



Champagne



Champagne is onlosmakelijk verbonden met feestelijke gebeurtenissen.

**Kom vlug, ik proef sterren!  
Dom Pierre Perignon,  
op het moment dat hij de Champagne ontdekte**

De jaarwisseling is het bekendste voorbeeld, maar ook bij andere feestelijkheden zoals een opening, een bruiloft of op een verjaardag past een fles champagne uitstekend.

Als de fles ontkurkt wordt en de glazen vol bruisen met parelende champagne is iedereen meteen in een feeststemming.

Niet heeft zoveel elegantie als champagne, maar dat neemt niet weg dat u met een andere mousserende wijn hetzelfde effect kunt bereiken. Spaanse Cava, Italiaanse Prosecco, Zuid-Afrikaanse Sparkling of franse méthode traditionnelle zijn ook fantastisch van kwaliteit en worden daarom meer gedronken.

Iets te vieren of niet, zodra de kurk met die zachte en onmiskenbare plof uit de fles komt, is het feest! ( ik zeg altijd het moet het geluid maken van een zachte scheet, dan is het goed en deze stinkt niet!)

Om niet te veel van het kostbare vocht te laten weg lopen, hebben we verderop een paar tips om de champagne fles goed te openen.

## Drie druivensoorten

Drie druivensoorten hebben in de loop der eeuwen bewezen precies bij het bodem, krijthoudende ondergrond en het koele klimaat met een gemiddelde temperatuur van 10.5° C van de Champagnestreek te passen:



**Pinot Noir** (gul en vol kracht)



**Pinot Meunier**

(voor een jeugdige frisheid) die een wit sap opleveren



### **Chardonnay**

Die de Champagne lichtvoetigheid en elegantie geeft.



Er wordt ook Champagne gemaakt van uitsluitend Chardonnay, herkenbaar aan de vermelding Blanc de Blancs .

Kwaliteit gaat vóór kwantiteit in de Champagnestreek. Voor de wijnboeren betekent dit: minder maar daardoor betere druiven. Daarom worden de wijnstokken laag en de ranken kort gehouden en wordt het gehele jaar door met uiterste zorg gewerkt.

De druivenoogst gebeurt geheel met de hand en alleen van de beste druiven mag Champagne gemaakt worden.

## Het persen van de Champagne druiven



Ook hierbij geldt kwaliteit vóór kwantiteit. Zo mag van 150 kilo druiven niet meer dan 100 liter sap (most) worden geperst. De most van de opeenvolgende persingen "cuvée en tailles" wordt gescheiden verwerkt, zodat de karakteristieke smaakeigenschappen van de most van de verschillende wijnhellingen bewaard blijven.

De druiven worden zo snel mogelijk geperst in grote persen waarin 4000 kilo druiven per keer worden verwerkt. Bij de eerste persing wordt de 'Cuvée' afgetapt (levert ongeveer 2000 liters op en is de beste). Bij de tweede persing wordt de première 'Taille' afgetapt ( is iets donkerder van kleur)

## De eerste gisting

De most wordt met een vermelding van de herkomst opgeslagen in



*houten vusten* of in *metalen tanks* en ondergaat daarin de eerste gisting die het druivensap in enkele weken verandert in een 'stille' jonge wijn.

Geniet van het leven

## Het samenstellen van de Cuvée

Het komt erop aan dat verschillende Champagnewijnen van verschillende wijnhellingen, van verschillende druivensoorten

en van verschillende jaren een harmonieuze Champagne samen te stellen met een eigen karakter dat van jaar tot jaar hetzelfde is. Nadat het cuvée is samengesteld, door het mixen van soms wel 70 soorten druivensappen (assemblage) wordt er een klein hoeveelheid rietsuiker, (oude wijn + gist) toegevoegd (liqueur de tirage): dit zal tijdens ook het type van de Champagne bepalen.

Hieronder staan de percentages liqueur de tirage die voor bepaalde types Champagne wordt toegevoegd.



