

CHAMPAGNE

VAN DRUIF TOT WIJN



VIGNERONS ET MAISONS



Champagne, van druif tot wijn

Fotoverantwoording : Fotografie CIVC : Omslagfoto's : Jean-Philippe Baltel/Sipa Press - Pagina 4 en 5 : Michel Guillard, kaart Empreinte Studio - Pagina 6 en 7 : Fulvio Roiter, Philippe Maille, Michel Guillard, Olivier Frimat, Visuel Impact - Pagina 8 en 9 : CIVC, Yvon Monet - Pagina 10 en 11 : Michel Guillard, Alain Cornu - Pagina 12 en 13 : CIVC, Frédéric Hadengue - Pagina 14 en 15 : CIVC, Michel Guillard, John Hodder - Pagina 16 en 17 : John Hodder, Jean-Philippe Kahn, illustraties INAO - Pagina 18 en 19 : CIVC, John Hodder, Alain Cornu - Pagina 20 en 21 : John Hodder, Fulvio Roiter - Pagina 22 en 23 : John Hodder, Alain Cornu, illustraties CIVC - Pagina 24 en 25 : Alain Cornu - Rohrscheid - Pagina 26 en 27 : Alain Cornu, Gérard Rondeau - Pagina 28 en 29 : Hervé Chevron, Alain Cornu, Patrick Guérin - Pagina 30 en 31 : Alain Cornu, Michel Guillard, Rohrscheid - Pagina 32 en 33 : Alain Cornu, Philippe Maille, Piper Heidsieck - Pagina 34 en 35 : Alain Cornu, Huyghens-Danrigal, Kumasegawa - Pagina 36 en 37 : Visuel Impact, Eric Cuvillier/Jacques de Marcillac - Création graphique, mise en page et impression : EMPREINTE Studio à Epernay - Imprimé en France en juillet 2010 pour le Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne. Tous droits réservés © CIVC.



CHAMPAGNE

VAN DRUIF TOT WIJN

INHOUD

- 4-5** · GEOGRAFISCHE LIGGING
- 6-7** · KLIMAAT
- 8-9** · BODEM
- 10-11** · CHAMPAGNEDRUIVEN
 - 12** · SELECTIE
 - 13** · AANPLANT
- 14-15** · DUURZAME WIJNBOUW
- 16-17** · SNOEIEN
- 18-19** · HET ONDERHOUD VAN DE WIJNGAARD
- 20-21** · OOGST
- 22-23** · PERSEN
 - 24** · DÉBOURBAGE
 - 25** · ALCOHOLISCHE GISTING
 - 26** · MALOLACTISCHE GISTING - KLAREN
 - 27** · ASSEMBLAGE
- 28-29** · BOTTELEN EN PRISE DE MOUSSE
- 30-31** · RIJPING SUR LIES
 - 32** · REMUAGE
 - 33** · DÉGORGEMENT
 - 34** · DOSAGE
 - 35** · BOUCHAGE – POIGNETTAGE – MIRAGE
- 36-37** · HABILLAGE

- 38-39** · WOORDENLIJST

GEOGRAFISCHE LIGGING

Het productiegebied van de beschermde herkomstbenaming (AOC) Champagne is in 1927 wettelijk vastgesteld en beslaat circa 34.000 hectare. Het ligt in Frankrijk, ongeveer 150 kilometer ten oosten van Parijs, en telt 319 verschillende dorpen (cru's) verspreid over vijf departementen: Marne (67%), Aube (23%), Aisne (9%), Haute-Marne en Seine-et-Marne.

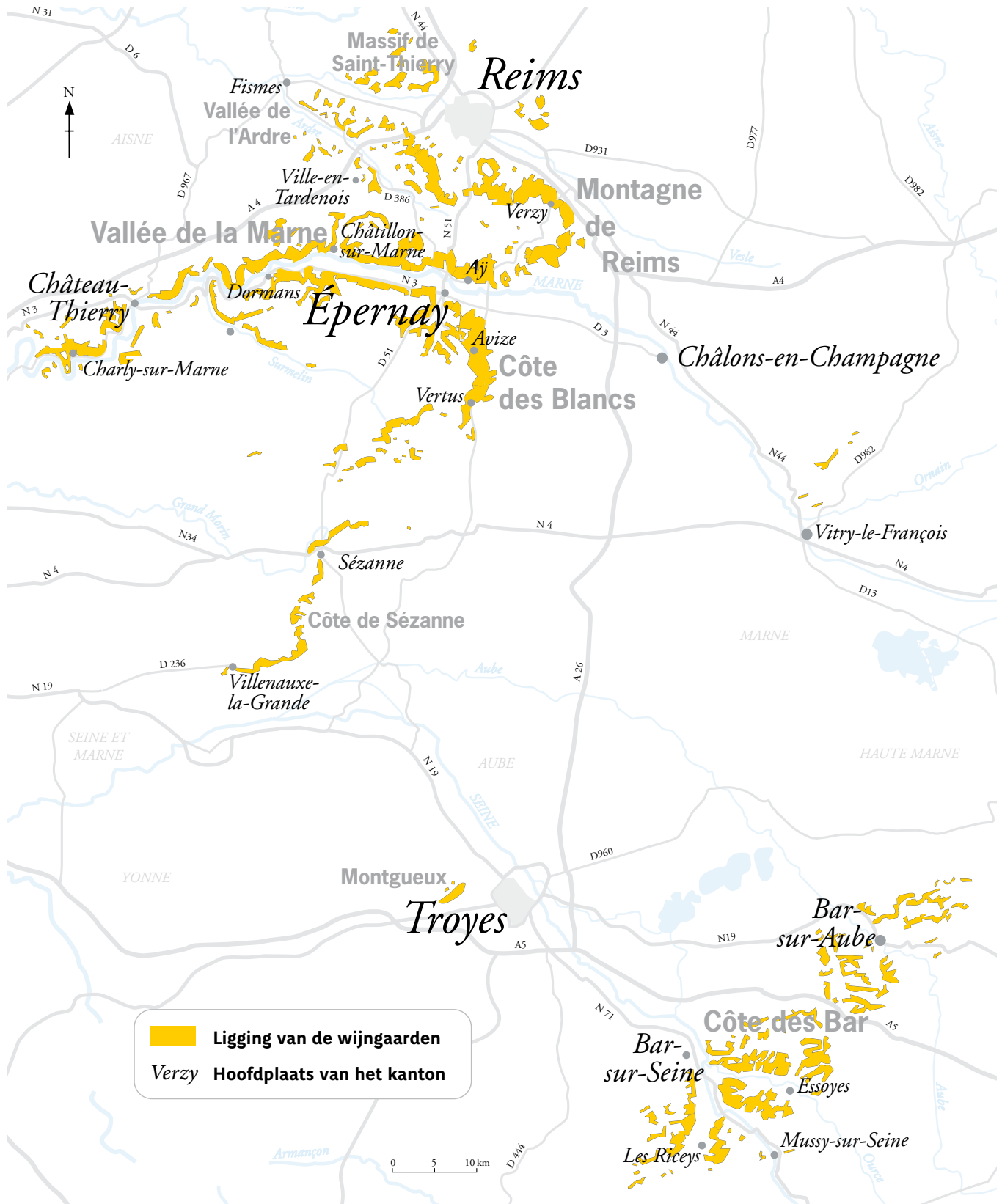
Het wijnbouwgebied is verdeeld in vier grote regio's: de Montagne de Reims, de Vallée de la Marne, de Côte des Blancs en de Côte des Bar. Het bestaat uit bijna 281.000 percelen met een gemiddelde oppervlakte van 12 are (1.200 m²).

Van oudsher zijn er 17 dorpen met wijngaarden die de benaming grand cru mogen voeren en 44 dorpen met wijngaarden die recht hebben op de benaming premier cru.

De drie belangrijkste bestanddelen van het terroir van de Champagne – klimaat, bodem en ligging, een bijzondere combinatie op. Het is een mozaïek van microgebieden met unieke kenmerken die de 15.000 Champaignwijnbouwers optimaal benutten.



HET WIJNGEBIED VAN DE CHAMPAGNE



De wijnstokken van de Champagne staan op een hoogte van 90 tot 300 meter, vooral op het zuiden, zuidoosten en het oosten. Het gemiddelde hellingspercentage is 12%, maar dit kan bij sommige wijngaarden oplopen tot bijna 60%.

Het terroir van de Champagne is dus tamelijk heuvelachtig. Hierdoor krijgen de wijnstokken genoeg zon en kan het overtollige regenwater goed weglopen.

KLIMAAT

9



Villedommange in de winter

Het Champagnegebied ligt aan de noordelijke grens van de Europese wijnbouw, op 49°5' noordbreedte bij Reims en 48° bij Bar-sur-Seine. Twee klimaten beïnvloeden de streek.

Het landklimaat zorgt soms voor schadelijke vorst, maar ook voor voldoende zon in de zomer.

