



Champagne

Fordypning



Fagmål: Champagne fordypning

Fag



Champagne
fordypning

Målpunkt



Studenten skal:

- Kunne regionens plassering i Frankrike og kunne plassere den på Frankrikekartet.
- Ha oversikt over regionens klima og geografi.
- Beskrive Champagnes 5 subregioner og plassere dem geografisk korrekt internt i Champagne.
- Forstå Champagnes lovgivning og klassifisering.
- Kunne beskrive relevante historiske hendelser som har formet vinområdet.
- Forstå Champagne betydning i verdenssammenheng.
- Kunne beskrive produksjonen av Champagne i detalj.



Agenda

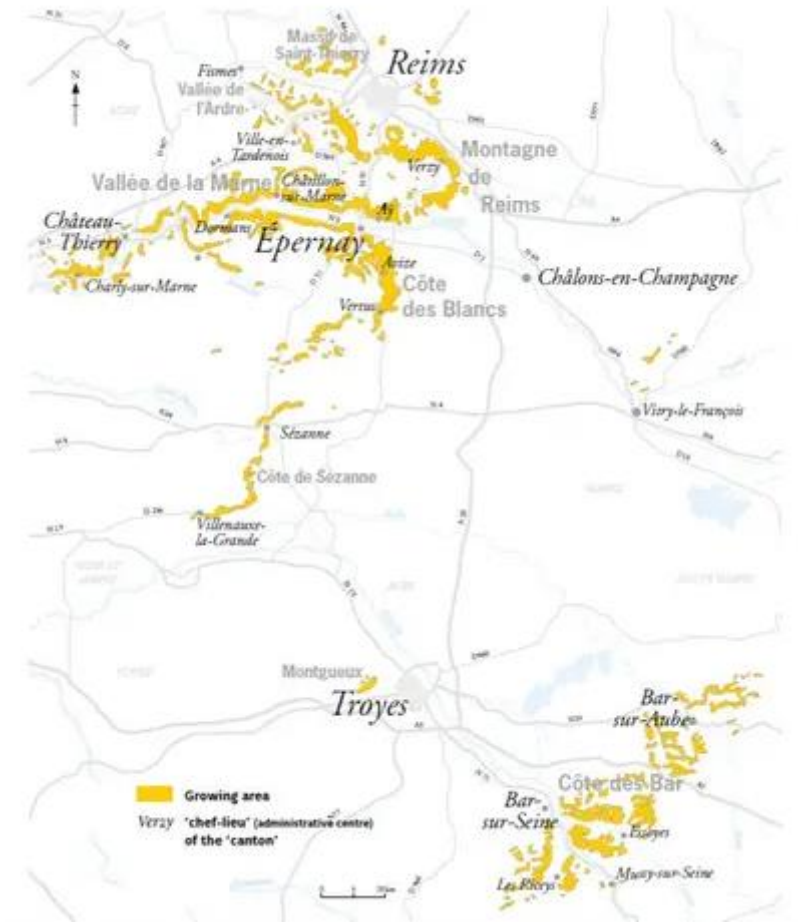
- Introduksjon, kart og plassering
- Historie
- Geografi
- Klima
- Jordsmonn
- Produksjonsmetode
- Sødmegrader
- Lover, regler og drueprissystem
- Oversikt over ulike firmatyper
- De viktigste områdene:
 - Montagne de Reims
 - Vallée de la Marne
 - Côte de Blancs
 - Côte de Bar
 - Druer
 - Vinstil
 - Viktig å vite

