barrierefrei: nein

Haustiere mitbringen: nein

Verköstigung: Frühstück, (Cécile hat Adressen von Restaurants mit Abholservice, so dass man auf der Terrasse essen kann)

Extras: hauseigener Champagner; Terrasse; Garten mit Pool; Verleih von E-Rädern; Pferdeställe für Gäste, die hoch zu Ross anreisen; Geschirr, Mikrowelle und Kühlschrank zur freien Verfügung

In der Umgebung:

Radtour durch die Weinberge

Hautvillers und seine Abteikirche mit dem Grab von Dom Pérignon

<https://www.tourisme-hautvillers.com/le-territoire/le-patrimoine/>

Anschrift:

53 rue Henri Martin

51160 Hautvillers

Kontakt:

Olivier und Cécile Fedyk-Bord

Tél : 0033 326515224

contact.lachevalee@orange.fr

<http://www.champagne-fedyk-chambres-hotes-hautvillers.com>

Céciles Rezept

Entenstopfleber mit Ratafia

Zutaten:

1 Kilo Gänseleber

12 g Salz

5 g Pfeffer

5 cl Ratafia (Alkohol hergestellt auf Basis von Most und Trester der Champagnertrauben.

Wird oft als Apéritif getrunken.)

1 Messerspitze Zucker

Zubereitung:

Leber in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Salz, Zucker und Pfeffer mischen und die Leber auf beiden Seiten würzen. Mit Ratafia beträufeln, mit Frischhaltefolie bedecken und vier Stunden kaltstellen.

Ofen auf 200° C vorheizen.

In einer antihaftbeschichteten Pfanne die Leber auf beiden Seiten anbraten. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und für eine Minute in den Ofen schieben. Danach auf absorbierendes Küchenpapier legen. Die Scheiben dicht aufeinander in eine Terrine schichten. Mit Frischhaltefolie abdecken und mit einem Gewicht bedecken, um alles zusammenzupressen. Vor dem Servieren 24 Stunden im Kühlschrank lassen.