**Champagne Type**

- Extra Brut 0 %
- Brut 1 %
- Extra-Sec 1-3 %
- Demi-Sec /Dry 3-5 %
- Doux 8-15%

Na deze processen worden de champagnes in de fles gedaan en tijdelijk voorzien van een kroonkurkje (bierdopje) en opgeslagen in de koele kelders van de Champagne huizen.

De tweede gisting in de champagnefles

De tweede gisting duurt ongeveer 5 tot 8 weken.

De giststoffen zetten zeer geleidelijk de suiker om in alcohol en koolzuurgas, die beide in de wijn worden opgenomen. Zo worden door dat natuurlijke gistingproces de fijne belletjes geboren, die karakteristiek zijn voor Champagne. De Champagne bubbel is geboren!

Tijdens de tweede gisting en rijping ontstaat een residu van gist in de fles. Voordat de Champagnes klaar zijn worden de flessen eerst nog 5 weken schuin in een zogenaamde



*pupître*

gezet en worden ze iedere dag gedraaid door een remueur.



*De remueur* draait de flessen niet alleen, hij zet ze iedere dag ook een beetje rechter op zodat uiteindelijk al het residu in de hals van de fles zit. Hoe langer de gistcellen in de fles blijven, des te meer aroma's de wijn krijgt en hoe zachter de mousse wordt.

Geniet van het leven

In veel grote Champagnehuizen gebeurt dit op



*giropalletten.*



Voor het *dégorgement* (verwijderen van gist residu) wordt de hals van de fles bevroren. De kroonkurk gaat er af en het residu schiet uit de fles.



Om de verspilde Champagne tijdens dit proces aan te vullen wordt de fles afgevuld met een oude zoete wijn die bepaald of het een brut, demi-sec of sec wordt.



Daarna gaat de *champagnekurk* op de fles. De Champagne kurk is dikker dan een gewone kurk. Hij wordt verwarmd om daarna voor tweederde in de fles te worden geperst.

Geniet van het leven





Dan komt de *muselet* om de kurk om hem op zijn plaats te houden.

### **De langdurige rijping**

Nadat de wijn is veranderd in Champagne en het residu uit de fles is, rust deze nog verscheidene jaren in de kelders tot het rijpingsproces van de Champagne geheel is voltooid. Champagne zonder oogstjaar moet minimaal 15 maanden op fles liggen.

Daarna wordt de Champagne verkocht en bruist hij overal ter wereld.

De millésimes, Champagne met jaartal, moeten minimaal drie jaar rijpen, maar de meeste Champagnehuizen houden respectievelijk drie en vijf jaar.

### **Een Champagne etiket lezen**

Verplicht op het etiket:

- de AOC Champagne duidelijk vermeld
- het merk

- de inhoud van de fles
- het alcoholgehalte (%Vol.)
- restsuikergehalte of dosage:

- *Brut: minder dan 15 g suiker per liter (90% van de markt)*

Geniet van het leven

- *Extra-dry: tussen 12 en 20 g suiker per liter*
- *Sec: tussen 17 en 35 g suiker per liter*
- *Demi-sec: tussen 35 en 50 g suiker per liter*
- *Doux: meer dan 50 g suiker per liter*
- *Als je minder dan 3 g suiker per liter hebt mag je ook de volgende vermeldingen gebruiken: 'brut nature', 'pas dosé' of 'dosage zéro'.*

*De vermelding 'Appellation d'origine contrôlée' zie je niet op het etiket. In Frankrijk zijn twee producten daarvan vrijgesteld: cognac en champagne.*



- de naam van de wijnmaker of de firma waar hij werkt en de vermelding France (Frankrijk)
- een inschrijvingsnummer uitgereikt door het CIVC voorafgegaan door de initialen die verwijzen naar de professionele categorie van de wijnmaker

***N.M. Négociant-Manipulant***, fysische of denkbeeldige persoon die druiven, druivensappen of wijnen aankoopt om ze in zijn eigen zaak te

versnijden en af te werken.

