

CHAMPAGNE

VAN DE WIJNKELDER TOT IN HET GLAS

VIGNERONS ET MAISONS



Champagne : van de wijnkelder tot in het glas

Credits foto's: Omslag Fabrice Leseigneur - Pag 4 en 5 : Jean-Philippe Baltel/Sipa Press, Pierre Thomas/Sipa Press - Pag 6 en 7 : Yvon Monet, Michel Guillard, Jean-Marie Lecomte - Pag 8 en 9 : Alain Cornu, Gérard Rondeau, Fulvio Roiter - Pag 10 en 11 : Gérard Rondeau, Daniëlla Hendrickx, Alain Cornu, Fabrice Leseigneur - Pag 12 en 13 : Fabrice Leseigneur, Daniëlla Hendrickx, John Hodder, Yvon Monet - Pag 14 en 15 : Alain Cornu, Jean-Charles Gutner, Yvon Monet, Philippe Exbrayat - Pag 16 en 17 : Alain Cornu, Visuel Impact - Pag 18 en 19 : Herald Peirera, Daniëlla Hendrickx - Pag 20 en 21 : Jean-Philippe Baltel/Sipa Press, Herald Pereira, Kumasegawa, Daniëlla Hendrickx, Patrick Guérin, Visuel Impact, Jean-Marie Lecomte - Pag 22 en 23 : Pierre Thomas/Sipa Press, Alain Cornu, illustratie Patrice Caumon en Gilles Cenazandotti - Pag 24 en 25 : Philippe Exbrayat, Daniëlla Hendrickx - Pag 26 en 27 : Philippe Exbrayat, Jean-Philippe Baltel/Sipa Press, Daniëlla Hendrickx, Pierre Thomas/Sipa Press - Pag 28 en 29 : Alain Cornu - Pag 30 : Jean-Philippe Baltel/Sipa Press, Visuel Impact, Jean-Marie Lecomte - Pag 32 en 33 : Fotolia - Grafisch ontwerp, lay-out en drukwerk: Alliance PG Reims - In Frankrijk gedrukt in 2015 in opdracht van het Comité interprofessionnel du vin de Champagne - Alle rechten voorbehouden ©CIVC.



CHAMPAGNE

VAN DE WIJNKELDER TOT IN HET GLAS

INHOUDSOPGAVE

- 4-5** · DE VERSCHILLENDE SOORTEN CHAMPAGNEWIJNEN
- 6-7** · DE OORSPRONG VAN DE DIVERSITEIT
- 8-9** · DE KEUZE VAN VINIFICATIE
- 10-11** · DE ASSEMBLAGE
- 12-13** · ROSÉ CHAMPAGNE
 - 14** · DE RIJPINGSPERIODE
 - 15** · DE DOSAGE
- 16-19** · HOE KIES JE EEN CHAMPAGNEWIJN?
- 20-21** · HOE SERVEER JE EEN CHAMPAGNEWIJN?
- 22-25** · HOE PROEF JE CHAMPAGNE?
- 26-27** · CHAMPAGNE IN COMBINATIE MET GERECHTEN
- 28-29** · HOE BEWAAR JE CHAMPAGNE?
 - 30** · EEN WIJN DIE STAAT VOOR PLEZIER, FEEST EN SPECIALE GELEGENHEDEN
 - 31** · PROEFFORMULIER
- 32-33** · DE AROMA-ONTWIKKELING VAN DE CHAMPAGNEWIJNEN
- 34-35** · LEXICON

DE VERSCHILLENDE SOORTEN CHAMPAGNEWIJNEN



De oorsprongsbenaming Champagne mag dan wel uniek zijn ; toch hebben Champagnewijnen ontelbaar veel facetten. De diversiteit in cru's, bodemsamenstelling, druivenrassen, millésimés, assemblage en rijping zorgen er voor dat elke wijnboer een eigen stijl kan ontwikkelen en dat elke consument dus ook een Champagne kan vinden die bij hem past, in functie van smaak, de omstandigheden of de gerechten waarbij de wijn geserveerd wordt.

Gezellig en hartelijk voor een aperitief onder vrienden ; feestelijk voor een verjaardag, een overwinning of een feestmaal ; romantisch voor een diner met zijn tweetjes ; plechtig voor een huwelijk of een viering – iedereen is het er over eens dat Champagne symbool staat voor vreugde en feest.





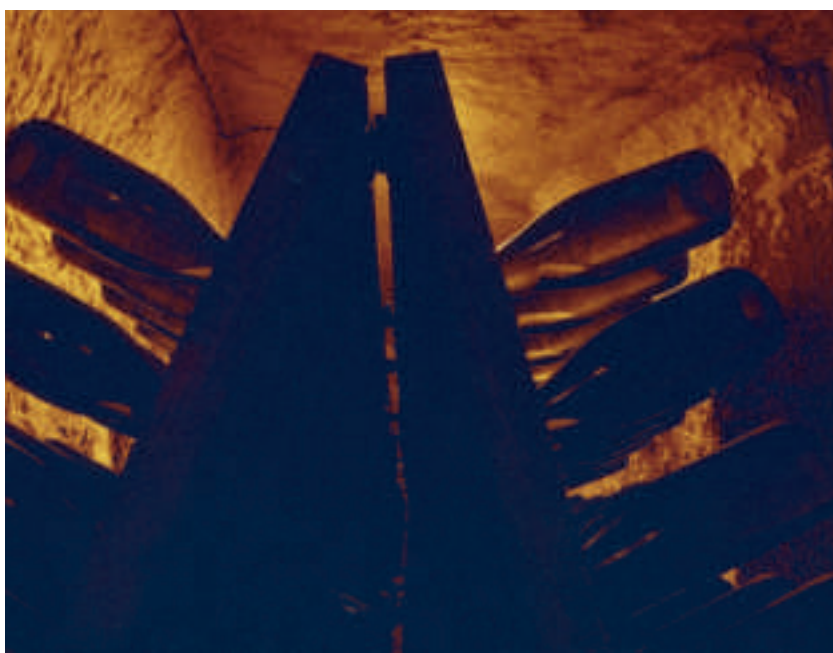
DE OORSPRONG VAN DE DIVERSITEIT

6



De diversiteit is in eerste instantie sterk gelinkt aan het terroir. Deze term omvat een aantal onderdelen zoals de bodem, de ondergrond, de ligging van de wijngaarden, het klimaat en zelfs het microklimaat van bepaalde percelen.

