

Le voyage selon

Alfred.



Voyage en Grèce par l'Echanson



« Santorin la perle des Cyclades »
Programme sur mesure

Du 24 au 29 Mai 2015

SANTORIN



Santorin, la perle de Cyclades, doit une partie de sa popularité à la forme très particulière qu'a prise l'île suite à l'explosion de son volcan en 1 600 avant J-C et l'effondrement de sa partie centrale, ayant donné naissance à la caldeira actuelle et aux îles de Santorin, Thirassía et Aspronissi. La catastrophe provoqua un gigantesque tsunami en Méditerranée. Certains y voient une explication au retrait de la Mer Rouge évoqué dans la Bible, d'autres l'origine du mythe de l'Atlantide... Des fresques rupestres sont également la preuve que l'île a été habitée dès la préhistoire, elle est riche en vestiges de la civilisation minoenne de l'âge de bronze, mais aussi de reste de l'occupation romaine ou hellénistique. Cette île offre un cadre d'une beauté saisissante avec ses spectaculaires falaises, son cratère englouti, et son architecture particulière. On y arpente des hameaux pittoresques aux maisons blanches ornées des caractéristiques coupoles bleus. Parmi les plus connus, le magnifique village suspendu **d'Oia** (au Nord-Ouest), la ville de **Fira** (à l'Ouest, une escale privilégiée pour de nombreux paquebots) et Pyrgos, le plus haut perché, qui offre un point de vue sans pareil sur tout l'archipel.

La Grèce : le vin « objet de culture » depuis des millénaires



SANTORIN, trois siècles après la gigantesque explosion volcanique survenue il y a 3700 ans, à force d'acharnement et d'ingéniosité, les hommes ont implanté un vignoble unique en son genre, en s'adaptant à des conditions climatiques extrêmes. Il en résulte un système de conduite de la vigne en corbeille – le kouloura- qu'on ne retrouve qu'à Pantelleria (Sicile). C'est également l'un des plus vieux vignobles encore en activité, les plus vieux ceps ont passé le demi millénaire, le phylloxéra n'ayant pas pu se développer. Forte aridité, forts vents, extrême pauvreté des sols martyrisent les vignes et donnent, au compte-goutte, des vins aux typicités uniques: le miracle du microclimat ou la main d'un des nombreux dieux grecs ?

1^{er} jour : GENEVE / Envol vers SANTORIN

Dimanche 24 mai 2015

Rendez-vous à l'aéroport de Genève - E- Tickets en votre possession.

A votre arrivée à l'aéroport de SANTORIN à 17h20, récupération des bagages.

Transfert à l'hôtel Anémomilos (Oia) où vous pourrez vous installer dans vos chambres.

☉ Dîner et nuit à l'hôtel.

Votre hôtel : ANEMOMILOS OIA



L'hôtel Anémomilos est parfaitement situé pour admirer la vue sur l'azur de l'Egée, tout en jouissant d'un environnement calme, à faible distance du centre d'Oia, le plus beau village de Santorin. Point de départ idéal pour partir à la découverte des richesses de l'île lors de votre séjour. Un environnement chaleureux et intime, hospitalité Grecque garantie.

Le restaurant de l'hôtel est réputé pour la saveur de ses plats. C'est un restaurant familial très pittoresque qui vous permettra de déguster de nombreuses spécialités.

2^{ème} jour VISITE DE VIGNOBLES

Lundi 25 mai 2015

☉ Petit déjeuner

A 10h00 un bus viendra vous chercher à l'hôtel Anémomilos Oia pour vous amener faire la visite de plusieurs vignobles, suivie d'une dégustation des vins les plus représentatifs de la gamme de chaque domaine.

La visite de l'île commence par le **vignoble de Hatzidakis** l'un des rares vignobles conduit en agriculture biologique de l'île de Santorin, puis vous continuerez en direction du **vignoble de Gavalas**, cave traditionnelle de la fin du XIXème siècle.

☉ Pause déjeuner au restaurant **To Psaraki**.



Une taverne qui donne ses lettres de noblesse aux produits locaux. Sa terrasse surplombe un petit port de pêche. L'une des meilleures tables de l'île !

Retour à l'hôtel vers 15h30.

En fin d'après-midi, nous irons admirer le fameux **coucher du soleil à Oia**.

Un spectacle magnifique qui vous donnera envie de poser vos valises sur cette île pour toujours !

☉ Dîner sûr l'île.

Nuit à l'hôtel.