Het zeeklimaat, met overwegend lage temperaturen en weinig verschil tussen de seizoenen, zorgt voor voldoende regen en milde temperatuurschommelingen.



De omgeving van Boursault in de lente



Tussen Cramant en Chouilly in de zomer



De gemiddelde temperatuur is 11 °C en de jaarlijkse hoeveelheid zon bedraagt 1680 uren, maar dat kan oplopen tot 2.100 zonuren (zoals in 1976 en in 2003).

Dankzij deze dubbele invloed heeft het gebied een constante regenval, en daardoor een bijna ideale waterhuishouding die zo essentieel is voor de kwaliteit van de druiven. De gemiddelde hoeveelheid neerslag is 700 mm per jaar, maar varieert tussen de verschillende zones van 600 mm tot 900 mm.

De streek heeft wel te maken met variaties in het weer. In de winter zijn er vorstperioden. Gemiddeld is op 1,1 dag de temperatuur onder de -10 °C, maar dat kan plaatselijk oplopen tot 3 dagen. Hierdoor kunnen de wijnstokken kapot vriezen. Vorst in het voorjaar kan de knoppen beschadigen. Zo werd in 2003 48% van het oogstpotentieel aangetast. In juni kunnen regen en kou de bloei en vruchtzetting verstoren. Dit leidt tot vruchtverlies. Bloemen of jonge druiven die voortijdig afvallen en onvolgroeide druiven (millerandage). 's Zomers onweert het vaak hevig en dat kan leiden tot bodemerosie. Soms gaan de onweersbuien gepaard met hagel die de wijnstokken en de druiventrossen ernstig beschadigen. In 2000 waren er 31 perioden met hagelbuien die 3.000 hectare verwoestten.



Hautvillers in de herfst

BODEM

Krijtgrond

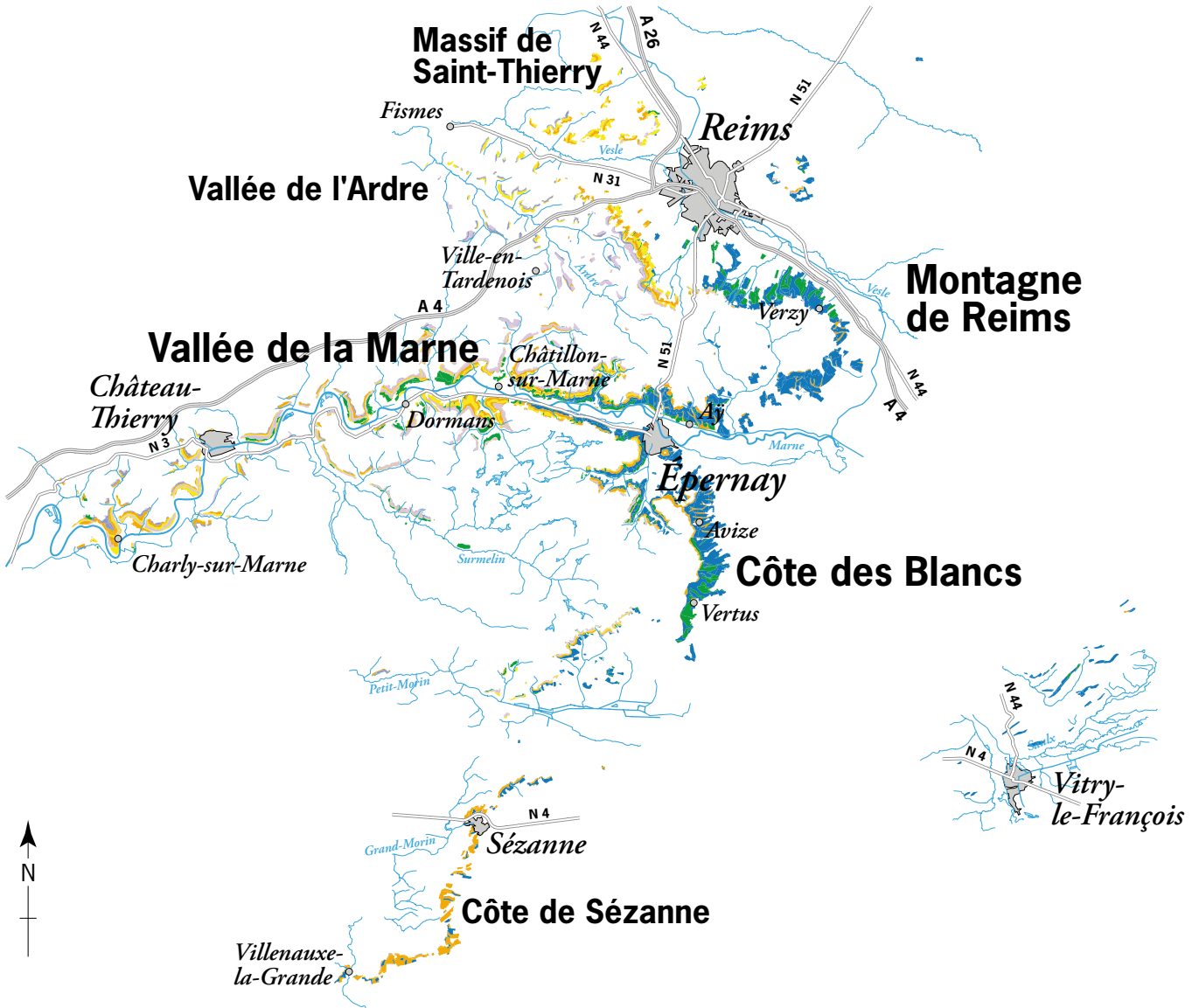
In de ondergrond van de Champagne zit veel kalk en ook de bovenlaag bestaat voor 75% uit kalk (krijt, mergel en echte kalksteen). Dit bodemtype zorgt voor een goede afvoer van overtollig water en het bevat mineralen die sommige Champagnes hun specifieke smaak geven.

De Côte des Blancs, de Côte de Sézanne en de wijngaarden bij Vitry-le-François hebben vooral krijt in de bovenlaag. In de Montagne de Reims zit het dieper. De Vallée de la Marne (ten westen van Châtillon-sur-Marne) en de kleine heuvelgebieden in de omgeving van Reims (Saint-Thierry, Vallée de l'Ardre en Montagne Ouest) hebben veelal een basis met mergel, klei en zand. Mergel overheerst in de bodem van de Côte des Bar (Bar-sur-Aube en Bar-sur-Seine).







Het krijt in de bodem van de Champagne bestaat uit calciëtkorrels van skeletten van micro-organismen uit de zee zoals coccolieten en belemnieten (zeefossielen van weekdieren uit het Mesozoïcum). De poreuze bodem is een enorm natuurlijk waterreservoir van 300 à 400 liter per m³. Daardoor kunnen de wijnstokken zelfs in de droogste zomers voldoende water uit de grond halen.

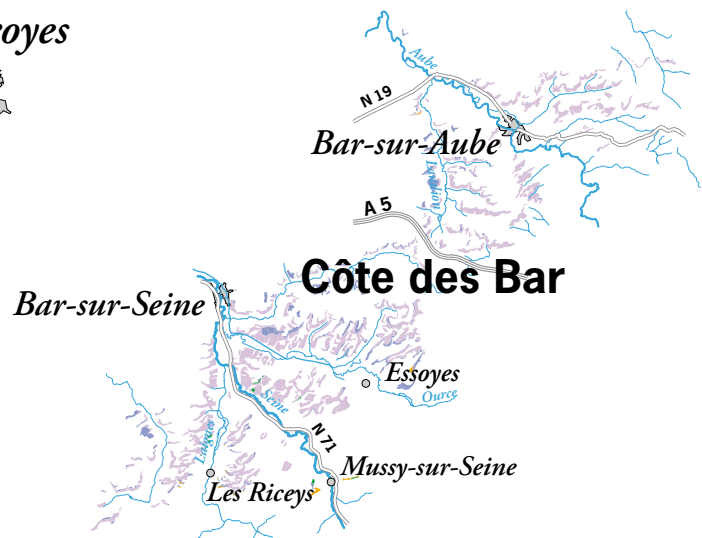
De wijnstokken moeten diep wortelen om water op te nemen. Hierdoor is de wateropname in het groeiseizoen beperkt en dat is gunstig voor het evenwicht tussen de vruchtzuren, suikergehalte en voorlopers van de aroma's die zich later in de wijn openbaren.

Bodemgesteldheid in het wijngebied van de Champagne



Soort gesteente

-  Krijt
-  Harde en zachte kalksteen, kalkhoudende zandgrond
-  Mergel (kalkhoudende kleigrond)
-  Klei en kleihoudende slib
-  Kiezelhoudende zandgrond
-  Afzettingen van de hellingen (heterogene rotsen)



CHAMPAGNEDRUIVEN

Wijngaarden bij Montigny-sous-Châtillon

De druiven om Champagne van te maken, zijn geselecteerd op hun aanpassingsvermogen aan het Champagnerterroir. Deze variëteiten zijn vastgelegd in de Franse Wet van 22 juli 1927. Verreweg de meeste Champagnes worden gemaakt van pinot noir (blauwe druif), meunier (blauwe druif) en chardonnay (witte druif). De witte druiven arbanne, petit meslier, pinot blanc en pinot gris zijn ook toegestaan, maar vertegenwoordigen nog geen 0,3% van de aanplant.