Het omvat ook de handelingen en de keuzes van de wijnboer met betrekking tot het druivenras, het snoeien van de stammen, de manier waarop de wijngaard gerund wordt tot en met de druivenpluk. Elk van de ongeveer 280.000 percelen, verdeeld over 320 dorpen (crus), heeft zo zijn onderscheidende eigenschappen die de wijn haar eigen karakter geeft.






De tweede reden voor al die verschillende soorten Champagnewijnen kan worden verklaard door de vinificatie, want de wijn kan slechts bestaan dankzij de expertise van de man of vrouw die ze bewerkt. De keuzemogelijkheden waarover ze beschikken zijn enorm: de manier waarop de druiven geperst worden, het niveau van klaring van het vruchtensap, de gist, de fermentatietemperatuur, de malolactische vergisting, de vinificatie in metalen of houten kuipen, enz.

Tenslotte kan de wijnboer ook de smaak bepalen door keuzes op vlak van assemblage, rijping en dosage.



DE KEUZE VAN VINIFICATIE



De reglementering rond het verbouwen van wijnstokken en de bewerking van Champagnewijn is bijzonder uitgebreid en strikt, maar de wijnboer en de keldermeester genieten toch nog voldoende vrijheid om op basis van wat de natuur biedt, wijnen te maken waarop ze trots kunnen zijn.

Met of zonder malolactische vergisting

Terwijl de alcoholische vergisting - door de gist - onontbeerlijk is tijdens de vinificatie, is de malolactische vergisting veel minder voor de hand liggend. De meeste Champagnewijnen ondergaan een malolactische vergisting, maar sommige wijnboeren proberen juist deze vorm van vergisting te vermijden. Andere wijnboeren kiezen er bewust voor om slechts een klein deel van de Champagnewijnen een malolactische vergisting te laten ondergaan.

Deze fermentatie, die veroorzaakt wordt door bepaalde bacteriën, vindt plaats net na de alcoholische fermentatie. Door de malolactische vergisting neemt de zuurgraad van de wijn af, door de omzetting van het wrange appelzuur in het mildere melkzuur.

In ieder geval is het profiel van de wijnen heel verschillend naarmate ze al dan niet een malolactische fermentatie hebben ondergaan. Wijnen die een malolactische vergisting hebben ondergaan bezitten een grotere complexiteit. Zij hebben geuren en smaken van melk en brioche en een lagere zuurgraad.

Wijnen zonder malolactische vergisting tonen geuren en smaken van bloemen en fruit en hebben een iets hogere zuurgraad.



Vinificatie op hout of in metalen kuipen

Tot het begin van de twintigste eeuw vond de vinificatie plaats in houten opslagkuipen (eiken vaten van 205 liter).

Sommige wijnbouwers houden vast aan deze vorm van vinificatie voor de fermentatie en de rijping, maar de overgrote meerderheid gebruikt nu metalen kuipen, voornamelijk uit roestvrij staal. Roestvrij staal wordt vooral gebruikt omdat het geen smaak afgeeft aan de wijn. Houten vaten verhogen het aromagehalte van de wijn (ze geven de wijnen een hout-, vanille- en soms een toastachtig karakter) en zijn zuurstofdoorlatend (weliswaar in microhoeveelheden). Daardoor zorgen ze voor meer rondheid en volheid.



DE ASSEMBLAGE

10



De assemblage is dé belangrijkste handeling van elke cuvée. Het is immers precies door de basiswijnen met verschillende aromatische en organoleptische eigenschappen te mengen dat de Champenois een unieke wijn creëren die de kwaliteit van de basiswijnen ver overstijgt. Er wordt een nieuw evenwicht gevormd dat niet zou bestaan zonder menselijke tussenkomst. De combinaties zijn eindeloos. De wijnbouwer of de keldermeester die een assemblage samenstelt, is een ware ontwerper. Zijn ambitie bestaat eruit om een cuvée te maken die zijn visie uitdraagt en die jaar na jaar dezelfde stijl heeft.

De overgrote meerderheid van Champagnewijnen is gemaakt op basis van een assemblage van verschillende crus (dorpen), van de drie belangrijkste druivenrassen die in de Champagnestreek gebruikt worden (chardonnay, pinot noir en meunier), en van de zogenaamde 'reservewijnen', afkomstig uit eerdere oogsten, en waarmee ze met een variërend percentage (tot 50% en meer) gemengd worden.

Deze reservewijnen worden bewaard, soms gedurende tientallen jaren, op een lage temperatuur, in metalen of houten kuipen en soms zelfs op fles. Ze worden regelmatig geproefd om hun ontwikkeling op te volgen.

De assemblage kan bestaan uit een wijn die uitsluitend gemaakt is van witte druiven (chardonnay). In dat geval spreken we van een « blanc de blancs » wijn.



Indien bij de assemblage uitsluitend blauwe druiven gebruikt worden (pinot noir en/of meunier), dan krijg je een « **blanc de noirs** » wijn.

Indien de oogst uitzonderlijk goed was en de druiven van exceptionele kwaliteit zijn geweest, dan kan de keldermeester of de wijnbouwer beslissen om een cuvée te maken enkel en alleen op basis van druiven van dat jaar – een **millésimé**.

Een « **cuvée de prestige** » is het paradepaardje van de wijnbouwer, een assemblage van de meest uitzonderlijke wijnen, de kwintessens van het beste wat de natuur en de wijnbouwer te bieden hebben. Deze wijn wordt meestal gepresenteerd in een speciale fles en kan al dan niet een millésimé zijn.



Meunier



Pinot noir



Chardonnay



ROSÉ CHAMPAGNE

12



Rosé Champagne wordt verkregen ofwel door inweking van de blauwe druiven en de saignée methode of door de assemblage van een witte en rode wijn.