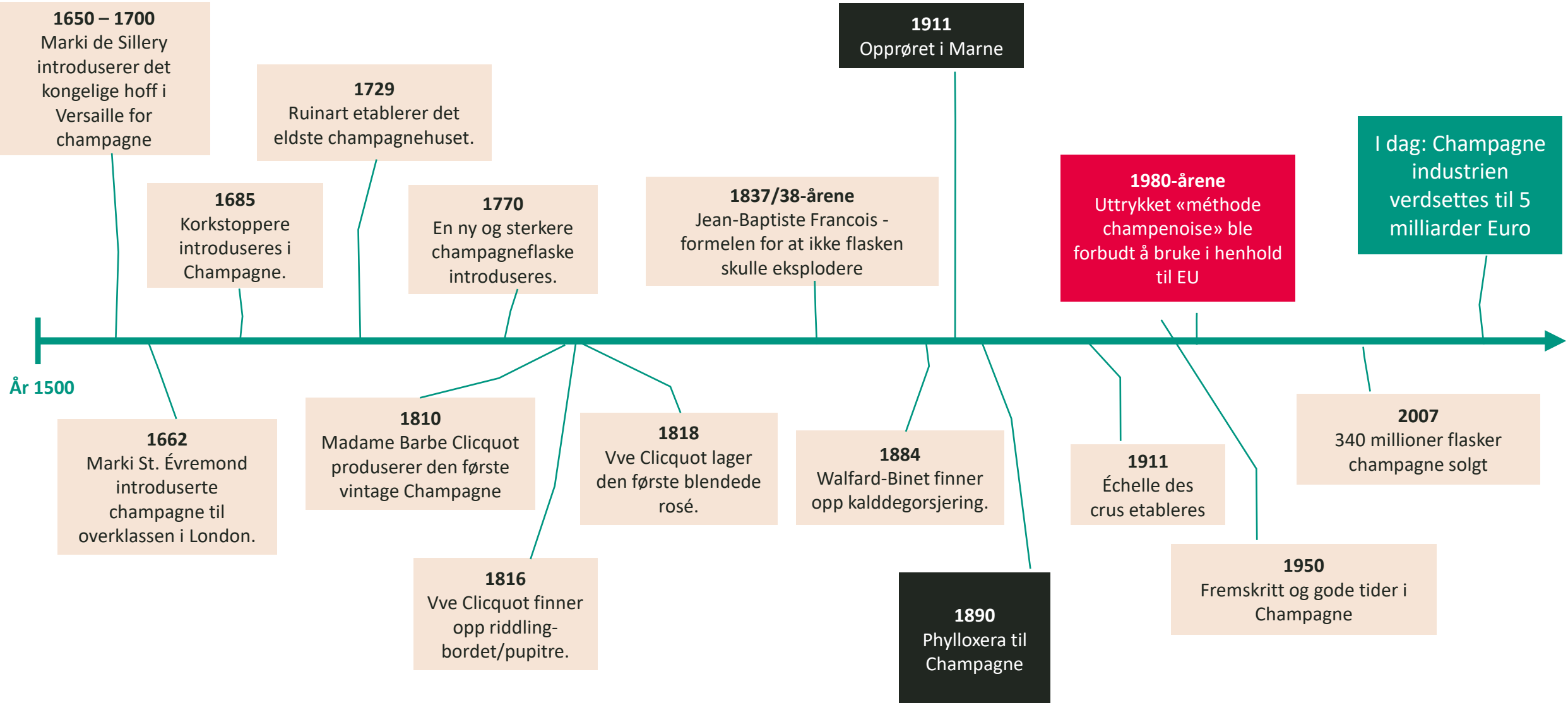




Geografi

- Champagne ligger nordøst for Paris, i det nordlige Frankrike.
- Champagneregionen ligger på den 49. breddegrad.
- Området har 4 viktige subregioner, hvor de tre områdene i nord er de viktigste.
- Den nordligste delen - Montagne de Reims ligger sør for elven Vesle og byen Reims. På det høyeste ligger dette området 286 moh.
- Vallée de la Marne strekker seg ca. 80 km vest for Épernay. Dalen og regionen ligger på begge sider av elven Marne.
- Sør for Épernay, ligger Côte des Blancs, kun 20 km i lengde.
- Sør for de tre viktigste områdene ligger Côte des Bar.
- Det tar i underkant av to timer med bil å komme seg de 143 km fra Paris til hjertet av Champagne - Épernay.







