

DÉCOUVERTE DES VIGNOBLES DU PIÉMONT

EN COMPAGNIE D'ÉLYSE LAMBERT

*Patrimoine UNESCO,
produits locaux et vins d'exception*



© John Londono

 12 JOURS



Votre itinéraire de 12 jours

Du 19 au 30 mai 2026

Jour 1 | 19 mai — Départ de Montréal

Rencontre avec notre accompagnateur Traditours à l'aéroport de Montréal. Assistance aux formalités d'enregistrement et envol à destination de Milan.



Jour 2 | 20 mai — Milan — Pollenzo, Italie

Dès notre arrivée à l'aéroport de Milan, notre guide national francophone nous accueillera afin de nous faire découvrir la culture, l'histoire, la gastronomie ainsi que les plus beaux attraits de son pays et nous faire vivre un voyage inoubliable! Nous prendrons la route vers la région viticole du Barolo. Niché au cœur du Piémont, le Barolo est réputé pour ses vins puissants et élégants, élaborés exclusivement à partir du cépage Nebbiolo. Surnommé le "Roi des Vins et Vin des Rois", il est un symbole de la richesse œnologique italienne. Dîner. Poursuite de la route vers notre hébergement. Arrivée et installation à notre hôtel pour 5 nuits. Souper.



Jour 3 | 21 mai — Pollenzo — Turin — Pollenzo, Italie

Déjeuner. Départ pour la découverte du Palais de chasse de Stupinigi. Ce joyau architectural rococo est inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO. Il fut la magnifique résidence de loisirs de la famille de Savoie, témoignant de leur grandeur et de leur passion pour la chasse. Ses somptueux intérieurs et ses vastes jardins en font une visite incontournable. Dîner. En après-midi, nous poursuivrons par la visite de la basilique de la Superga. Chef-d'œuvre de l'architecture baroque, elle est perchée au sommet d'une colline alors que la ville s'étend à nos pieds avec, en arrière-plan, les majestueuses Alpes. Pour y accéder, nous devrons emprunter un train à crémaillère. Nous y visiterons aussi la nécropole royale de la Maison de Savoie où se trouve les somptueux tombeaux des rois de Piémont-Sardaigne dans un riche décor. Retour à l'hôtel et souper.

★ À ne pas manquer

- Visite de Palais de chasse de Stupinigi



Jour 4 | 22 mai – Pollenzo – Turin – Pollenzo, Italie

Déjeuner. La journée débutera par une visite guidée de la ville qui nous permettra de découvrir l'élégance de la première capitale de l'Italie unifiée. Turin saura nous enchanter avec ses places grandioses, ses nombreuses arcades totalisant 18 km de promenades abritées et le classicisme de son architecture. Nous admirerons le palais royal, le palais Madame et son imposante façade, le palais Carignan, la cathédrale Saint-Jean-Baptiste abritant le précieux Saint-Suaire, la place San Carlo et l'impressionnante place Vittorio Veneto, l'une des plus grandes d'Europe, sans oublier la Mole Antonelliana, symbole incontesté de la ville. Nous dégusterons ensuite le fameux bicerin, boisson typiquement turinoise préparée à partir de café espresso, de chocolat chaud et de lait ou de crème. Un véritable délice! Dîner et après-midi libres pour nous permettre d'explorer les lieux à notre rythme. Souper et retour à l'hôtel en fin de soirée.

★ À ne pas manquer

- Visite guidée de Turin
- Dégustation d'un bicerin
- Dîner et après-midi libres afin d'explorer les lieux



Jour 5 | 23 mai – Pollenzo – Région Barbaresco – Pollenzo, Italie

Déjeuner. Nous débuterons par une visite au Castello de Pollenzo. Ce château historique, empreint d'une riche histoire. Nous descendrons dans les caves historiques de la Banque du vin, un lieu unique où sont conservés les trésors œnologiques de la région. Nous poursuivrons notre journée avec une dégustation de truffes. Nous serons envoûtés par les arômes subtils et les saveurs uniques de ce diamant noir de la gastronomie. Dîner libre. Ensuite, nous emprunterons une route panoramique qui nous dévoilera les paysages époustouffants de la région. Ses collines ondulantes, ses vignobles à perte de vue et ses villages pittoresques nous offriront des vues imprenables. La journée s'achèvera par une visite avec dégustation chez Produttori del Barbaresco, une coopérative de vignerons renommée où nous découvrirons les secrets de l'un des vins les plus emblématiques d'Italie, le Barbaresco. Retour à l'hôtel et souper.