Om rosé wijn door maceratie te verkrijgen, laat men blauwe druiven (pinot noir of meunier) die kort daarvoor geplukt werden, gedurende enkele uren (24 tot 72u, afhankelijk van het jaar) inweken, vooraleer ze geperst worden. De blauwe druiven laten op die manier de kleurstoffen vrij die in de donkere schil zitten.

Men kan eveneens een gekleurde most verkrijgen door na 24 tot 72 uur een deel van het vruchtensap (10 tot 15%) weg te nemen van de blauwe druiven die men lang liet inweken om een rode wijn te ontwikkelen. In dit geval spreken we van een saignée methode. De wijnen worden vervolgens verwerkt zoals de andere wijnen.



Bewerking van rode wijn die bestemd is voor de assemblage van rosé wijn.



De meest gebruikte methode om rosé Champagne te maken is de assemblage. Ze bestaat er uit om bij de witte basiswijnen rode Champagnewijn te voegen (tussen de 5 à 20%). Deze handeling wordt uitgevoerd vlak voordat de wijn wordt gebotteld. Eenmaal rosé ondergaat de wijn een tweede fermentatie op fles.



DE RIJPINGSPERIODE OF DE 'VEROUDERING'

14

Bij Champagne vormt de rijping een lang en complex proces.

Nadat de wijn is gebotteld, moet elke cuvée - voor een non-millésimé wijn - minimum 15 maanden in de kelder rusten, maar vaker 2 tot 3 jaar. Voor een millésimé wijn is dat minstens 3 jaar, maar in de praktijk vaak 5 of 10 jaar of zelfs meer.

Tijdens deze periode in de kelder ondergaat de wijn een tweede vergisting (moussering) en evolueert dan verder door middel van de gecombineerde werking van 2 fenomenen.

De eerste wordt autolyse genoemd en slaat op het vrijkomen van tertiaire aroma's en smaken zoals noten, leer, tabak en gekonfijt fruit die karakteristiek zijn voor een wijn met een lange rijping op fles.



Het tweede fenomeen is gelinkt aan het afsluiten van de flessen op het moment dat de wijn wordt gebotteld. In de meeste gevallen sluit men de fles af met een kroonkurk of een natuurkruk. Het afsluiten gebeurt echter niet volledig hermetisch. Er kan nog altijd een beetje koolzuurgas ontsnappen - gevormd bij het mousseren - en er kan ook een beetje zuurstof binnenkomen. Deze uitwisseling van gassen zorgt

voor een behoorlijke verandering van de aroma's en de smaken in de wijn.

De rijping van wijn stopt ook niet bij de verwijdering van het depot. Dankzij het suikermengsel dat tijdens de dosage wordt toegevoegd, zal de wijn verder evolueren tot in de kelder van de consument.

DE DOSAGE

De dosage, die plaats vindt na het verwijderen van het depot, slaat op het aanvullen van de fles met wijn die al dan niet is aangezoet. Dit suikermengsel, ook wel 'liqueur d'expédition' genoemd, zal bepalen welk type Champagne gecreëerd wordt : brut nature, brut, demi-sec, enz.

Deze bewerking is een waar oenologisch hoogstandje. Het betreft de laatste 'touch' van de wijnboer. Zo kan hij er voor kiezen om de stijl van de wijn onveranderd te laten. In dat geval bewaart de wijnboer zoveel mogelijk de oorspronkelijke authenticiteit (druivensoort, cru, enz.). Ook kan hij er voor kiezen om een dosage wijn toe te voegen (die bijvoorbeeld op hout is gerijpt) om zodoende complexere aroma's en smaken te creëren.



HOE KIES JE EEN CHAMPAGNEWIJN?

16



De etiketten (het etiket aan de voorzijde en het rug- en halsetiket) dienen de oorsprongsbenaming 'Champagne' te vermelden, alsook het suikergehalte (dosage), het alcoholvolume (% vol) en het nominale volume (in l, cl of ml), het merk, de naam van de wijnbouwer, de plaatsnaam waar de maatschappelijke zetel zich bevindt en het land van oorsprong (Frankrijk), het professionele registratienummer, het lotnummer, de vermelding 'product uit Frankrijk', mogelijke allergenen en de waarschuwing van alcoholgebruik bij zwangere vrouwen.

De wijnbouwer

Elk etiket moet de initialen vermelden en een identificatie- en controlenummer, geleverd door het Comité interprofessionnel du vin de Champagne (CIVC), dat overeenkomt met de professionele categorie waartoe de wijnbouwer behoort :

- NM** **Négociant Manipulant.** Het gaat hierbij om een fysieke of rechtspersoon die, naast de druiven afkomstig van de eigen wijngaarden – als hij al wijngaarden bezit – druiven, most of basiswijnen aankoopt en ze in de eigen kelders tot Champagne verwerkt.
- RM** **Récoltant Manipulant.** Een wijnboer die van zijn eigen oogst in zijn eigen kelders Champagne maakt.
- RC** **Récoltant Coopérateur.** Een wijnboer die deel uit maakt van een coöperatieve en daaraan zijn druiven levert en daarna ook most of wijn van terugneemt om hem onder eigen label te verkopen.
- CM** **Coopérative de Manipulation.** Een wijnboer uit een coöperatieve, die van de druiven van zijn medeleden, in de eigen kelder Champagne maakt en verder laat rijpen.

- SR** **Société de Récoltants.** Een wijnbouwer die wijn maakt afkomstig van de oogst van de leden, die allen tot dezelfde familie behoren.
- ND** **Négociant Distributeur.** Een wijnhandelaar of handelsmaatschappij die gebottelde Champagne koopt en van eigen etiketten voorziet.
- MA** **Marque d'Acheteur.** Een wijnbouwer – die négociant, récoltant of coöperatieve kan zijn – verkoopt afgewerkte Champagne aan een derde partij die geen producent is en die de Champagne van een eigen merk voorziet.

De dosage

Afhankelijk van de hoeveelheid van de hoeveelheid suiker, uitgedrukt in gram per liter, wordt de wijn gekwalificeerd als : brut (minder dan 12 gram suiker per liter), demi-sec (tussen 32 en 50 gram), sec (tussen 17 en 32 gram), extra dry (tussen 12 en 17 gram), doux (meer dan 50 gram), extra brut (tussen 0 en 6 gram), brut nature, pas dosé of dosage zéro, voor een suikergehalte lager dan 3 gram of wanneer er niets van suiker werd toegevoegd aan de wijn.