Op basis van de fysiologische kenmerken van de wijnstokken en de moeilijke natuurlijke omstandigheden is een wijnbouwstrategie ontwikkeld met ondermeer aandacht voor selectie, beplantingsdichtheid, enten en snoei.



De pinot noir vertegenwoordigt 39% van de wijnstokken. Deze druif gedijt uitstekend op koele kalkgrond en staat vooral in de Montagne de Reims en de Côte des Bar. Champagne met veel pinot noir, heeft een aroma van rood fruit, body en kracht.

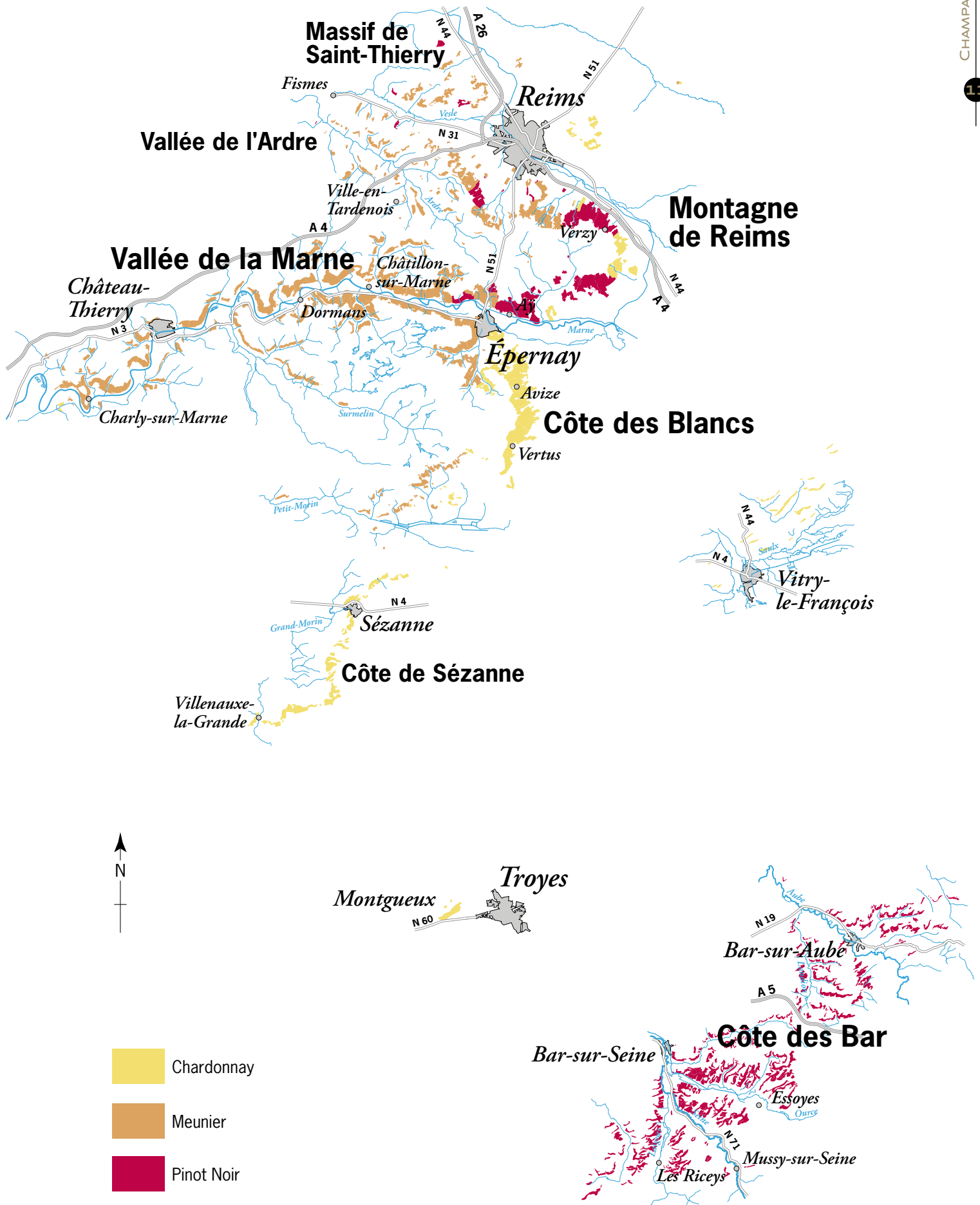


33% van de totale teelt is meunier. Deze krachtige druif is minder gevoelig voor vorst doordat hij later uitloopt. Hij gedijt goed op een ondergrond met meer klei, zoals in de Vallée de la Marne, en kan zich goed handhaven onder moeilijke klimatologische omstandigheden. Pinot meunier geeft soepele en fruitige wijnen met een ronde smaak, die zich in de loop van de tijd iets sneller ontwikkelen.



De chardonnay beslaat 28% van het Champagnegebied. Deze druif staat vooral in de Côte des Blancs. Chardonnaywijnen kenmerken zich door verfijnde aroma's met een vleugje bloemen, citrusvruchten en soms ook mineralen. Omdat hij zich langzaam ontplooit, is chardonnay ideaal voor bewaarwijnen.

Belangrijkste druivenras per wijndorp



SELECTIE



Dankzij twee selectiemethoden; massale selectie van stokken met het meeste rendement en klonale selectie van gezonde stokken met andere kwaliteitsaspecten, bezit de Champagne uitstekende wijngaarden.

Na de druifluisepidemie aan het einde van de 19^{de} en het begin van de 20^{ste} eeuw zijn er resistente onderstammen verkregen door Franse en Amerikaanse druiven te kruisen. Deze onderstammen passen goed bij het terroir en de druivenvariëteiten van de Champagne. De 41B, die onder alle omstandigheden goed gedijt en vooral op een krijthoudende bodem, is nog altijd het populairst in de Champagne met 81% van de beplante oppervlakte. De SO4 is vooral geschikt voor gemiddeld kalkhoudende grond en de 3309C leent zich het beste voor grond met weinig kalk.

Na tientallen jaren van selecteren zijn er circa vijftig klonen van de drie belangrijkste druiven goedgekeurd. Deze worden vermeerderd onder toezicht van het Comité interprofessionnel du vin de Champagne (CIVC), dat ook de gecertificeerde enten distribueert.



Ent in omegavorm

AANPLANT



Kweekplanten

Rooi, herplant en nieuwe aanplant moeten de wijnbouwers melden. Na een rustperiode en het prepareren van de grond moeten ze de stokken in de wijngaard planten voor eind mei en in de pot voor eind juli. Pas vanaf het derde jaar, dat wil zeggen twee jaar na de aanplant, zijn de druiven toegestaan voor Champagne.

In voorschriften staat de maximum ruimte tussen de rijen wijnstokken (1,50 meter), voor de afstand tussen de wijnstokken in dezelfde rij (tussen de 90 cm en 1,50 m) en voor deze ruimten rij tezamen (2,50 m). De gemiddelde beplantingsdichtheid is 8000 stokken per hectare en heeft een kwalitatief oogmerk. Hoe meer stokken er bij elkaar staan, hoe minder voedsel ze krijgen, hoe lager de opbrengst per stok en zo hoe beter de kwaliteit. De hoge beplantingsdichtheid zorgt voor een optimaal bladoppervlak en dat bevordert weer de fotosynthese.

De Europese Unie heeft strenge voorschriften voor nieuwe aanplant van wijnstokken met jaarlijkse quota per lidstaat. Het ministerie van Landbouw verdeelt vervolgens de rechten per lidstaat tussen de wijnstreken. De Champagne krijgt jaarlijks maximaal 1% van het totale wijnbouwoppervlak toegekend.



Aanplanten: het plaatsen van de paaltjes

DUURZAME WIJNBOUW

Grasbegroeiing in de wijngaard

Sinds 2000 is er breed milieuonderzoek in het Champagnegebied gedaan en dat heeft geleid tot vier speerpunten.

MINDER ADDITIEVEN EN MEER BEHEERSING VAN DE RISICO'S VOOR VOLKSGEZONDHEID EN MILIEU

Al meer dan twintig jaar investeert de branche enorm in onderzoek naar en ontwikkeling in beheersing van bestrijdingsmiddelen. Hierdoor kunnen ze nu de hoeveelheid fytosanitaire producten terug brengen en hogere eisen aan diezelfde producten stellen. Tegenwoordig is de helft van de bestrijdingsmiddelen in de Champagne ook in de biologische landbouw toegestaan. De Champagne is zelfs een toonaangevende regio in Europa op het vlak van de biologische techniek confusion sexuelle, de Franse term voor insectenbestrijding met hormonen, die klassieke bestrijdingsmiddelen nagenoeg overbodig maakt.