Le domaine Hatzidakis

Reconnu parmi les domaines grecs les plus pointus, le domaine produit des vins d'une grande finesse à la minéralité remarquable -



Créé en 1996 par Haridimos Hatzidakis, misanthrope idéaliste et courageux (le premier à avoir cultivé en « bio » de l'île), qui engendre des cuvées qui lui ressemblent. Sur ce terroir où les conditions sont uniques entre le sol volcanique, les vents violents qui obligent une taille particulière, en « nids d'oiseaux », le peu de précipitations et les étés chauds et secs, le Domaine Hatzidakis cultive 10 hectares de vignes exposées Sud Sud-Est et situés entre 70 et 350 mètres d'altitude. L'attention particulière portée à la vigne et les rendements faibles de l'ordre de 20 hectolitres à l'hectare permettent de tirer une très belle expression de cépages autochtones francs de pied, le vignoble n'ayant jamais été touché par le phylloxéra. Une rencontre incontournable !

Le domaine de Gavalas

Le domaine de Gavalas est l'un des plus anciens de l'île - Bons Assyrtiko -



Le domaine de Gavalas se trouve au bout d'une petite rue étroite sur la droite. On a là une cave traditionnelle (canava) qui remonte à la fin du XIXème siècle, avec sa cour pavée de pierres de lave, décorée de vieux pressoirs et de ceps de vigne centenaires, et ses bâtiments blanchis à la chaux. Ambiance intime, visite complète de la cave et un grand choix de vins.

☉ Petit déjeuner

A 10h00 un bus viendra vous chercher à l'hôtel pour vous faire visiter différents domaines et déguster leurs vins : Le **domaine de Gaia**, le **domaine Argyros**, puis le **domaine Sigalas**

☉ Déjeuner pique-nique au **vignoble de Sigalas**.

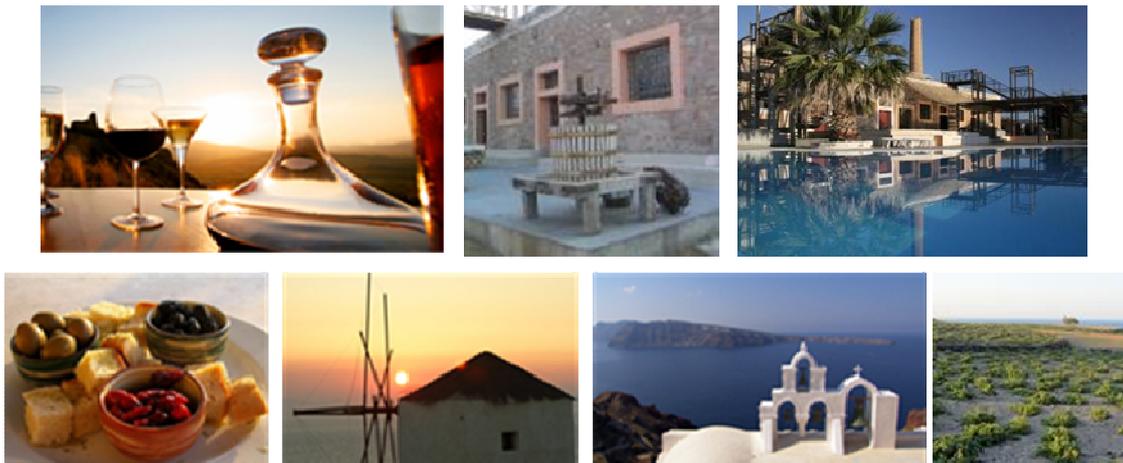
Retour à l'hôtel vers 15h30

☉ Dîner sûr l'île.

Nuit à l'hôtel.

Domaine de Gaia

Une modernité sans concession à la tradition -



Berceau du vin, l'île de Santorin offre un cadre idyllique au vignoble de Gaïa. Sur ces terres paradisiaques, l'emblématique œnologue grec Yiannis Paraskevopoulos, accompagné de Leon Karatsolas, donne naissance à des vins merveilleux issus exclusivement de cépages traditionnels autochtones. Les vins du domaine Gaïa sont une étape incontournable dans la découverte du patrimoine viticole européen.

Domaine d'Argyros

Grands blancs d'Assyrtiko et d'Aïdani , vinsanto savoureux -



La famille Argyros exerce son art sur l'île de Santorin depuis plus de 100 ans. Elle élève des cépages indigènes sur un sol volcanique. La plupart des vignes sont âgées de 50 à 60 ans mais certains plans auraient, selon les insulaires plus de 300 ans ! Elles sont taillées en couronnes afin de protéger les raisins du vent et du soleil grec. Les rendements limités (25 hl/ha) donnent des vins denses et francs.