Andere facultatieve vermeldingen

Blanc de blancs: Deze uitdrukking wordt gebruikt bij een wijn die gemaakt is uitsluitend van witte druiven (chardonnay en/of, heel zelden van pinot blanc, pinot gris, arbane, petit meslier ; deze druivensoorten zijn nog slechts voor 0,3% aangeplant).

Blanc de noirs: Hierbij gaat het om een wijn die enkel van blauwe druiven gemaakt is (pinot noir en/of meunier).

De vermelding van een jaartal: In dat geval gaat het om een millésimé wijn. De wijn is gemaakt van druiven van één en dezelfde oogst, waaraan geen reservewijnen werden toegevoegd. Het jaartal moet dan ook op de kurk vermeld worden.

Grand cru of premier cru : wanneer de wijn afkomstig is van plaatsen die deze historische benaming kregen (17 dorpen dragen de naam « grand cru » en 42 « premier cru »).

Soms vindt men op het rugetiket technische info zoals de verhouding van de verschillende druivensoorten tijdens de assemblage, de cru of de plaatsnaam, de datum van de verwijdering van het depot enz.

De flessen

Vanaf de negentiende eeuw doken in de Champagne andere formaten dan de gewone fles op. Ze kregen Bijbelse namen - zonder dat men weet wie hen die gaf of waarom - en bieden een antwoord op alle mogelijke vormen van consumptie.





Een Champagnefles heeft een karakteristieke vorm, specifiek ontwikkeld om functioneel te zijn en de druk in de fles aan te kunnen, maar er zijn toch varianten, al dan niet geïnspireerd op oude flessen. Het glas is meestal donkergroen qua kleur en soms ook bruin, kaneelkleurig of zelfs wit, in het geval van rosé Champagne. Van een klein flesje van 37,5 cl tot een jeroboom van 3 liter – Champagnewijn wordt verplicht verkocht in de fles waarin ook de vergisting plaatsvond.

Quart	20 cl
Demie	37,5 cl
Medium (of Pinte)	50 cl
Bouteille	75 cl
Magnum	2 flessen (1,5 liter)
Jeroboom	4 flessen (3 liter)
Rehoboam	6 flessen (4,5 liter)
Mathusalem	8 flessen (6 liter)
Salmanasar	12 flessen (9 liter)
Balthazar	16 flessen (12 liter)
Nabuchodonosor	20 flessen (15 liter)
Salomon	24 flessen (18 liter)
Souverain	35 flessen (26,25 liter)
Primat	36 flessen (27 liter)
Melchisedec of Midas	40 flessen (30 liter)

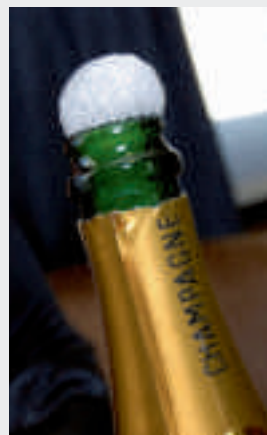
De invloed van de omvang van de fles op de ontwikkeling van de wijn

Tijdens de rijping in de kelder krijgen de flessen meestal een kroonkurk. Dit afdichten van de fles is niet helemaal hermetisch : er kan wat koolzuurgas ontsnappen en zuurstof binnen dringen. De proporties zijn daarbij telkens gelijk aangezien de hals van alle flessen gelijk is. Het is dan ook logisch dat de wijn minder snel zal ontwikkelen in een magnum fles en sneller in een klein flesje in vergelijking met een gewone fles.

Het verwijderen van het depot

Na het verwijderen van het depot zal de dosage in eerste instantie de zuurstofschok opvangen die de wijn ondergaat tijdens die verwijdering en in tweede instantie zal het een nieuw ontwikkelingsproces inleiden. Twee of drie maanden later zal de wijn, die zuurstof opgenomen heeft tijdens die verwijdering, een nieuw evenwicht terug vinden en zich verder ontwikkelen in de wijnkelder van de wijnboer of de consument.

Bepaalde Champagnewijnen – al dan niet gedegorgeerd – verkrijgen na verschillende jaren, soms zelfs na tientallen jaren rijping, exceptionele aromatische eigenschappen. Een recente verwijdering van het depot of een verwijdering die al lang geleden heeft plaatsgevonden, zal zorgen voor totaal verschillende expressies en ook voor een uitzonderlijke kwaliteit.



HOE SERVEER JE EEN CHAMPAGNEWIJN?

20



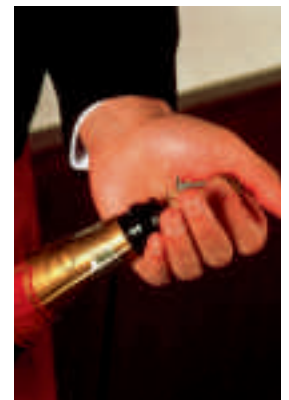
Het glas

Het ideale glas moet voldoende hoog zijn en bolvormig zodat de belletjes voldoende plaats hebben om zich te ontwikkelen, maar moet zich bovenaan terug sluiten (tulpvormig dus) om de aroma's vast te houden. De 'coupe' moet altijd vermeden worden.

Het glas moet gewassen worden met warm water, zonder reinigingsmiddel. Het glas wordt bij voorkeur met de hand gedroogd en niet machinaal. Dit met het oog op een perfect glasoppervlak om de vorming van belletjes maximaal in de hand te werken en om het mousserende laagje bij het oppervlak zo goed mogelijk vast te houden.

De temperatuur

Breng de wijn op een ideale temperatuur van 8-10°C, bij voorkeur door de fles 20 minuten onder te dompelen in een ijsemmer. Enkele uren in een koelkast koelen kan ook.