BEHOUD EN VERBETERING VAN BODEM, BIODIVERSITEIT EN LANDSCHAPPEN

Bodem

Een blijvend punt van zorg is het beschermen van de bodem tegen alles wat de kwaliteit van de ondergrond aantast. Daarbij richt men zich op de fysieke, de chemische én de biologische gesteldheid van de bodem. De branche ontplooidde al talloze initiatieven om het natuurlijke erfgoed van de Champagne te beschermen en te verbeteren, zoals het plaatsen van waterinstallaties op de wijnhellingen, het stimuleren van verantwoorde voeding voor bodem en wijnstokken, het ontwikkelen van besluitvormingsinstrumenten, het verstrekken van informatiemateriaal en het promoten van grasbegroeiing in en om de wijngaard, enzovoort.

Al meer dan 20 jaar worden o.a. wormenpopulaties en microflora gemeten en die tonen aan dat de biologische activiteit in de bodem van de wijngaarden uitstekend is.



Biodiversiteit en landschappen

De regio heeft diverse gebieden die belangrijk zijn voor de ecologie. Ze probeert de biodiversiteit hier te beschermen door de natuurlijke habitat te behouden.

De branche richt zich op de ontwikkeling van milieuvriendelijke agrarische infrastructuur (grasbegroeiing in en om de wijngaarden, aanplant van heesterhagen) en het uitbreiden van de hydraulische installaties op de hellingen, zonder het landschap te verstoren.

VERANTWOORD OMGAAN MET WATER, AFVALWATER, BIJPRODUCTEN EN AFVAL

Watermanagement

Champagneproducenten beperken hun waterverbruik, o.a. bij de aanleg van de wijngaarden (bodembedekking), maar ook door reinigingsprocedures te optimaliseren, water te recyclen en/of op te vangen en verspilling te voorkomen. Ze geven waterbesparing dus veel aandacht, maar handhaven tegelijkertijd de hygiëne in de persinstallaties, de opslagplaatsen van de tanks en de verschillende productieruimten zo streng mogelijk.

Afvalwatermanagement

Hygiëne in wijnkelders is cruciaal en vereist veel reiniging en zodoende afvoer van grote hoeveelheden afvalwater met organische stoffen. Tegenwoordig wordt 92% van het afvalwater en de vloeibare bijproducten behandeld of gerecycled. Het streven is om dit percentage te verhogen naar 100%.

Bijproducten en afval

Zoals bij alle productieactiviteiten, veroorzaakt ook druiven- teelt en vinificatie in de Champagne afval en bijproducten.

Alles wordt verwerkt voor hergebruik. De wijndroesem gaat bijvoorbeeld naar erkende distilleerderijen voor diverse scheidings- en extractieprocedures. Dat resulteert in bestanddelen voor uiteenlopende productiesectoren, zoals ethanol voor industrieel gebruik en verbrandingsmotoren, druivenpit-tenolie, polyphenol, antioxidanten, natuurlijke kleurstoffen, wijnsteen- en wijnzuur voor voedingsmiddelen, cosmetica of gezondheidsproducten, enzovoort.

De productie van Champagne veroorzaakt ook nog jaarlijks circa 10.000 ton industrieel afval; metalen, hout, glas, verpakkingsmateriaal zoals plastic, papier of kartonnen dozen, enzovoort. Tegenwoordig wordt 75% hiervan gescheiden en gerecycled. Het streven is om zo snel mogelijk al het industriële afval op deze wijze te verwerken.

KLIMAAT EN ENERGIE

Dit is vermoedelijk de grootste uitdaging voor de mensheid de komende jaren en decennia, maar in de Champagne wachten ze niet op wettelijke richtlijnen om in actie te komen. In 2003 is de CO₂-uitstoot van de hele sector berekend en aansluitend is er voor de Champagneregio een klimaatplan gelanceerd met in het achterhoofd de komende generaties.

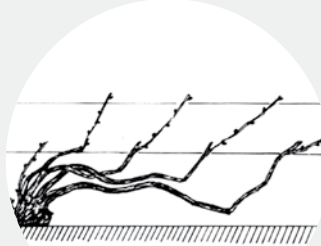
Het klimaatplan van de Champagne omvat vijf belangrijke speerpunten, zestien onderzoeks- en ontwikkelingsprogramma's en ruim veertig lopende en toekomstige actieplannen. De voornaamste speerpunten en programma's gaan over de bedrijfspanden en -installaties, het werk in de wijngaarden, de verwerking van de druiven, het vrachtverkeer en het overige sectorgebonden verkeer, alsook het verantwoord inkopen van goederen en diensten bij toeleveranciers van de sector.

SNOEIEN



Chablis-snoei ongebonden

Chablis-snoei opgebonden



Cordon-snoei ongebonden

Cordon-snoei opgebonden



Dit is het eerste werk in de wijngaard, na de oogst. Zodra de bladeren van de wijnranken vallen, kan het snoeien beginnen, met een onderbreking tussen half december en half januari om de wijnstokken een rustperiode te gunnen. Daarna worden de ranken tot in maart, tot maximaal het vierde blad teruggesnoeid. Snoeien is nodig om de sapstroom naar de vrucht-dragende knoppen te stimuleren en zo de kracht en de vruchtbaarheid van de stokken in balans te brengen. En snoeien gebeurt om wijnstukken de juiste vorm te geven en te voorkomen dat de bladeren te dicht op elkaar groeien. Ruimte tussen de bladeren bevordert de fotosynthese en zo krijgen de druiven genoeg lucht. Ten slotte kun je tijdens het snoeien de ontwikkeling en de kwaliteit in de gaten houden en zo onnodige veroudering van de wijnstok tegen gaan.



Guyot-snoei ongebonden

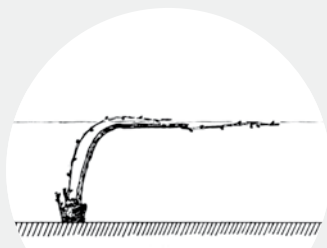


Vallée de la Marne-snoei ongebonden

Guyot-snoei dubbel opgebonden



Vallée de la Marne-snoei opgebonden



Dubbele Guyot-snoei

Het snoeien, de basis van het werk in de wijngaard, gebeurt handmatig, en vereist een specifieke opleiding en vakdiploma. In de Champagne is dit sinds 1938 aan strenge regels onderworpen.

De volgende snoeimethoden zijn in de Champagne toegestaan:

- de **taille Chablis**: lange snoei op lange gesteltak (meerjarige zijtak)
- de **taille Cordon en Cordon permanent**: korte snoei op enkele lange gesteltak
- de **taille Guyot**: lange snoei op korte gesteltak (enkel, dubbel of asymmetrisch)

- de **taille Vallée de la Marne (alleen voor meunierdruiven)**: lange snoei op korte gesteltak.

Bij alle methoden mag een stok gemiddeld niet meer dan 18 ogen per m² hebben.

Direct na het snoeien, eind maart/begin april en in elk geval vóór de bloeiperiode, volgt de zogeheten liage. Liage is het handmatig vastbinden van wijnranken aan een ijzeren draad om zo te voorkomen dat ze alle kanten op groeien. Nu de ranken in goede banen zijn geleid, kunnen ze verder groeien en begint het zogeheten groene werk, het zomeronderhoud in de wijngaard.

HET ONDERHOUD VAN DE WIJNGAARD

18



Na het uitbotten volgen diverse werkzaamheden in de wijngaard, om het rendement en de kwaliteit van de wijnstokken te bevorderen. Dit is de zogeheten travaux en vert, in het Nederlands het groene werk.

Het **dieven** (ébourgeonnage), dat halverwege mei doorgaans met de hand gebeurt, is het verwijderen van overtollige jonge loten ten behoeve van de vruchtdragende takken.

Als de takken ongeveer 50 centimeter lang zijn en voordat de druiventrossen hun definitieve grootte hebben en van kleur veranderen (men spreekt hier over fermeture de la grappe ofwel het sluiten van de trossen), worden ze verticaal opgetrokken aan de zogeheten hefdraden. Die bevinden zich ongeveer 30 cm boven de steundraden. Deze handeling, de **relevage**, gebeurt handmatig, maar met behulp van een bepaald soort spreidhaken (écarteurs) zou het ook machinaal kunnen.





De wijnstokken worden uitgebogen



De wijnstokken voor het aftoppen

Als de takken eenmaal zijn opgetrokken, wordt begonnen met het **uitbuigen** (of palissage). De wijnbouwer buigt de takken uit elkaar, leidt ze tussen de draden en bevestigt ze daaraan met haakjes. Door de bladeren zo te verdelen vangen ze optimaal zon en krijgen genoeg lucht. Dat voorkomt schimmelvorming. Deze doorgaans handmatige handeling is van wezenlijk belang voor de Champagnestokken. Door de hoge beplantingsdichtheid verspreiden ze namelijk tussen twee stokken over de hele lengte en hoogte (tot 1,30 m) een groot bladoppervlak.