★ À ne pas manquer

- Visite des caves historiques de la Banque de vin
- Dégustation de truffes
- Dégustation de vin chez Produttori del Barbaresco



Jour 6 | 24 mai — Pollenzo — Région Barolo — Pollenzo, Italie

Déjeuner. Notre premier arrêt nous permettra vivre une expérience unique : une dégustation de noisettes. Le Piémont est réputé pour ses noisettes, croquantes et savoureuses. Elles sont à la base de nombreuses spécialités locales. Nous aurons l'occasion de découvrir la passion d'un producteur local et de goûter à la richesse de ce fruit emblématique. Dîner libre. Nous prendrons une route pittoresque qui nous mènera à la rencontre d'un producteur de vin Barolo. Nous pourrons visiter son domaine et, bien sûr, participer à une dégustation de ce vin rouge prestigieux, véritable roi des vins italiens. Retour à l'hôtel et souper.

★ À ne pas manquer

- Dégustation de noisettes
- Dégustation chez un producteur de vin Barolo



Jour 7 | 25 mai — Pollenzo — Parme, Italie

Déjeuner. Nous partirons pour une journée où les saveurs emblématiques de l'Italie seront à l'honneur, mêlant la richesse des vins piémontais et l'excellence du Parmigiano Reggiano. Notre aventure gourmande débutera par un arrêt chez Michele Chiarlo pour une visite et dégustation chez ce producteur. Ce vignoble prestigieux est réputé pour ses vins d'exception, notamment le Barolo. Dîner. Nous poursuivrons notre route vers la région d'Émilie-Romagne. Notre journée se conclura en beauté par une visite et dégustation de Parmesan. Nous plongerons dans l'univers de ce fromage italien d'exception, en découvrant les étapes de sa fabrication traditionnelle et, bien sûr, en goûtant à différentes maturations de ce trésor culinaire. Installation à l'hôtel pour 2 nuits et souper.

★ À ne pas manquer

- Dégustation de vin chez un producteur de vin Barolo
- Dégustation de fromage Parmesan



Jour 8 | 26 mai — Parme — Modène — Parme, Italie

Déjeuner. Nous débuterons la journée avec la découverte d'une fabrique de vinaigre balsamique. Nous découvrirons les secrets de l'élaboration de cet "or noir" de Modène, de la lente cuisson du moût de raisin au vieillissement en fûts. Une immersion fascinante dans un savoir-faire ancestral qui nous révélera la complexité et la richesse de ce condiment unique. Ensuite, nous prendrons la route vers une ferme typique où l'art de la cuisine italienne prendra vie. Nous assisterons à une démonstration captivante de la préparation des pâtes fraîches, une tradition transmise de génération en génération. Après avoir appris les gestes experts, nous savourons un dîner authentique directement à la ferme, un moment de convivialité et de saveurs inoubliables. Pour couronner cette journée gourmande, nous terminerons par une visite avec dégustation du célèbre jambon de Parme. Nous verrons les étapes de sa production, de la sélection rigoureuse des porcs au lent processus d'affinage qui lui confère son goût délicat et reconnaissable entre tous. Une expérience gustative qui ravira les palais les plus fins. Souper et retour à l'hôtel.

★ À ne pas manquer

- Visite d'une fabrique de vinaigre balsamique
- Démonstration de préparation de pâtes fraîches
- Dîner dans une ferme typique italienne
- Dégustation de jambon de Parme



Jour 9 | 27 mai — Parme — Vérone — Franciacorta, Italie

Déjeuner. Nous emprunterons une route pittoresque vers Vérone, où l'histoire et la romance s'entremêlent. Dès notre arrivée, une visite guidée de la ville nous plongera au cœur de ses légendes et de son patrimoine. Nous explorons ses célèbres Arènes romaines, flânerons sur la charmante Piazza delle Erbe, et bien sûr, apercevrons le mythique balcon de Juliette. Chaque pas sera une découverte dans cette cité inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO. Dîner libre. En après-midi, nous nous rendons chez le producteur de vin Cà del Bosco pour une visite et dégustation. Cà del Bosco est une véritable icône de la région de Franciacorta et l'un des producteurs les plus prestigieux de vins effervescents en Italie. Au-delà du vin, le domaine est aussi une vitrine de l'art contemporain et intègre des œuvres d'art dans son environnement, créant une expérience esthétique qui complète l'expérience œnologique. Installation à l'hôtel dans la région de Franciacorta et souper.