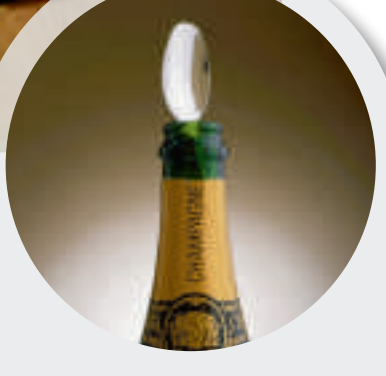
Koelen in de diepvries

Er wordt gezegd dat koelen in de diepvries de aroma's van de wijn 'breekt'. Dat klopt alvast niet, maar de fles zelf kan wel breken indien ze te lang in de vriezer wordt gelaten. Laat ze daarom nooit langer dan een half uur lang in een diepvries van -18°C.



De vorm van de kurk

Na enkele jaren zal de kurk, die eerst een cilindrische vorm heeft, de vorm van een champignon aannemen. Wanneer de fles afgedekt bewaard wordt, zal de kurk na verloop van tijd een eerder tapse vorm krijgen. Dit heeft echter geen enkele impact op de kwaliteit van de wijn.



De mythe van het koffielepeltje

Volgens een hardnekkige legende zou het plaatsen van een koffielepeltje in de hals van de geopende fles verhinderen dat het koolzuurgas ontsnapt. In 1994 hebben de labo's van het Comité Champagne dit onderzocht en bewezen - proefondervindelijk en bevestigd door analyses - dat het lepeltje niet verhindert dat het koolzuurgas ontsnapt.

Het openen van de fles

Verwijder eerst de muselet en een eventuele folie door aan het daarvoor voorziene lipje te trekken of door het oogje van de muselet open te draaien. Zorg er steeds voor dat je de kurk hierbij blijft vasthouden en de fles niet in de richting van een persoon richt.

Vervolgens neem je de fles onderaan vast - terwijl je nog steeds de kurk stevig vasthoudt - en je draait ze, om zo zachtjes de kurk uit de hals te verwijderen, zonder dat de kurk een knallend geluid veroorzaakt.

Op de kurk moet verplicht ook de oorsprongsbenaming Champagne staan en eventueel ook het jaargetal in het geval van een millésimé.

Het serveren

Giet het glas Champagne maximum 2/3de vol om de aroma's nog te kunnen opsnuiven. Geef de wijn de tijd om een beetje te ademen zodat je alle unieke aspecten ervan kan ontdekken. Als de fles eenmaal is geopend, kan de wijn slechts een aantal uren optimaal worden bewaard, ongeacht de bewaarmethode die men toepast.



HOE PROEF JE CHAMPAGNE?

22



Het proeven van Champagne verloopt net zoals die van elke andere wijn, met dat verschil dat het geluid van de sprankelende belletjes ook een onderdeel van de ervaring vormt. Op die manier zet Champagne al onze zintuigen op scherp.

Het gehoor

Onze zintuigen krijgen al een eerste prikkel zodra de fles geopend wordt. De 'pop', discreet of net niet, zegt al veel. Vervolgens zorgt het uiteenspatten van de belletjes voor een intense muziek bij het begin van het uitschenken om vervolgens zachter te worden naarmate er zich een laagje schuim vormt bovenaan het glas. Door je oor dichterbij het glas te brengen, kan men zelfs het geluid horen van de belletjes die aan de oppervlakte open spatten.

Het zicht

Het is het meest fascinerende aspect van een sprankelende wijn. De belletjes die onophoudelijk in het glas opstijgen, fonkelen en dwarrelen op een schijnbaar ongeordende manier.

Door echter aandachtig naar het glas te kijken, ziet men dat de belletjes op microscopisch niveau ontstaan, en telkens vanop dezelfde plaats. We noemen dit de 'nucleatiekernen'. Op deze plaatsen aan de binnenkant van het glas zitten minuscule stofresten, die een gasbelletje omsluiten op het moment van het uitschenken. Dit groeit door het koolzuurgas in de wijn, tot op het punt dat het een voldoende grote kritische vorm krijgt en loskomt. Bij het loskomen laat het een nieuw belletje achter dat op zijn beurt groeit, waardoor de belletjes mekaar opvolgen met een snelheid van 10 tot 20 per seconde.



Het openbarsten van de belletjes aan het oppervlak zorgt er voor dat er fijne druppeltjes wijn, boordevol aromatische moleculen, verschillende centimeters hoog opspatten.

Het tweede visuele aspect is de kleur van de wijn. Geel met wat groene reflecties wijst er op dat er voornamelijk chardonnay druiven werden gebruikt, terwijl een licht rode schijn wijst op de dominantie van blauwe druivensoorten. Naarmate de wijn ouder wordt, krijg je een gouden, koperen of amber kleur.

De schakeringen zijn nog groter bij de rosé wijnen: van licht roze (het zogenaamde 'œil-de-perdrix') tot diep roze en daartussen alle schakeringen die men kan verkrijgen door de samenstelling van de assemblage. De oudere rosé wijnen krijgen oranje of steenrode schakeringen.



De grootte en het aantal belletjes in een glas

De grootte van de belletjes hangt meer af van het glas dan van de Champagne zelf. De oorspronkelijke grootte van een belletje is gelinkt aan de kern van waaruit ze ontstaat en groeit vervolgens onder invloed van het koolzuurgas. Hoe langer het traject, des te groter het belletje zal zijn tot het aan de oppervlakte komt. Hoe jonger de wijn, hoe rijker in koolzuurgas en dus hoe meer belletjes er zullen zijn. Oude Champagnewijnen, waarin minder koolzuurgas zit, zullen dus kleinere belletjes vertonen.

Wat het aantal belletjes betreft, gaan we uit van een theoretisch model. De gemiddelde diameter van een belletje is 0,5 mm en wijn bevat ongeveer 12 g koolzuurgas per liter, waardoor een berekening ons leert dat een glas van 10 cl ongeveer 11 miljoen belletjes bevat. Toch dient er een kanttekening gemaakt te worden bij dat cijfer, want ongeveer 80% van het koolzuurgas ontsnapt aan het oppervlak van het glas zonder dat er daarbij belletjes gevormd worden.



De neus en de mond

De twee zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden, want de aromatische waarnemingen gebeuren in eerste instantie in de neus zelf en daarna via retro-nasale weg, met andere woorden tussen de keel- en de neusholte. De basissmaken zijn zout, zoet, zuur en bitter en ze worden waargenomen door de tong.