- **R.M.: Récoltant-Manipulant**, een persoon die in zijn eigen zaak wijnen maakt van wijnen uit zijn eigen wijngaard. Aankopen worden getolereerd maar zijn gelimiteerd op 5 % van zijn eigen oogst.
- **R.C.: Récoltant-Coopérateur**, persoon die wijnen terugkoopt van zijn eigen coöperatieve (tijdens hun productie, of al afgewerkt) om ze op de markt te brengen.
- **C.M.: Coöperatieve de Manipulation**, zij maken in hun zaak wijnen die komen van druiven van boeren die lid zijn van de coöperatie.
- **S.R.: Société de Récoltants**, zij maken wijnen die komen van de oogst van de boeren die tot dezelfde familie behoren.
- **N.D.: Négociant-Distributeur**, hij koopt afgewerkte en gebottelde wijnen waarop hij een eigen etiket plakt.
- **R.: Récoltant** die geen manipulant of coöperateur is, kan zijn wijnen van zijn eigen oogst door een négociantmanipulant laten maken.
- **M.A.: Marque Auxiliaire**, dit gaat over een merknaam die niet toebehoort aan een professioneel (maar bijvoorbeeld aan zijn klant).

- eventueel het jaartal of enkele bijzonderheden over de cuvée, blanc de blancs, rosé, enz.

*In veel restaurants zie je ook 'Cuvées de Prestige' op de kaart staan. Het gaat in feite om een strenge selectie door het huis uitgevoerd. Deze wijnen worden verkocht in heel mooie flessen. Ze zijn normaal gezien van grote klasse en hun prijzen halen hetzelfde niveau. Sommige van deze wijnen bestaan zowel in wit als in rosé.*



- Quart of Picolo: 20 cl
- Demie of fillette: 37.5 cl
- Bouteille: 75 cl
- Magnum: 150 cl
- Jéroboam: 3 liter (4 flessen)
- Réhoboam: 4.5 liter (6 flessen)
- Mathusalem: 6 liter (8 flessen)
- Salmanazar: 9 liter (12 flessen)

Balthazar: 12 liter (16 flessen)

Nébukadzenar of Nabuchodonozor: 15 liter ( 20 flessen)

Melchior : 18 liter

Bij de tewaterlating van de Titanic sloeg men tien Nébukadnessars aan diegelen!

### Het openen van een Champagne fles

# WIJNWEETJE

Draai de muselet (het metalen korfje) rustig los en verwijder hem.



Neem de fles in uw rechterhand en pak de kurk stevig vast met uw linkerhand, duim bovenop.

(Vanzelfsprekend doet de linkshandige het precies omgekeerd.)

Draai dan met een gedecideerde beweging van uw rechterhand de fles van de kurk.



Een decent gesis is het resultaat. Houd de fles iets schuin om te voorkomen dat er Champagne gemorst wordt, want wijn hoort tenslotte in het glas.

Schenk eerst een bodempje in de Champagneglazen en laat de wijn tot rust komen.

Dit doe je door de fles in je rechterhand (of linker bij links handigen natuurlijk) en met je duim in de



ziel van de fles. Je legt de fles als het ware in je hand. Vul dan de glazen bij en meteen ziet u een indicatie voor de kwaliteit van de wijn :  
Hoe regelmatig verdeeld en hoe fijner de belletjes van de mousse zijn, des te beter is de Champagne.

## De Glazen



De klassieke *flûte* is het ideale Champagneglas. Smal en taps toelopend om de mousse zo lang mogelijk vast te houden. Dit geeft meteen het nadeel aan van de



## Champagnecoupe:

Deze is te wijd om belletjes en aroma lang te bewaren. Kristal is een uitstekende keus om kleur, geur, smaak en mousse optimaal tot hun recht te laten komen.

Geniet van het leven

Was champagneglazen met warm water zonder reinigingsmiddel, laat ze uitdruipen en drogen aan de lucht en zet ze rechtop weg, beschermd tegen stof. Maar al te vaak verdwijnen de champagnebelletjes door achtergebleven resten afwasmiddel.