Naarmate de takken verder groeien, van het begin van de zomer tot de oogst, worden ze met de hand of machine **afgetopt** (rognage). Dat voorkomt dat de bladeren de druiven afdekken.

TABEL VAN DE BELANGRIJKSTE WERKZAAMHEDEN
IN DE WIJNGAARD (IN UREN PER HECTARE)

	Snoeimethode Chablis	Snoeimethode Cordon de Royat
Complete snoei	210	170
Vastbinden (liage)	90	60
Dieven (ébourgeonnage)	40	40
Uitbuigen (palissage)	70	80
Aftoppen (rognage)	110	120



Aftoppen



Al in 1956 is een controlesysteem opgezet om de data en vereiste omstandigheden voor de oogst nauwgezet mee vast te stellen. Hiermee wordt het rijpen van de druiven gevolgd. Op 450 pilot-percelen verspreid over het totale wijnbouwgebied, worden zodra de druiven beginnen te kleuren (*véraison*), tweemaal per week steekproefsgewijs trossen geplukt voor volgende metingen: het kleuringspercentage, het gemiddelde gewicht van de druiven, het geschatte suikergehalte, de totale zuurgraad en het botrytis-percentage.

Het Comité Champagne gebruikt de metingen om jaarlijks de begindatum van de oogst vast te stellen voor elk wijndorp en voor elke druivenvariëteit. Het Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO), een Franse overheidsinstelling bepaalt met de gegevens voor alle Champagneherkomstbenamingen de druivenopbrengst per hectare en het vereiste minimum alcoholpercentage.

De Champagnehuizen gebruiken onder toezicht van het Comité Champagne een reservesysteem. Ze houden in goede jaren een deel van de oogst apart om later te gebruiken als een deel van de oogst verloren gaat (door bijvoorbeeld vorst of hagel) of kwalitatief tegenvalt.

Het plukken wordt soms voorafgegaan door machinaal uitdunnen van de bladeren. Dat vergemakkelijkt het uitsluitend handmatige plukwerk. Machinaal plukken is met de huidige technische voorzieningen absoluut



Een mandendrager

verboden omdat ongeknusde druiven een eis zijn. Daarom zijn er in de oogsttijd, het hoogtepunt van het wijnbouwseizoen, in de Champagne ongeveer drie weken lang meer dan 100.000 plukkers, mandendragers, sjouwers en persers aan het werk.

De plukkers doen de druiven over in kratten van maximaal 50 kilo met gaten in de zijwanden en de bodem. Deze gaten zorgen dat er genoeg lucht bij de druiven komt en eventueel druivensap wegloopt. Daarna gaan de druiven naar de persinstallaties. Er zijn er circa 1900 verspreid over het hele wijngedebied van de Champagne om het transport van de druiven zo kort mogelijk te houden.



Kist van 50 kilo



Transport van de druiven naar de pers

PERSEN

22



Persinstallaties moeten aan zeer strikte voorschriften voldoen. Zo krijgen ze sinds 1987 pas een vergunning als ze aan een twintigtal criteria voldoen. Die criteria betreffen de pers- en klaringscapaciteit, de hoeveelheid druiven per dag, het type pers, de pers- en zwavelmethoden en de hygiëne.

Als de druiven bij de persinstallatie aankomen, worden ze gewogen en geregistreerd. Van elke marc (perslading van 4.000 kilo druiven), wordt per cru en druivenvariëteit een wijnpersboekje bijgehouden. Tevens is er controle van het voor de oogst vastgestelde minimum alcoholpercentage.

Voor de productie van witte wijn uit een oogst die voor tweederde uit blauwe druiven bestaat, gelden vijf belangrijke stelregels: direct persen na het plukken, uitsluitend ongeknusde druiven persen, voorzichtig en geleidelijk persen, een laag extractierement en twee persingen om het sap (de most) gescheiden op te vangen.

De voorgeschreven perslading van 4.000 kilo mag slechts 25,50 hectoliter most opbrengen. Het persproces bestaat uit twee fasen: de eerste persing van 20,50 hl, de zogenoemde cuvée en de tweede persing van 5 hl, de taille. De most heeft zeer specifieke analytische eigenschappen. De cuvée is de zuiverste most van pulp met een hoog suiker- en zuurgehalte (wijnsteen- en appelzuur) en levert zeer fijne wijnen op met subtiele aroma's, een frisse smaak en goed bewaarpotentieel. De taille heeft ook een hoog suikergehalte maar een lager zuurgehalte en meer minerale zouten (met name potassium) en kleurstoffen. Dat levert wijnen op met intense aromatische eigenschappen, die als jonge wijn zeer fruitig zijn, maar minder geschikt om lang te bewaren.



Het omscheppen van de druivenmassa

De capaciteit van de persen varieert van 2.000 tot 12.000 kilo onbeschadigde druiven. Tot het eind van de jaren 1980 werden uitsluitend traditionele verticale persen gebruikt met handmatige bediening. Deze vertegenwoordigen nu 28% van het totaal. Sinds de *retroussé* (het omscheppen van de druivenmassa) machinaal plaatsvindt, werkt men steeds meer met horizontale (pneumatische of hydraulische) computergestuurde persen.

Voor de vinificatie van Champagne rosé door middel van maceratie weken de ontsteelde blauwe druiven, eerst enige tijd (afhankelijk van het jaar 1 tot 3 dagen) in kuipen totdat het sap de gewenste kleur heeft.

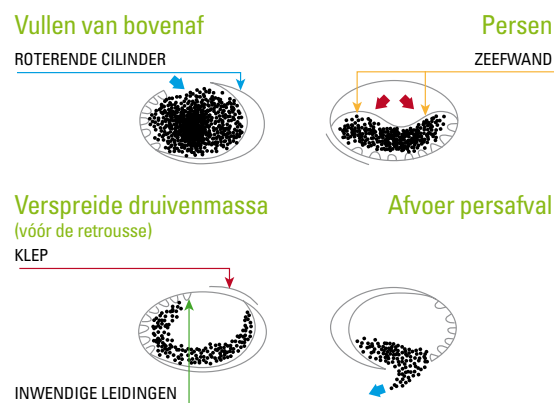
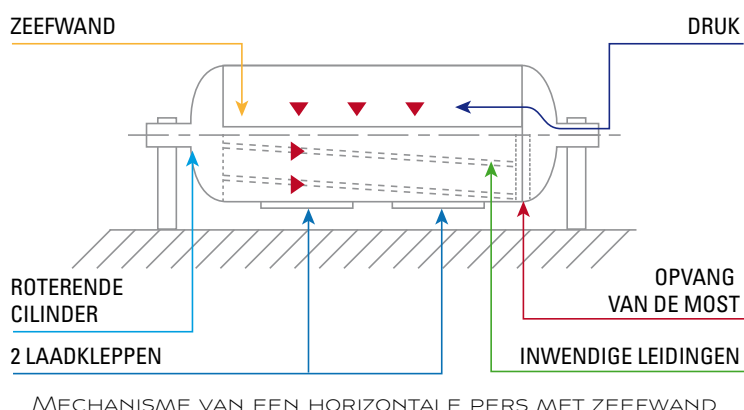
Na elke perslading van 4.000 kilo wordt de pers helemaal gelegeerd en met water schoongemaakt. In het kader van duurzame wijnbouw worden de *aïgnes* (de schillen, de steeltjes en de pitten) na het persen gedistilleerd en het water waarmee de persen, de druivenkisten, de kuipen en dergelijke zijn schoongemaakt, opgevangen en behandeld om het milieu niet te belasten.



Doorsnede van een chardonnay-druif



Doorsnede van een pinot noir-druif



DÉBOURBAGE

24



Zwavelen

Als de uitgeperste most in open tanks, de zogenaamde belons gaat, wordt onmiddellijk zwaveldioxide of SO₂ toegevoegd. De dosis varieert van 6 tot 10 gram per hectoliter en is afhankelijk van de druivenvariëteit, de conditie van de druiven en de persing (taille of cuvée).

Zwavelen werkt antiseptisch en remt de ontwikkeling van onwenselijke inheemse gist- en bacteriestammen. Dankzij de antioxiderende werking van zwaveldioxide behouden de wijnen tijdens het hele vinificatieproces hun fysieke en chemische eigenschappen, evenals hun smaak en boeket.

Débourbage

Débourbage is een statisch bezinkingsproces en zorgt voor een heldere most, die na de gisting wijnen met een fruitig en open aroma geeft.