★ À ne pas manquer

- Visite guidée de Vérone
- Dégustation chez un producteur de vins effervescents



Jour 10 | 28 mai — Franciacorta — région de Milan, Italie

Déjeuner. Notre journée débutera par un trajet vers Milan, la vibrante capitale de la Lombardie. En arrivant, nous serons immédiatement transportés par l'énergie de cette métropole élégante. Une visite guidée de la ville nous plongera au cœur de ses trésors. Nous pourrions apercevoir le majestueux Duomo, chef-d'œuvre de l'architecture gothique, et se promener dans la sublime Galleria Vittorio Emanuele II, un élégant passage commerçant. La visite nous mènera également au légendaire Théâtre de la Scala, temple de l'opéra, et nous donnera un aperçu de l'effervescence de la Via Montenapoleone, le cœur du quartier de la mode. Dîner libre. Transfert vers notre hôtel dans la région de Milan. Installation et souper.

★ À ne pas manquer

- Visite guidée de Milan



Jour 11 | 29 mai — Région de Milan, Italie

Déjeuner. Départ notre dernière journée en Italie. Nous prendrons la route vers le Lac d'Orta. Loin de l'agitation des grands lacs, Orta nous charmera par son atmosphère sereine, ses eaux cristallines et l'élégance discrète de ses rives. Une fois arrivés, nous embarquerons pour une croisière enchantée sur le Lac d'Orta. Nous pourrions admirer les paysages bucoliques, les villages pittoresques accrochés aux collines et l'énigmatique île de San Giulio, dominée par sa basilique et son monastère. Dîner libre. La croisière se poursuivra et nous offrirons d'autres perspectives magnifiques sur le lac alors que le soleil commence à décliner, peignant le ciel de couleurs chaudes. Retour à l'hôtel. Pour clore votre voyage en beauté, nous serons conviés à un souper d'au revoir au restaurant. Ce sera un moment privilégié pour partager vos meilleurs souvenirs de ce périple italien et porter un toast à ces instants inoubliables. Retour à l'hôtel.

★ À ne pas manquer

- Découverte de l'île de San Giulio lors d'une croisière
- Souper d'au revoir en bordure du lac d'Orta

Jour 12 | 30 mai — Milan, Italie

Déjeuner et transfert vers l'aéroport pour le vol de retour vers Montréal.

Prix

Prix par personne en occupation double

8855\$

Rabais paiement par chèque ou paiement bancaire si applicable

-260\$

Prix par personne

8595\$

Le supplément pour une chambre individuelle est de 2499\$. Sur demande, nous pouvons tenter de vous jumeler, sans supplément.