Klima

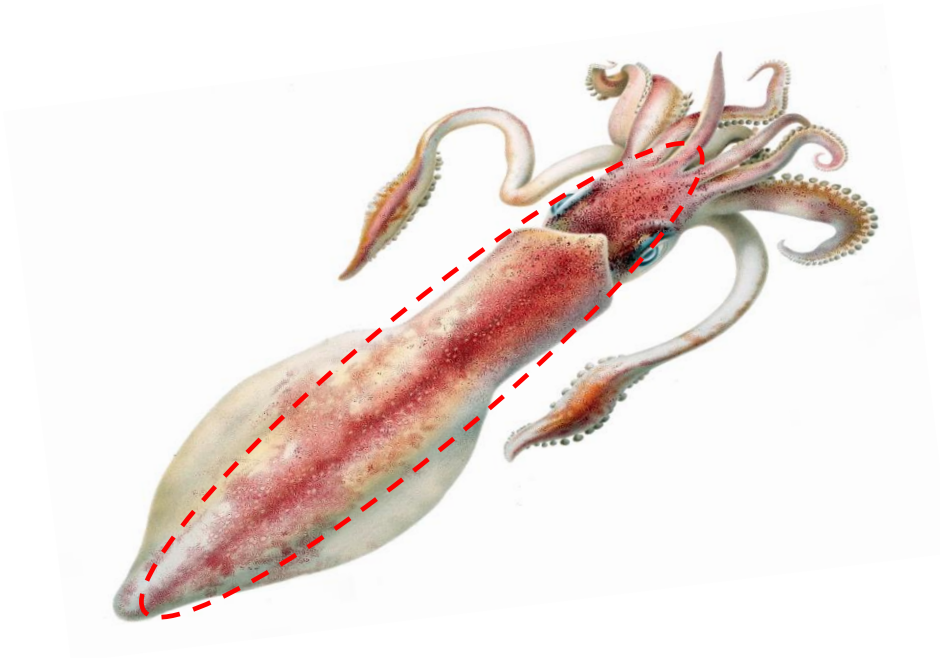
- Champagne har kjølig, kontinentalt klima.
- Årlig gjennomsnittstemperatur er på 11°.
- Vinteren kan bli så kald at plantene skades.
- Vårfrost og regn er også vitikulturelle utfordringer.
- Mest nedbør om vinteren, mens sommeren er varm og tørr.





Jordsmonn

- I hovedsak er åssidene i Champagne basert på kritt, med noen områder som inneholder kalkstein og leire.
- Toppjorden ser ofte sort ut, grunnet humus (en blanding av organiske forbindelser som blir igjen etter mikrobiell nedbryting av planterester).





Druer

Selv om det er flere druer som er tillatt i Champagneproduksjon, er det 3 druer som er de viktigste:

- ◆ Pinot noir
 - ◆ Knopper tidlig og modner sent.
 - ◆ Bidrar med fruktdybde, tekstur og langlivethet
- ◆ Chardonnay
 - ◆ Knopper tidlig og modner forholdsvis sent
 - ◆ Bidrar med sitrustoner og høy syre
- ◆ Pinot meunier
 - ◆ Knopper sent og modner tidligere enn de to andre
 - ◆ Bidrar med fruktighet og rikhet





Druer

Andre druer som også er tillatt å dyrke i Champagne.

- ◆ Pinot blanc
- ◆ Pinot gris (her ofte kalt fromenteau)
- ◆ Arbanne
- ◆ Petit meslier
- ◆ Voltis (fra 2020, i forskningsøyemed)

Disse 5 druene står til sammen for mindre enn 0,3% av det beplantede arealet.





Produksjonsmetode - i korte trekk

- ◆ Druene høstes for hånd.
- ◆ Druene presses.
- ◆ Gjæres til tørr basevin.
- ◆ Baseviner blandes.
- ◆ Sukker og gjær tilsettes.
- ◆ Tapping på flaske.
- ◆ Annengangsgjæring på flaske.
- ◆ Lagring 12-36 mnd.
- ◆ Remuage.
- ◆ Dégorgement.
- ◆ Lagring 3 mnd. På flaske
- ◆ Klar for salg med 5-6 atm. trykk.





Produksjonsmetode - steg for steg

- **Innhøsting:** foregår for hånd. Druene transporteres til produksjonslokalet hvor de presses forsiktig. Kun den beste druemosten benyttes.
- **Pressing:** For å unngå at skallet fra de røde druene farger mosten, utøves det stor forsiktighet under pressing. Det presses ikke hardere enn om man skulle knuse druene i håndflaten. Først presses free run juice ca 100-150 liter, dette benyttes oftest ikke i produksjon, da det ofte inneholder urenheter. Hovedpressingen (cuvée) ca 2050 liter, inneholder tre ulike pressinger som kan gi ulik kvalitet som produsenter velger fra. Tredje pressing kalles taille ca 500 liter og denne blir fermentert separat fra cuvéen ettersom den er lavere på syre, mer fruktig og har noe farge fra skall. Den siste pressingen kalles rebêche, denne brukes ikke til vinproduksjon, kun til destillering.