Na een paar uur débourbage treedt een uitvlokkingsreactie op, dankzij enzymen die al van nature in het sap zitten of toegevoegd zijn. De ontstane vlokken slaan neer in de tank, samen met andere deeltjes die in het sap zijn achtergebleven zoals stukjes schil en pitten. Na 12 tot 24 uur wordt de heldere most overgetapt naar stalen tanks voor het vinificatieproces. Het bezinksel (1 à 4% van het volume) gaat na registratie naar een distilleerderij.

ALCOHOLISCHE GISTING

Opslagruimte gistingsetel

Alcoholische gisting

De alcoholische gisting kan verlopen in houten vaten, maar de meeste wijnproducenten gebruiken liever roestvrijstalen tanks met temperatuurcontrole en een volume tussen de 25 en enkele honderden hectoliters. De inhoud van elke tank wordt duidelijk omschreven, met vermelding van de cru, de persing, de druivenvariëteit en het jaar.

Na een eventuele chaptalisatie (het toevoegen van suiker aan de gistende most) bedraagt het alcoholgehalte na afloop van het gistingsproces maximaal 11%.

Met geselecteerde giststammen (*saccharomyces cerevisiae*) in vloeibare of droge vorm is het gistingsproces goed te sturen. Deze giststammen zetten de suikers om in alcohol en koolzuurgas, en produceren een groot aantal moleculen (hogere alcoholen en esters) die van invloed zijn op het aroma en de smaak van de wijn. Dit complexe omzettingsproces duurt ongeveer twee weken, waarbij veel warmte vrijkomt. Het is dan ook van groot belang om de temperatuur te reguleren rond de 18-20°C. Dan blijft het gistingsproces onverstord en het aroma behouden.

Tijdens de gisting is dagelijks controle van de temperatuur en het volumegewicht.



Wijnvaten in een kelder in de Champagne



MALOLACTISCHE GISTING KLAREN

Malolactische gisting

Na de alcoholische gisting begint vaak de malolactische of melkzuurgisting. Daarbij zetten oenococcus-bacteriën, appelzuur in melkzuur om en verminderen zodoende het zuur in de wijn. Tijdens de malolactische gisting verandert ook het smaakpalet van de wijn en daarom vermijden sommige wijnmakers het. De meesten Champagnemakers kiezen er voor alle of een deel van hun wijnen voor.

Bij de malolactische gisting houdt men de temperatuur in de kelders rond de 18°C en voegt speciaal geselecteerde gevriesdroogde bacteriën aan de tanks toe. Het proces dat vier tot zes weken duurt, wordt gecontroleerd door meting van de totale zuurgraad. Dan is de wijn klaar voor het overtappen en zuiveren.

Klaren

Het zuiveren van de wijn gebeurt door collage (een soort klaringsproces), filteren (met aanspoelfilters, plaatfilters, membraanfilters of cartouchefilters) of centrifugeren. De aldus verkregen basiswijn, waaruit de troebele resten zijn verwijderd, heet vin clair, letterlijk heldere wijn maar in het Nederlands vaker stille wijn genoemd, wijn die nog niet mousserend is. Voor de stille basiswijnen volgt een classificatie naar druivenvariëteit, jaar, cru en zelfs perceel, cuvée- of taillewijn. Dan begint de assemblage, waarvan het resultaat in de Champagne ook wel de cuvée heet.





Proeven van stille basiswijnen

De belangrijkste stap in het maken van een mooie Champagne is de assemblage, het mengen van de stille wijnen. De kunst van het mengen behelst het perfect combineren van druiven, oogstjaren en wijngaarden. Het doel – bij een gewone Champagne brut – is om een unieke Champagnewijn te componeren met een bepaalde visie, specifieke eigenschappen en een stijl waaraan men jaar na jaar het Champagnehuis kan herkennen.

De assembleur kan tientallen cru's mengen en talloze combinaties maken van jaren en druivenvariëteiten. Daarvoor is hij goed bekend met de terroirs en de smaken van talloze Champagnes. Het vereist bovendien creativiteit en een feilloos smaakgeheugen om te bedenken hoe de wijn zich gaat ontwikkelen. Tijdens de prise de mousse en de flesgisting na de assemblage, veranderen de eigenschappen van de wijn in de loop der tijd namelijk nog sterk.

In deze fase beslist hij om een wijn zonder oogstjaar (waaraan wijnen van oudere jaren, de vins de réserve, worden toegevoegd) te produceren, of juist een millésime oftewel een wijn met oogstjaar (om de stijl van een bepaalde jaargang te behouden), een rosé d'assemblage (met een hoeveelheid rode Champagnewijn) of een blanc de blancs (alleen van witte druiven), een blanc de noirs (alleen van blauwe druiven) of een monocru (afkomstig uit één bepaald wijndorp).

Om een evenwichtige wijn te garanderen, wat voor mousserende wijnen erg belangrijk is, slaat de wijnmaker de wijn na de assemblage koud op. Dit kan gedurende enkele dagen bij een temperatuur van circa -4°C of enkele uren (door de wijn te roeren en kristallisatie op te wekken) of nog korter met een intensieve continubehandeling. Omdat hierbij wijnsteenzuurkristallen worden gevormd, zal dat later in de fles niet of in mindere mate gebeuren. Na de stabilisatie wordt de wijn nogmaals geklaard.



BOTTELEN

28



Tijdens de gisting op fles krijgt de wijn zijn mouste. Dit proces heet de prise de mousse, letterlijk het vangen van de bubbels.

De wijn mag op fles worden gebracht (de tirage) vanaf 1 januari na de oogst. Op fles begint de gisting met het toevoegen van een liqueur de tirage, een mengsel van suiker, gist en een hulpstof. Afhankelijk van de gewenste druk wordt, in wijn opgeloste biet- of rietsuiker toegevoegd. De hoeveelheid suiker varieert van 20 tot 24 gram per liter oftewel 5 tot 6 kg/cm² aan het eind van de gisting. De gist is een kweek van geselecteerde en geacclimatiseerde giststammen en de hulpstof is bentoniet of een mengsel van bentoniet en alginaat. Het verzwaart de giststoffen die zich afzetten, zodat ze in de fles neerdalen.

Of het nu halve flessen betreft of jeroboams van 3 liter de wet verbiedt overhevelen en Champagne wordt dus verkocht in de fles waarin hij tot



De flesformaten, vanaf de kwart liter tot aan de Nabuchodonosor (15 liter)

EN PRISE DE MOUSSE

Traditionele bottelmachine

stand is gekomen. Een Champagnefles moet van glas zijn en daarnaast aan diverse eisen over bijvoorbeeld de druk- en schokbestendigheid, voldoen.

Als de flessen zijn gevuld, gaat er een dop van polytheen (bidule) op en een tijdelijke kroonkurk. Slechts enkele wijnboeren gebruiken als tijdelijke afsluiting een echte kurk. Daarna gaan de flessen naar de kelder, waar ze sur lattes oftewel op latten, horizontaal boven elkaar liggen. Veel wijnboeren slaan ze tegenwoordig in stalen kratten op.

Tijdens de tweede gisting, die 6 tot 8 weken duurt, nemen de giststoffen de suiker op en zetten die om in alcohol en koolzuur. Er ontstaan bovendien esters en hogere alcoholen, die de smaak en het bouquet van de wijn beïnvloeden.



Het horizontaal opstapelen van flessen

RIJPING SUR LIES

De flessen blijven een poos in de kelder liggen om in het donker te rijpen. De kelders in het Champagnegebied spelen een belangrijke rol in het vinificatieproces omdat er een relatief constante temperatuur rond de 12°C heerst.

Voor Champagne geldt een wettelijk voorgeschreven periode voor de rijping sur lies (met het bezinksel in de fles) van minimaal 15 maanden, waarvan 12 maanden met depot voor wijnen zonder oogstjaar en 3 jaar voor millésimewijnen. Veel wijnboeren laten hun mooiste Champagne echter veel langer op fles rijpen.

Het bezinksel ontstaat hoofdzakelijk door de giststoffen die zich in de fles vermeerderen. Na de prise de mousse gaan de giststoffen geleidelijk dood en vallen uiteen. Dit is de zogeheten autolyse, waarbij moleculen vrijkomen die op de wijnmoleculen reageren en langzaam veranderen.



Rijping sur lattes



Tegelijkertijd komt er een zeer kleine hoeveelheid zuurstof via de kurk in de fles, terwijl er wat koolzuurgas uitgaat. De fles is dus niet helemaal hermetisch afgesloten. Afhankelijk van het type kurk verloopt dit proces trager of juist sneller.

Bij de rijping op fles doen zich dus gelijktijdig twee verschijnselen voor: de autolyse van de giststoffen en de langzame oxidatie als gevolg van de zuurstof die door de kurk in de fles komt. Hierdoor ontstaan de zogeheten tertiaire aroma's, waarbij bloemrijke en fruitige accenten van de jonge Champagnewijnen gaandeweg transformeren in rijp fruit, gestoofd fruit, gedroogd fruit, kreupelhout en roostertonen.