Het proeven wordt echter complexer door de belletjes. Deze prikkelen het neusslijmvlies waardoor het iets langer duurt voordat de wijn zijn aromatische geheimen prijs geeft.

Om het universum van Champagnewijnen beter te begrijpen, moet men 2-dimensionaal denken : enerzijds is er de diversiteit die gelinkt is aan de wijngaard, anderzijds is er de diversiteit die het gevolg is van de evolutie doorheen de tijd (zie pagina's 32 en 33).

De diversiteit binnen de wijngaard is voornamelijk gelinkt aan de verschillende druivenrassen. Ze groeien op verschillende terroirs en geven aan jonge wijnen de aroma's en smaken van de druiven door, de zogenaamde primaire aroma's.

De chardonnay (maar ook arbane, petit meslier, pinot blanc en pinot gris) geven de wijnen noten van witte bloemen (meidoorn, kamperfoelie, lindebloesem, acacia, jasmijn, oranjebloesem), van citrusvruchten (pompelmoes, citroen) en van exotische vruchten (lychee, ananas), maar ook van appel, peer en menthol houdende kruiden (anijs, gember). Deze wijnen hebben doorgaans een lichte en luchtige mondstructuur, met een zekere levendigheid. We noemen dit met een moeilijke term 'minerale' (krijt, vuursteen) wijnen.

De pinot noir en meunier vertonen noten van fruit met wit en geel vruchtvlees (perzik, abrikoos, pruim, mirabel), maar ook van rode vruchten (aardbei, framboos, kers) en zelfs van donkere vruchten (braambes, bosbes), van citrusvruchten (mandarijn, sinaasappel), exotische vruchten (mango, pas-



sievruucht), van bloemen (roos, pioen, viooltjes) en soms van kruiden (kaneel, kruidnagel). In de mond geven de blauwe druivensoorten de Champagnewijn een zekere rondheid: in het geval van meunier smeugig en gourmand en in het geval van pinot noir body en kracht.

De assemblages van al deze bestanddelen bieden een waaier aan mogelijkheden, een complex en gevarieerd aromatisch palet. Deze diversiteit is afkomstig van de druiven en wordt vervolgens verder uitgediept door de zogenaamde secundaire aroma's die het gevolg zijn van de vinificatie. De keuzes van de wijnbouwer - van het wijnpersen tot de finale dosage - zorgen voor de unieke stijl van elke cuvée.

Het toevoegen van reservewijnen (tot wel 50% in bepaalde non-millésimé cuvées) zorgt er al voor dat de wijnen zich bevinden in de tweede dimensie, namelijk die van de diversiteit die gelinkt is aan de evolutie door de tijd en die zal zorgen voor de zogenaamde tertiaire aroma's.

In het eerste stadium van het 'rijpen' (van 3 tot 10 jaar) veranderen de aroma's in de richting van brioche noten, rijpe vruchten, compotes, gekonfijte vruchten (vijgen, dadels), gedroogde bloemen, gedroogde vruchten (amandel, hazelnoot, rozijn), blonde tabak, was, honing, karamel, met soms toetsen van vanille of zoethout (typisch voor wijnen die in houten vaten rijpen).

De oudere wijnen, met een zekere 'volheid' (10 jaar of ouder),

veranderen met de tijd in de richting van vruchtenpastei (kweepeer), peperkoek, tot aroma's van onderhout en smaken van gegrild, gebrand tot zelfs bitter-branderig (geroosterd brood, beschuit, mokka, koffie, cacao).

In het geval van rosé Champagne balanceren de aroma's tussen fris (citrus, bosaardbei), zacht, krachtig (rijpe gele vruchten, kleine rode vruchten) en complex waarbij fruitige noten (wilde bessen en noten) geassocieerd worden met noten van onderhout. In de mond voelt de wijn gestructureerd aan, krachtig, sappig of luchtig. Door ouder te worden, krijgt de wijn aroma's van gedroogde vruchten en kruiden en zelfs gegrilde noten voor de heel oude wijnen.



CHAMPAGNE IN COMBINATIE MET GERECHTEN

26



Dankzij het brede palet aan aroma's en smaken kan je Champagne met tal van gerechten combineren. Met uitzondering van vinaigrette, heel gekruide gerechten en chocolade, kan je Champagne serveren bij talloze gerechten, zelfs bij een heel menu.





Champagne is een aperitiefwijn die toch ook fantastisch bij gerechten past.

Zie hieronder een lijst met combinaties die verre van volledig is.

GERECHT	BEREIDINGSWIJZE	CHAMPAGNE
Kaviaar	Natuur	Blanc de blancs brut millésimé
Zeevruchten: oesters, kreeft, zee-egel	Natuur of in aspic	Brut nature met een dominantie van chardonnay of blanc de blancs brut
Zeevruchten : rivierkreeft, langoest, sint-jakobsschelpen	Natuur of in bouillon	Blanc de blanc brut millésimé
Hors-d'oeuvre, warme of koude voorgerechten op basis van vis		Blanc de blancs brut
Warme oesters	Roomsaus	Millésimé brut
Vis	Gepocheerd, gegrild	Blanc de blancs brut
Vis	Met room of boter	Klassieke assemblage of blanc de noirs brut
Zalm	Gerookt, in aspic, gemarineerd of in sushi	Blanc de blancs brut
Foie gras	Natuur of met toast	Millésimé met een dominantie van blauwe druiven of een blanc de blancs van een oude millésimé of op hout gerijpt, brut
Gevogelte	Gebraden of als ragout	Blanc de noirs of met een dominantie van blauwe druiven, brut
Wit of rood vlees	Gegrild of met een saus	Brut van een klassieke assemblage
Wit vlees	In een curry, colombo of tajine	Rosé brut millésimé
Truffel		Blanc de noirs of een oude millésime met een dominantie van blauwe druiven, brut
Wild	Wildragout, met paddenstoelen of kastanjes	Blanc de noirs, millésimé of rosé, of een oude millésimé, of een wijn op hout gerijpt, brut
Romige kazen		Blanc de blancs brut
Fruitige en schimmelkazen		Blanc de noirs of millésimé met een dominantie van blauwe druiven, brut
Geitenkaas, blauwe kazen, maroilles kazen		Rosé demi-sec millésimé
Desserts	Op basis van room, amandel, pistache, fruit	Blanc of rosé demi-sec of een oude millésime

HOE BEWAAR JE CHAMPAGNE?