Oppsummert de ulike pressinger: 1. Free run juice 100 -150 liter, 2. Cuvée som inneholder tre ulike mindre pressinger totalt 2050 liter. 3. taille er 500 liter. 4. rebêche

- **Debourbage:** Mosten overføres til rustfrie ståltanker, eller fat for klaring. Klaring av mosten foregår enten med bentonitt eller gravitasjon. Flere smakskomponenter beholdes ved gravitasjon, men dette må gjøres mange ganger og er derfor tidkrevende. Her får vinene også friskhet og balanse.



Produksjonsmetode - steg for steg

- **Førstegangsgjæring:** Mosten gjæres på vanlig måte til vin som tappes av bunnfallet. CO₂ i vinen får vi under annengangsgjæring, som skjer på et senere stadium. Noen bruker egne fremdyrkede gjærkulturer som ivaretar husets egen stil. Vanlig med gjæring på ca. 18 grader.
- **Eik eller stål:** Det er opptil hvert enkelt hus hva de vil bruke av stål, glassfiber eller fat.
- **Malolaktisk gjæring:** De fleste store husene unngår dette, men her er det delte meninger.
- **Blanding av baseviner (Assemblage):** I november starter smakingen av basevinene. Her evalueres og klassifiseres vinene. Det er ønskelig med variasjon i basevinene; forskjellige druer, forskjellige områder osv., slik at vinmakeren har større mulighet for å gjenskape husets stil på det ferdige produktet. Som regel vil det foretas to omstikkinger i løpet av vinteren. Mange filtrerer vinen, men da mistes verdifulle elementer i vinen. Selve blendingen starter i mars/april. Vinene sorteres etter byer, og kjellermester smaker seg frem til husets stil. Med tanke på at det finnes et stort antall reserve/baseviner igjen fra tidligere årganger, er dette et svært krevende arbeid.
- **Tapping:** Når kjellermester har bestemt blend, skjer dette i store tanker som tilsettes en blanding av sukker, gjær og vin (Liqueur de tirage). Deretter tappes vinen på flaske, korkes (som regel med brus kork) og settes i "pupitre" eller "gyropaletter" for videre utvikling og dannelse av Co₂.



Produksjonsmetode - steg for steg

- **Annengangsgjæringen:** Gjæren omdanner sukker til alkohol og vinen øker gjerne 1-1,5% i alkohol etter endt 2. gangs gjæring. Champagnens utvikling og stil avgjøres av tiden de døde gjærcellene ligger i flasken. Vinene må ligge minst 15 måneder for NV og 36 måneder for Vintage etter tapping. Selve gjæringen tar rundt to uker. Når gjærkulturen omdanner sukker til alkohol, vil prosessen skape Co₂, og vi får bobler i vinen. I en lukket beholder (flaske/tank) vil dette fanges inn i vinen i motsetning til vanlig gjæring hvor den frigis til omgivelsene. Flaskene bør ligge kaldt og mørkt for da får de mindre bobler.
- **Remuage:** Når vinen har modnet i henhold til produsentens ønsker, vil flaskene snus gradvis rundt med bunnen opp. På denne måten ender bunnfallet etter hvert opp i flaskehalsen mot korken. Denne prosessen kalles "remuage". Hos noen mindre produsenter gjøres dette fremdeles for hånd, men hos de store produsentene skjer dette i dag ved hjelp av en maskin som kalles "gyropalette". Dette er en raskere, mer effektiv og kostnadsbesparende prosedyre. Ulempen er at flaskene i midten får mindre bevegelse enn de som ligger i ytterkantene.
- **Dégorgement:** Flaskehalsen kjøles ned til -28 grader. Sedimentene/bunnfallet som ligger i flasketuten blir da en isklump som skytes ut når flasken åpnes. Dette gjøres stort sett maskinelt i dag, men noen Champagnehus gjør fremdeles dette for hånd. Prosessen kalles: "à la Volée" når den gjøres for hånd.
- **Dosage:** Vinen som går til spille erstattes med vin og sukker - "Liqueur d'Expédition" i ønsket mengde, dette for å justere tørrhetsgraden i vinen.
- **Korking:** Flaskene korkes, ståltråd festes rundt korken for å hindre at de spretter ut. Deretter venter nye måneder med lagring før etiketten påføres flasken, og Champagnen er klar for salg.