REMUAGE

32



Na de lange rustperiode volgt het klaren van de wijn: het verwijderen van het bezinksel dat tijdens de prise de mousse is ontstaan. Dit gebeurt door remuage, waarbij de liggende flessen sur pointe, in een schuine positie (met de hals naar beneden) worden geplaatst en het bezinksel (dode giststoffen en de hulpstof) in de hals van de fles, tegen de dop aanzakt.

Dit gebeurt soms nog met de hand door een remueur die de flessen in houten rekken met ronde gaten, de pupitres, naar links en naar rechts draait en telkens een stukje rechterop zet. Een professionele remueur kan ongeveer 40.000 flessen per dag hanteren. Tegenwoordig gebeurt dit meestal machinaal. Hierbij verandert een computergestuurd systeem de positie van stalen manden met daarin 500 flessen. Het remuageproces duurt zo nog maar ongeveer een week in plaats van 6 weken, zonder dat dit tot kwaliteitsvermindering leidt.

In de laatste fase van de remuage staan de flessen en masses, dat wil zeggen op elkaar gestapeld met de hals naar beneden.

DÉGORGEMENT

Flessen in de pupitres

Dégorgement is het verwijderen van het bezinksel, dat tijdens de remuage in de hals van de fles is gezakt.

De hals van de flessen gaat door een ijskoud bad van circa -27°C . De wijn in de hals - met daarin het bezinksel - befrist en de flessen worden geopend. Dankzij de metalen kroonkurken kan dit machinaal. Door de druk in de fles schiet de ijsprop met het depot uit de fles, waarbij slechts een minimale hoeveelheid wijn en druk verloren gaat en er een klein beetje zuurstof in de fles komt. Dan wordt de fles bijgevuld met een liqueur de dosage, die samen met de zuurstof zorgt voor de ontwikkeling van de karakteristieke aroma's.

Voor de grote flessen en sommige cuvées gebeurt de dégorgement nog handmatig. Hiervoor hou je de fles met de hals naar beneden en draait hem tijdens het openen snel rechtop, zodat het depot er door de druk uitschiet en niet al te veel wijn.



Computergestuurde remuage

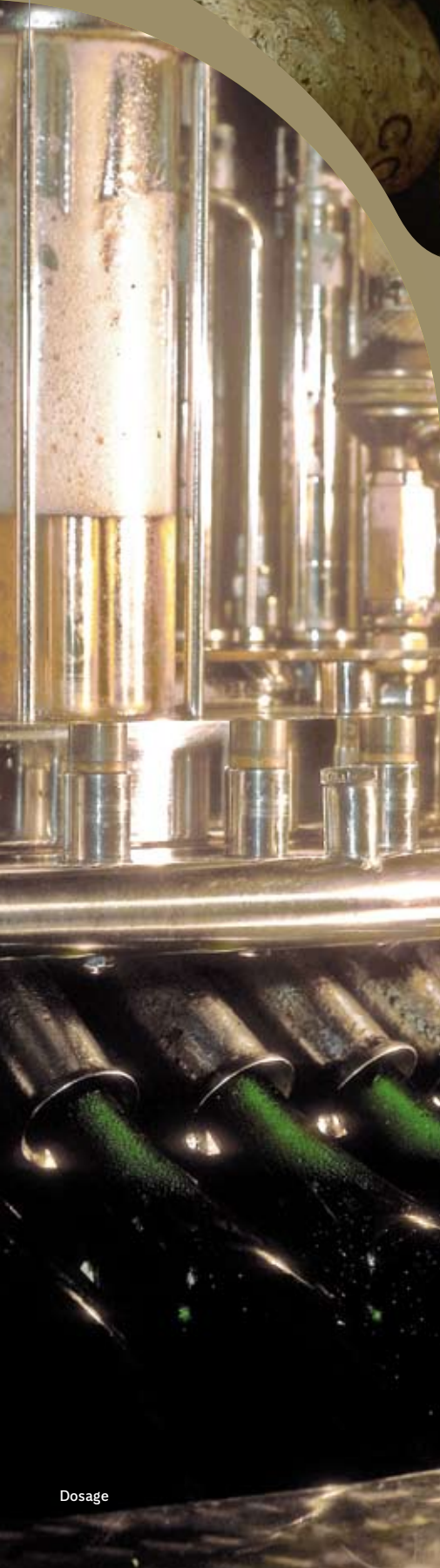


Handmatige dégorgement



Bezinksel vóór de remuage

DOSAGE



Dosage is het toevoegen van een kleine hoeveelheid likeur aan de fles. Dat is het laatste accent dat de wijnmaker aan de stijl van de wijn kan geven. Deze liqueur de dosage, ook wel liqueur d'expédition genoemd, bestaat meestal uit rietsuiker die in wijn is opgelost (500 à 750 gram per liter). Dit kan wijn van dezelfde soort zijn of een oudere vin de réserve bewaard in houten vaten, tanks of zelfs in magnums. Dit verrijkt het aromapalet nog verder.

De hoeveelheid suiker in dit mengsel bepaalt de zoetheid van de Champagne. Men onderscheidt de volgende types Champagne:

- **Doux** meer dan 50 gram suiker per liter
 - **Demi-sec** tussen 32 en 50 gram suiker per liter
 - **Sec** tussen 17 en 32 gram suiker per liter
 - **Extra dry** tussen 12 en 17 gram suiker per liter
 - **Brut** minder dan 12 gram suiker per liter
 - **Extra brut** tussen 0 en 6 gram suiker per liter
- Als er minder dan 3 gram of helemaal geen suiker is toegevoegd, staat er **brut nature**, **pas dosé** of **dosage zéro** op de fles.

BOUCHAGE – POIGNETTAGE – MIRAGE

Kurken met champagnestempel

Direct na de dosage gaat de definitieve kurk op de fles; deze fase van het proces heet de bouchage. Moderne kurken bestaan uit korrels van kurkplaat tussen twee rondjes van kurk. Het rondje dat met de wijn in contact komt, heet de miroir of spiegel. Op de kurk moet de stempel van de herkomstbenaming Champagne staan en het oogstjaar als het om een Champagne millésimé gaat.

Als de kurk in de fles zit, gaat er een metalen kapje op en een metalen draadkorf omheen. Dat zorgt er voor dat de kurk niet onder druk van het koolzuurgas spontaan uit de fles schiet.

Dan schudden ze de fles flink (de poignettage) om de wijn en de afvullikeur goed te mengen. Ten slotte wordt de fles tegen het licht gehouden (mirage) om de helderheid te controleren en daarna ligt hij nog een paar maanden in de kelder voordat hij kan worden verkocht.

Hoewel de kurk de fles nagenoeg hermetisch afsluit, kan er in de loop der tijd toch een beetje zuurstof in de fles komen, net als met de tijdelijke dop, waardoor de smaak van de Champagne zich nog verder kan ontwikkelen.



Mengen van de liqueur de dosage



Het persen van de kurken in de flessen

HABILLAGE



In de laatste fase, voordat de flessen de kelders verlaten, worden ze aangekleed. Tijdens deze habillage gaat om de kurk en de draadkorf een capsule, met aan de onderkant vaak een versierde rand. Vervolgens komt er een etiket op de voorkant van de fles en soms ook op de achterkant, met de volgende verplichte gegevens en vrijblijvende informatie voor de consument:

- de herkomstbenaming Champagne (in zeer duidelijke letters)
- het type Champagne (afhankelijk van het suikergehalte of de dosage: brut, demi sec, sec, enzovoort)
- het handelsmerk
- het alcoholpercentage (% volume)
- de flesinhoud (in liters, centiliters of milliliters)
- de naam van de producent, de naam van de vestigingsplaats van het Champagnehuis en het land (Frankrijk dus), plus de naam van de productieplaats van de wijn als dat een andere plaats is
- een officieel registratienummer van het Comité Champagne, met daarvoor twee letters die

CHAMPAGNE
BRUT

Martin-Huguenot

Elaboré par Martin-Huguenot, Epernay, France.

La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant. Contient des sulfites.


75 cl

RM 21111-01

12 % vol.



staan voor het type huis dat de Champagne bottelde: RM = récoltant manipulant; deze wijnboer maakt van zijn oogst in zijn kelders een eigen Champagne. NM = négociant manipulant; deze handelaar of firma oogst of koopt druiven, most of basiswijnen en verwerkt ze in zijn kelders. CM = coopérative de manipulation; een wijnbouwcoöperatie die van de druiven van haar leden in eigen kelders Champagne bottelt en laat rijpen. RC = récoltant coopérateur; deze wijnboer is lid van een coöperatie, waarvan hij de wijn aan zijn eigen klantenkring verkoopt. SR = société de récoltants; een vereniging van onafhankelijke wijnboeren die van de oogst van haar leden Champagne maakt en bottelt. ND = négociant distributeur; een wijnhandelaar of handelsfirma die reeds gebottelde Champagne koopt en dan zelf etiketteert of MA = marque d'acheteur of marque auxiliaire; letterlijk: hulpmerk, ofwel handelsmerken die in opdracht van een doorverkoper zijn geproduceerd en geëtiketteerd.