Domaine de Sigalas

Vinsanto de rêve, gamme de haut niveau et passionnante -



Cofondé en 1991 par Paris Sigalas, le domaine regroupe 25 hectares de vignes avec un nouveau chai et une salle de dégustation ouverts en 1998 : un agréable patio sous une tonnelle envahie de raisins, avec une dizaine de tables pour vous accueillir. Si vous avez la chance de le rencontrer, Paris Sigalas parle un excellent français. Ancien professeur de mathématiques il est tombé sous le charme des vignes familiales pour se reconverter en vigneron d'exception. Il parle avec passion de son terroir et de l'histoire du vignoble insulaire. Le séisme ravageur de 1956, n'a pas été sans effet sur les vignobles notamment sur ceux de la moitié nord, affectés par le départ en masse des marins nombreux dans cette partie de l'île. En conséquence, il ne reste plus qu'un seul grand domaine viticole (le sien) dans la moitié nord de Santorin.

☉ Petit déjeuner

Journée complètement libre ! Selon vos envies, profitez-en pour vous reposer, vous promener, vous baigner ...



Nous nous retrouverons à Fira en fin d'après-midi pour partager nos expériences et découvertes de la journée... L'occasion de participer ensemble à une activité sympathique (17h00 à 20h00) avant de dîner !

☉ Petit déjeuner

Matinée libre.

☉ Déjeuner au restaurant de l'hôtel.

Départ de l'hôtel jusqu'à l'aéroport de Santorin pour prendre l'avion à 14h30 en direction d'Athènes.

Arrivée à Athènes, transfert à hôtel Hérodion où vous pourrez vous installer dans vos chambres.

Votre hôtel : HERODION HOTEL



Situé au pied de l'Acropole, l'Herodion Hotel offre une vue imprenable sur Athènes.

L'Hérodion se situe à quelques pas du musée de l'Acropole, ceux qui le souhaitent pourront le découvrir à leur arrivée en fin de journée (Fermeture à 20h00) ou le lendemain matin ! Vous pourrez également flâner dans les ruelles de la Plaka avant de dîner.

🍷 Dîner vue sur l'acropole.



Nuit à l'hôtel.

6^{ème} jour ATHENES / GENEVE

Vendredi 29 mai 2015

Matinée libre jusqu'au transfert à l'aéroport vers 13h00 / 13h30.

Votre plan de vol

24 Mai 2015

Merci de vous présenter 2heures avant le décollage munis de vos pièces d'identités.

GENEVE – ATHENES 11h20 – 15h05

ATHENES – SANTORIN 16h35 – 17h20

28 Mai 2015

SANTORIN – ATHENES 14h30 – 15h15

29 Mai 2015

ATHENES – GENEVE 16h30 – 18h25



Conditions Générales de Vente

GRECE: « *« Santorin la perle des Cyclades»* »

6 jours / 5 nuits – du 24 au 29 Mai 2015

Prix par personne, au départ de Genève, base chambre double/twin : **à partir de 1760 €**

Tarif par personne base chambre double

« à partir de » calculé sur la base des tarifs aériens de Nov 2014

Sous réserve des disponibilités et tarifs aériens en vigueur au moment de la réservation.

Tarifs soumis à modification jusqu'au moment de la réservation

❖ Ce prix comprend

- Les vols : Genève / Athènes / Santorin / Aller –retour
- Les transferts aéroport / hôtel / et le circuit en autocar de tourisme
- Les visites et dégustations organisées par L'Echanson
- L'activité du Mercredi 27 Mai
- 5 nuits dans les hôtels mentionnés (ou similaire), en chambre double avec bain ou douche
- Déjeuner jour 2, jour 3, jour 5 (hors boissons)
- Les dîners selon programme (hors boissons)
- Taxes et services hôteliers
- Les taxes d'aéroport et de sécurité
- Garantie APST (Garantie totale des fonds déposés)
- Pochette de voyage

❖ Ce prix ne comprend pas

- Vos dépenses personnelles : repas autres que mentionnés, boissons, pourboires, etc....
- L'assurance Annulation / Bagages : + 2% (souscription individuelle)
- Le supplément chambre individuelle (Disponibilités et tarif : Nous consulter)

❖ Formalités

- Carte nationale en cours de validité

❖ Conditions d'inscription

- Nombre de place limité à 15 maximum – *4 places de disponibles au 30 Janvier 2015*
- Votre inscription ne sera validée qu'après le versement d'un acompte de 30 %
- Le solde - hors supplément – sera à régler 30 jours avant la date de départ soit le **vendredi 24 Avril 2015**