Sødmegrader

Sødmegrader	Beskrivelse	Restsukknivå
Brut nature/ultra brut/brut zero	Dosage ikke tilsatt, kun naturlig restsødme	0 – 3 g/l
Extra brut	Helt tørr	0 – 6 g/l
Brut	Fra tørt til nesten helt tørt. Syren har mye å si for hvor tørre Brut oppleves.	0 – 12 g/l
Extra sec/Extra dry	Hint av sødme	12 – 17 g/l
Sec	Noe sødme	17 – 32 g/l
Demi Sec	Halvtørr	32 – 50 g/l
Doux	Søt	50 + g/l



Lover, regler og prissystem

- Druene må høstes for hånd.
- Plantetetthet styres av CIVC - gjennomsnitt 8000 per ha. Vanlig er et sted mellom 7 500 og 10 000. Gir optimal «konkurransen» blant plantene.
- Pressing: det er kun lov til å presse 2550 liter most av 4000 kg druer. De første 50 litrene kasseres, fordi de kan inneholde urenheter, støv osv. De neste 2000 liter har den beste mostkvaliteten, de siste 500 l. kalles halen (la taille).
- Non Vintage (NV) kan selges etter 15 mnd. Vintage etter 36 mnd.
- Det er maks 80% av årets avling som kan benyttes til vintage.



Drueprissystemet - échelle des crus

- Champagne hadde før et prosentklassifiseringssystem - échelle des crus.
- Hver landsby med tilhørende vinmarker oppnådde en prosentsscore mellom 80 og 100%.
- Hvert år ble det fastsatt en druepris, og landsbyene oppnådde den prosentandelen av prisen de er klassifisert som. Det vil si at dersom en landsby var klassifisert som 100 % så fikk de full druepris.
- Prisen for Grand Cru-druer (100%) var **i gjennomsnitt** 7,30 euro/kilo i årgangen 2023.

Disse reglene er ikke lenger en del av vinloven og prisene forhandles nå mellom hvert enkelt champagnehus og druebøndene. De tradisjonelle Grand Cru og Premier Cru-landsbyene har imidlertid fremdeles lov å bruke disse begrepene på sine Champagner.



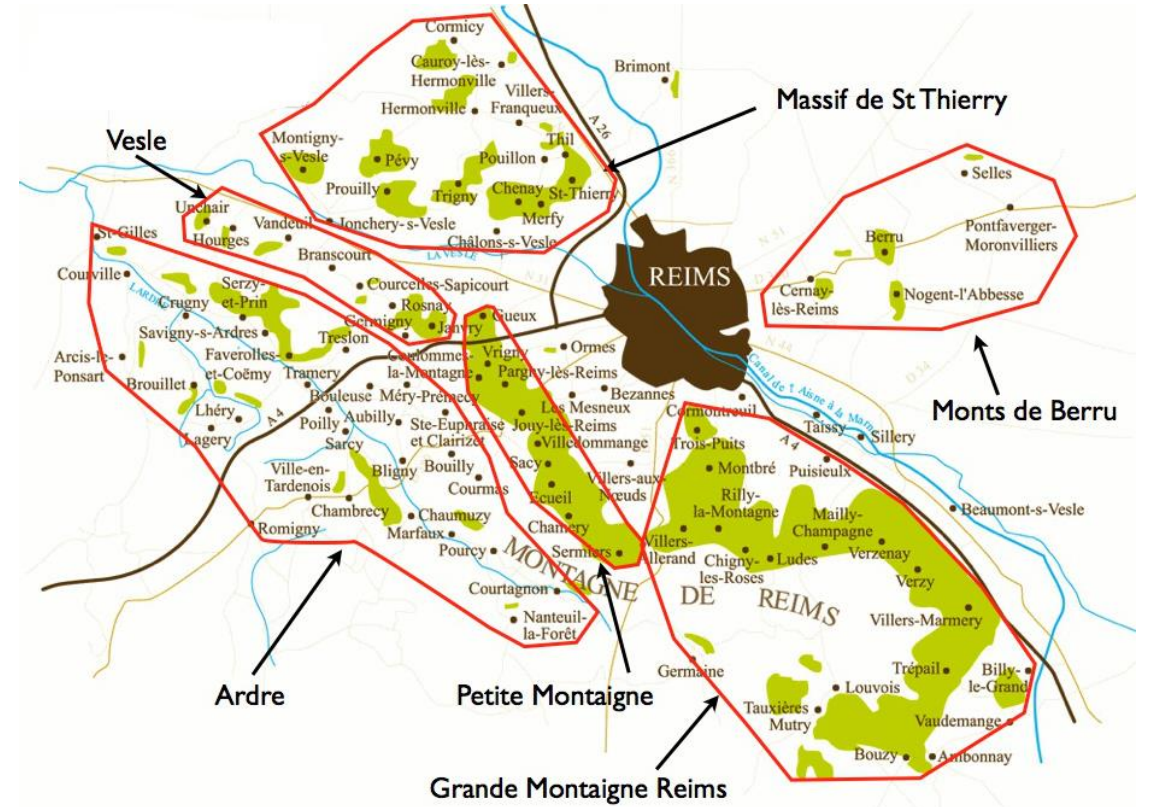
Oversikt over forskjellige typer produsenter