Inclusions et exclusions

Inclusions

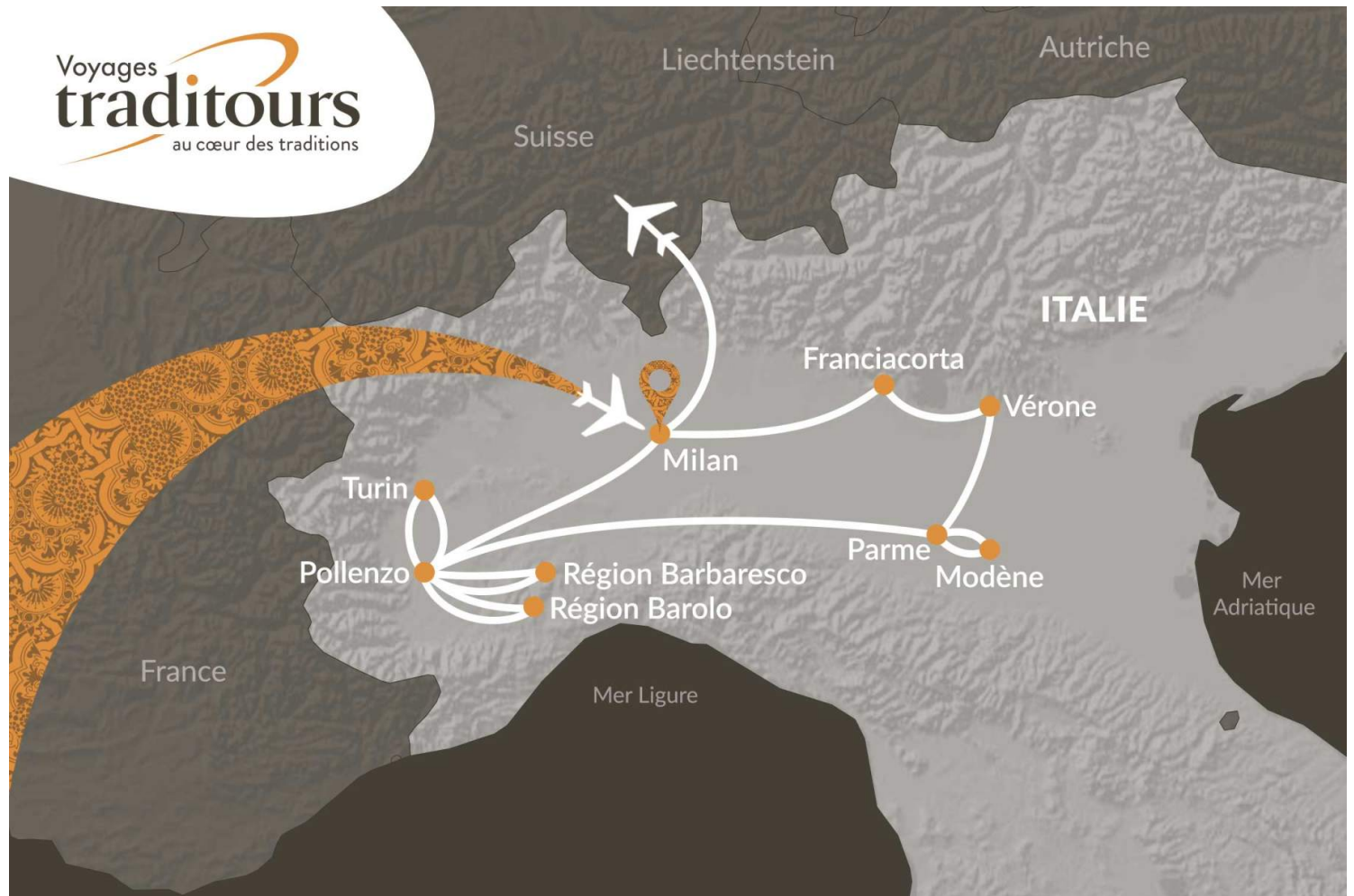
- Les vols internationaux Montréal /Milan/ Montréal
- Les taxes internationales d'aéroports
- Le fonds d'indemnisation OPC
- Un accompagnateur de l'équipe Traditours durant tout le séjour
- Les services d'un guide national parlant français durant tout le séjour
- Les services de guides locaux pour les visites de sites spécifiques
- Le service d'écouteurs individuels pendant tout le circuit (à partir de 15 participants)
- Tous les transports et transferts en autocar climatisé
- 10 nuitées en hôtels 4* (normes locales)
- Les taxes et services
- Les repas tels que mentionnés au programme, dont: tous les déjeuners, 4 dîners et 10 soupers
- Toutes les excursions, activités, visites et droits d'entrée tels que mentionnées au programme

Exclusions

- Les frais de passeport et de visa éventuels
- Les frais de bagages éventuels des compagnies aériennes
- Les dépenses personnelles
- Les assurances
- Les visites et excursions non mentionnées au programme
- 6 dîners libres
- Les pourboires aux guides, aux chauffeurs et aux accompagnateurs

Note : ce programme pourrait faire l'objet de modifications mineures en raison d'impératifs locaux. Si tel était le cas, ces modifications n'altéreraient ni l'intérêt ni la qualité du séjour. Voyages Traditours se dégage de toute responsabilité pour tout changement de programme dû aux conditions climatiques.

Votre itinéraire en image



Les plus Traditours

- + Des DOCUMENTS informatifs illustrés sur les régions visitées (par couple ou par participant voyageant seul).
- + Le SOUVENIR d'un voyage inoubliable au cœur des traditions!
- + Les TRANSFERTS en autobus de Québec.
<https://traditours.com/nos-services#TransfertAutobus>
- + Une OFFRE spéciale hôtel aéroport de Montréal et stationnement.
<https://traditours.com/nos-services#HotelStationnement>
- + La possibilité de compenser les émissions de CO2 de nos voyages en plantant des arbres. <https://traditours.com/compensation-carbone-voyage>
- + Programme de reconnaissance Passeport Fidéli-T
<https://traditours.com/passeport-fideli-t>

ITA0742 | Document généré le samedi 2 août 2025 10:21

Nos conseillers sont disponibles pour répondre à vos questions !

TRADITOURS.COM

info@traditours.com

BUREAU DE LAVAL

1575, boul. de l'Avenir
bureau 150
Laval, H7S 2N5

514 907-7712

BUREAU DE QUÉBEC

1305, boul. Lebourgneuf
bureau 120
Québec, G2K 2E4

418 907-9595

Voyages
traditours
circuits et croisières