28



Champagne kan meteen na de aankoop al gedronken worden, want de wijnmaker brengt hem pas op de markt nadat de wijn volgens hem voldoende gerijpt is. Desalniettemin is Champagne, net zoals alle andere grote wijnen, uitermate geschikt om te bewaren.





Het laten rijpen van wijn is een traag en continu proces dat verschillende jaren in beslag kan nemen, en soms zelfs tientallen jaren bij bepaalde cuvées. Zo kan een fles Champagne geroemd worden voor haar jeugdige eigenschappen (aroma's van bloemen en fruit, strakker mondgevoel), maar na verloop van tijd evenzeer voor het veranderde aromatische profiel (rijpe vruchten, gekookte vruchten, brioche of gebrande geuren) en een ronder mondgevoel.

Dit proces kan plaats vinden bij de wijnboer zelf, op vaten, of op fles al dan niet afgesloten met een kroonkurk of gewone kurk. Het kan echter ook tot stand komen bij flessen die reeds hun dosage kregen en definitief afgesloten werden met een kurk.

De consument die de wijn in de eigen kelder wil bewaren, dient echter een aantal regels te respecteren om de wijn optimaal te houden: de flessen moeten liggen of rechtop staan, bij een constante temperatuur tussen de 10 en 15°C, en afgeschermd van licht of trillingen.



Liggend of rechtop bewaren

Er wordt vaak geadviseerd om flessen niet rechtop te bewaren, om het risico te vermijden dat de kurk zou uitdrogen. Omdat de kelder meestal nogal vochtig is en omdat er in de fles ook een vloeistof zit, zal de kurk niet uitdrogen. Het maakt dus niet uit of de flessen rechtop of liggend worden bewaard, al is het praktischer om de flessen liggend te stapelen.



EEN WIJN DIE STAAT VOOR PLEZIER, FEEST EN SPECIALE GELEGENHEDEN



30



Met hun cuvées willen de wijnboeren en Champagneuizen de smaakpapillen prikkelen, gastronomie naar een hoger niveau tillen, een gevoel oproepen van samen gezellig delen. Ze willen er voor zorgen dat Champagnewijn, net zoals het al drie eeuwen doet, een boodschap van vreugde, feest en plezier blijft uitdragen.



HET PROEFFORMULIER

Naam van de cuvée: Millésime (eventueel) :

UITERLIJK

Witte Champagne: groengeel grijs goud geel goudgeel ambergeel
Rosé Champagne: lichtroze zachtroze dieproze zalmroze

GEUR

PRIMAIRE AROMA'S

JEUGDIG

Bloemen: witte bloemen lindebloesem oranjebloesem
Fruit: citrus pitvruchten geel fruit exotisch fruit rood fruit
Diverse: mineraal gekruid plantaardig
 andere

MATUUR

SECUNDAIRE AROMA'S

rijp fruit gekonfijt fruit honing was
 brioche gedroogd fruit gedroogde bloemen
 vanille karamel
 andere