- **NM** (Négociant-manipulant) – største Champagnehusene og brands. Kjøper druer og produserer på disse.
- **RM** (Récoltant-manipulant) – lager på egne druer, men kan kjøpe opp til 5 %.
- **CM** (Coopérative de manipulation) – kooperativ status, produserer på blanding av medlemmenes druer.
- **SR** (Société de récoltant) – en gruppe som dyrker egne druer, men produserer i fellesskap. Er ikke et kooperativ.
- **RC** (Récoltant-coopérateur) kooperativ-medlem som selger kooperativets champagne under eget navn.
- **MA** (Marque d'acheteur) – varemerke som er privateid uten nødvendigvis å være tilknyttet produksjon. Eks. supermarked.
- **ND** (Négociant distributeur) – en vinselger som selger under eget navn.



Underområde: Montagne de Reims

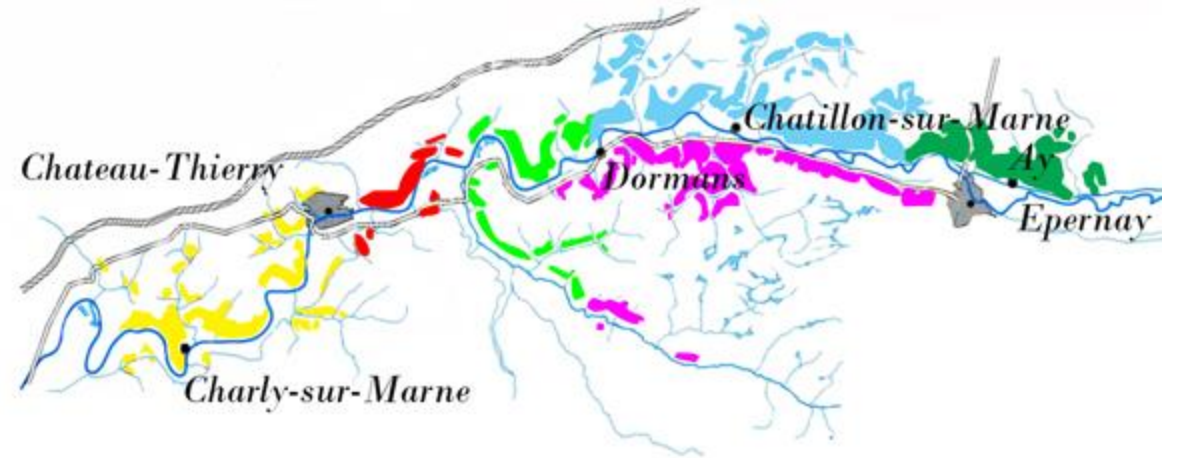
- **Druer:** Pinot noir 56%, chardonnay 28%, pinot meunier 16%.
- **Vinstil:** Fyldige, med større kropp. Kan få mer rødbærsfrukttoner.
- **Viktig å vite:** Grand cru-landsbyer er Ambonnay, Beumont sur Vesle, Bouzy, Louvois, Mailly, Puisieulx, Sillery, Verzenay, Verzy og Tours sur Marne.