- het partijnummer (dit kan ook op de fles zelf staan)
- de allergenen in de Champagne (bijvoorbeeld zwaveldioxide of sulfiet)
- de vermelding dat de consumptie van alcoholhoudende dranken, zelfs in kleine hoeveelheden, schadelijk kan zijn voor de gezondheid van het kind of dit logo  (in sommige landen is het niet verplicht om deze informatie op de fles te zetten)
- een milieukeurmerk (in Frankrijk heet dit point vert) als de wijnboer een contract heeft gesloten met een erkend bedrijf voor het verwerken van verpakkingsmateriaal
- bij een millésime de jaargang en bij een cuvée de specificatie (blanc de blancs, rosé, blanc de noirs, enzovoort)
- informatie over de druivenvariëteiten, de datum waarop het bezinksel uit de fles is verwijderd (dégorgement), de smaak- en boeketeigenschappen, de spijsen waarbij de Champagne goed past, enzovoort.

Rijping en bewaren

Champagnes zijn door hun samenstelling en vinificatieproces bij uitstek geschikt om te bewaren. Dit is een continuproces dat begint in de tank na de alcoholische en malolactische gisting, en op fles verdergaat.

De vins de réserve rijpen soms wel tien jaar in de tanks. Bij een lage temperatuur, waarbij er geen zuurstof bij de wijn komt en deze in contact blijft met het bezinksel van afgestorven gistcellen, kunnen ze nog langer bewaard worden.

Op fles vindt de rijping op de volgende twee manieren plaats:

- Rijping in contact met het bezinksel. De wijn is dan afgesloten met een tijdelijke kroonkurk of echte kurk en de rijping vindt plaats bij de producent. Kort nadat het bezinksel is verwijderd, kan de Champagne op de markt worden gebracht.
- Rijping nadat het bezinksel uit de fles is verwijderd. De fles is dan bijgevuld met de liqueur de dosage en de definitieve kurk is op de fles gegaan. Deze rijping vindt zowel in de wijnkelders van de producent als bij de consument plaats.

Beide rijpingsprocessen leveren wijnen op met zeer verschillende aroma's. De wijnboer kiest op basis van de eigenschappen die hij in zijn wijn tot uitdrukking wil laten komen.





CHAMPAGNE

VAN DRUIF TOT WIJN

WOORDENLIJST

AIGNES: in de Champagne is dit het persafval (schillen, steeltjes, druivenpitten) bestemd voor distillatie tot marc de Champagne.

ALCOHOLISCHE GISTING: hoofdgisting waarbij giststoffen de suiker in de most omzetten in een bijna gelijke hoeveelheid alcohol (ethanol), koolzuurgas en andere bestanddelen (hogere alcoholen, esters) die bijdragen aan het aroma en de smaak van de wijn.

AOC: Appellation d'Origine Contrôlée, officiële kwaliteitsaanduiding of gegarandeerde herkomstbenaming van een product uit een bepaalde streek.

AUTOLYSE: het uiteenvallen van gistcellen na de gisting op fles.

BELEMNIET: schelpdier uit het Mesozoïcum, waarvan de fossielen veel voorkomen in de krijthoudende bodem van de Champagne.

BELON: in de Champagne de naam van tanks om de most uit de pers in op te vangen.

BIDULE: een dop van polytheen om de fles tijdelijk mee af te sluiten voor de prise de mousse en de rijping op fles; op deze dop komt nog een kroonkurk.

BOTRYTIS: een schimmel die druiven aantast onder koele en vochtige omstandigheden. De druiven krimpen en verrotten of drogen uit. De schimmel verhoogt het suikergehalte en de aroma's van de druiven.

CAPSULE: omhulsel van metaal of kunststof dat om de kurk en een deel van de hals van de fles gaat.

CHAPTALISEREN: het toevoegen van suiker tijdens de eerste gisting.

CIVC: Comité interprofessionnel du vin de Champagne (ook wel Comité Champagne genoemd), semi-overheidsinstelling die de gemeenschappelijke belangen van de wijnbouwers en de Champagnehuizen in de Champagne verdedigt.

COCCOLIET: micro-organisme uit de zee; het krijt bestaat in hoofdzaak uit calcietkorrels afkomstig van skeletten van coccolieten.

COLLAGE: klaringsproces waarbij een hulpstof aan de wijn wordt toegevoegd, die ervoor zorgt dat zwevende deeltjes onder in de tank neerslaan.

CRU: in de Champagne een gemeente met wijnbouw.

CUVÉE: in de Champagne heeft dit woord twee betekenissen: 1. de eerste persing van 2.050 liter most van een perslading van 4.000 kilo druiven 2. de wijn na de assemblage.

ÉBOURGEONNAGE: dieven, het verwijderen van overtollige jonge loten ten behoeve van de vruchtdragende takken.

ENT: tak van een wijnstok met een of meer knoppen, die men kan enten en verder laten groeien op de onderstam van een andere wijnstok die tegen de druifluis bestand is.

ESTER: organische verbinding die ontstaat door de reactie van een zuur met een alcohol en bijdraagt aan de ontwikkeling van de aroma's in een wijn.

FLESMATEN: het meest voorkomende formaat is 75 cl, kortweg aangeduid als bouteille; andere formaten zijn quart (20 cl), demie (37,5 cl), magnum (1,5 liter), jeroboom (3 liter), mathusalem (6 liter), salmanazar (9 liter), balthazar (12 liter) en nabuchodonosor (15 liter).

FOTOSYNTHESE: vorming van koolhydraten uit koolzuur en water door planten onder invloed van licht.

KIESELGUHR: mineraal bestaande uit vermalen siliciumdioxide, gebruikt bij het filteren van de wijn.

KLONALE SELECTIE: selectie op basis van een diepgaande wetenschappelijke analyse van de ontwikkeling van duizenden kenmerken van wijnstokvariëteiten, die een gezonde en kwalitatief goede verzameling druivenvariëteiten oplevert.

LIE of LIES: bezinksel of depot, hoofdzakelijk bestaande uit afgestorven gistcellen die neerslaan op de bodem van het vat of de tank of, na de prise de mousse, in de fles.

LIQUEUR DE TIRAGE: likeur van gist, suiker en een hulpstof (bentoniet of een mengsel van bentoniet en alginaat) om de fles voor de prise de mousse mee bij te vullen.

LIQUEUR D'EXPÉDITION (of LIQUEUR DE DOSAGE): likeur van Champagne (vaak een vin de réserve) en rietsuiker om de fles na de dégorgement mee af te vullen. Het suikergehalte in deze liqueur bepaalt de zoetheid van de Champagne en dus ook het type Champagne (brut, sec, demi-sec, enzovoort).

MALOLACTISCHE GISTING: melkzuurgisting waarbij bacteriën appelzuur in melkzuur omzetten.

MARC: in de Champagne heeft dit woord twee betekenissen: 1. de perslading van 4000 kilo druiven, oftewel de perscapaciteit van een traditionele wijnpers 2. het distillaat van het persafval (van schillen, pitten en steeltjes)

MILLERANDAGE: onvolkomen groei van de wijndruif door niet-bevruchting.

MINERALIG/MINERALITEIT: aroma's uit de bodem, die vaak aan bepaalde steensoorten doen denken (krijt, zandsteen, tufkrijtsteen, enzovoort).

PALISSAGE: het uitbuigen van de takken vanaf elke wijnstok en deze tussen leidraden opbinden.

PRISE DE MOUSSE: gisting op fles waarbij zich koolzuur vormt dat zorgt voor een bruisende wijn.

RELEVAGE: optrekken van wijnranken langs de hefdraden.

RETROUSSE: het omscheppen van de druivenmassa in de pers; bij de traditionele persen gebeurt dit nog met de hand, bij de horizontale persen machinaal.

ROGNAGE: het aftoppen van wijnranken, waarbij de uitlopers en overtollig blad worden uitgedund.

TAILLE: in de Champagne heeft dit woord twee betekenissen: 1. het jaarlijks handmatig terugsnijden van de wijnstokken ten behoeve van een evenwichtige groei en om de kwaliteit van de druiven te verbeteren; er bestaan diverse snoeimethoden. 2. de tweede persing van 500 liter most na de cuvée.

TERTIAIRE AROMA'S: aroma's in de wijn die zich na de gisting tijdens de rijping op fles ontwikkelen.

TERROIR: bodemsamenstelling, meer in het bijzonder de gehele directe omgeving van de wijnstok, dus bodem, microklimaat en natuurlijke waterhuishouding.

TIRAGE: bottelen of op fles brengen.

VINS DE RÉSERVE: oudere Champagnewijnen die door hun rijpere aroma's structuur en kwaliteit toevoegen aan de assemblage en waarmee de likeur de dosage wordt gemaakt. Deze wijnen worden in goede oogstjaren als deel van oogst apart gehouden en bewaard.

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