VOL

TERTIAIRE AROMA'S

peperkoek kweepeer onderhout
 toast mokka koffie
 andere

MONDGEVOEL

fris licht gourmand vol
 met body gestructureerd rond complex

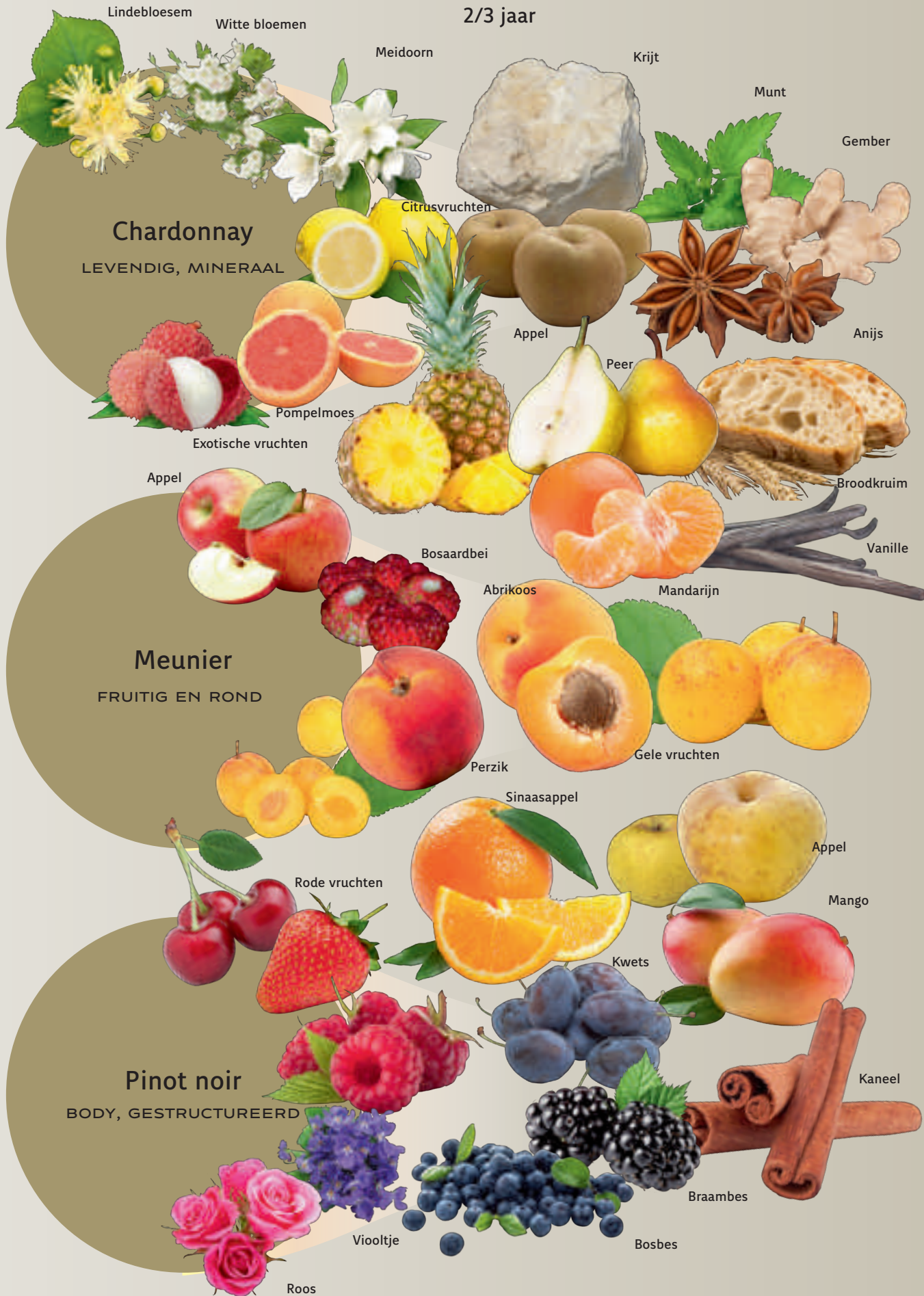
COMMENTAREN

.....
.....
.....

DE AROMA-ONTWIKKELING

EXPLOSIE VAN JEUGDIGHEID

2/3 jaar



VAN CHAMPAGNEWIJNEN

EVENWICHTIG RIJP

3/4 jaar tot 6/8 jaar

COMPLEX EN VOL

meer dan 6/8 jaar





CHAMPAGNE

VAN DE WIJNKELDER TOT IN HET GLAS

LEXICON

PRIMAIRE AROMA'S: aroma's afkomstig van de druiven.

SECUNDAIRE AROMA'S: aroma's die zich tijdens de vergisting ontwikkelen.

TERTIAIRE AROMA'S: aroma's die zich na de vergisting ontwikkelen, tijdens het rijpen en verouderen van de wijn.

AROMA'S VAN BLOEMEN: het gaat hierbij om aroma's van witte bloemen (meidoorn, kamperfoelie, lindebloesem, acacia, jasmijn, oranjebloesem) of aroma's van rozen of viooltjes.

AROMA'S VAN VERS FRUIT: het gaat hierbij om aroma's van citrusvruchten (citroen, sinaasappel, pompelmoes, mandarijn), van wit of geel fruit (abrikoos, mirabel, perzik, peer, appel), van exotisch fruit (lychee, ananas, passievrucht, mango) of van rood of donker fruit (kers, aardbei, framboos, cassis, bosbes).

AROMA'S VAN GEKOOKT FRUIT: compote, confituur, vruchtenpasta.

AROMA'S VAN DE BAKKERIJ: broodkruim, vers brood, banketbakkersproducten, brioche.

MELKAROMA'S: boter, karamel met melk.

AROMA'S VAN GEDROOGD FRUIT: amandel, vijg, hazelnoot, dadel, noot, rozijnen.

AROMA'S VAN KRUIDEN: anijs, kaneel, vanille, gember.

EMPYREUMATISCHE AROMA'S: gegrild, getoast, gebrand (geroosterd brood, beschuit, koffie, cacao, gebrande karamel).

MINERALE AROMA'S: krijt, vuursteen.

ASSEMBLAGE: het mengen van wijnen met verschillende aromatische en organoleptische eigenschappen, waardoor een cuvée verkregen wordt die de som van de basiselementen overstijgt. De assemblage kan gebeuren op basis van reservewijnen van verschillende jaren, dorpen of druivensoorten.

BOUCHAGE DE TIRAGE: tijdelijk afsluiten van de fles nadat de wijn op fles werd getrokken. Dit gebeurt meestal met kroonkurken, soms ook met gewone kurken. De (kroon) kurk wordt verwijderd op het moment van de zogenaamde dégorgement.

BRUISEN: resultaat van het vrijkomen van koolstofdioxide (CO₂) die zich tijdens de vergisting in de fles heeft gevormd. De CO₂ die in de wijn opgelost is, ontsnapt van zodra de fles geopend wordt.

CRU : een cru verwijst naar een dorp.

CUVÉE: In de Champagne heeft het woord 2 betekenissen: 1. Slaat op de eerste 2050 liter most, afkomstig van de persing van 4000 kg druiven. 2. Slaat op het resultaat van de assemblage.

DEGORGEMENT: hierbij wordt het bezinsel (hoofdzakelijk dode gistcellen) verwijderd dat zich gevormd had tijdens het rijpen en dat door het draaien van de fles zich verzameld heeft in de hals van de fles. De dégorgement kan zowel handmatig als machinaal gebeuren.

MALOLACTISCHE VERGISTING: Melkzuurbacteriën zetten het wrange appelzuur om in een milder melkzuur.

MOST: druivensap dat nog niet vergist is.

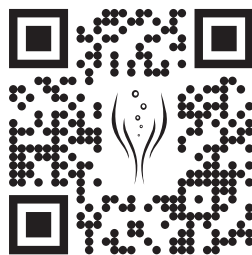
MOUSSEREN: slaat op de vergisting in de fles, waardoor de wijn mousserend wordt. De gistcellen zetten de suikers om in alcohol, koolzuurgas en esters. Esters verhogen het aroma gehalte van de wijn.

REMUAGE: heeft tot doel om het bezinsel - dat zich vormt tijdens het rijpingsproces - te verzamelen in de hals van de fles. Dit draaien van de flessen kan handmatig of machinaal gebeuren.

RESERVEWIJNEN: niet-mousserende wijnen die gedurende verschillende jaren in kuipen of vaten bewaard worden en die gebruikt worden tijdens de assemblage.

TERROIR: de combinatie van klimatologische en geologische invloeden, specifieke druivensoorten en culturele factoren, waardoor wijnen een eigen karakter krijgen.

TIRAGE: Geheel van handelingen rondom het bottelen van de wijn.



VIGNERONS ET MAISONS



COMITÉ INTERPROFESSIONNEL
DU VIN DE CHAMPAGNE

5, rue Henri-Martin - BP 135
51204 EPERNAY Cedex - France

Tél. + 33 (0)3 26 51 19 30 - Fax +33 (0)3 26 55 19 79
info@champagne.fr - www.champagne.fr