Underområde: Vallée de la Marne

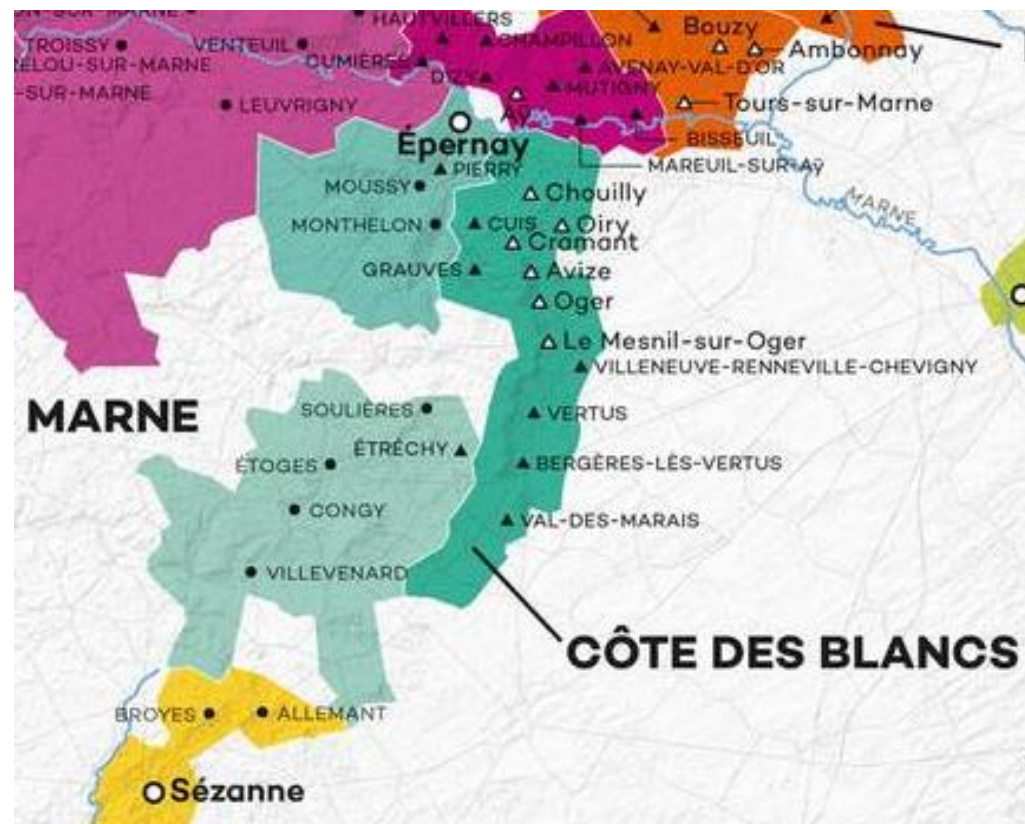
- **Druer:** Pinot meunier 63%, pinot noir 27%, chardonnay 10%
- **Vinstil:** Fruktig stil, ofte viner som er ment og drikkes unge.
- **Viktig å vite:** Mer utsatt for vårfrost, derfor passer pinot meunier best her fordi den knopper senere. Én grand cru-landsby: Aÿ.





Underområde: Côte de Blancs

- **Druer:** Chardonnay 96%, pinot noir 3%, pinot meunier 1%.
- **Vinstil:** Lett og frisk, høy syre med florale og sitrusfrukt.
- **Viktig å vite:** Grand cru-landsbyer er Avize, Cramant, Chouilly, Mesnil sur Oger, Oger og Oiry.

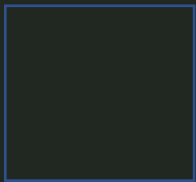




Underområde: Côte des Bar

- **Druer:** Pinot noir 86%, chardonnay 10%, pinot meunier 4%.
- **Vinstil:** Rike, fyldige champagner laget for det meste på pinot noir dyrket i Kimmeridgejordsmonn, likt det vi finner i Chablis.
- **Viktig å vite:** Har tradisjonelt sett vært et område som har levert druer til de store husene, men begynner nå å få sine egne stjerneprodusenter. Ingen premier- eller grand cru-landsbyer. Området kalles også Aube.





Norsk
Sommelier-
Utdannelse