

Der Champagner

Die französische Region Champagne-Ardenne gehört geographisch zum Pariser Becken und wird durch die Flüsse **Marne, Aube und Maas** entwässert. Das Gebiet umfasst die nordfranzösischen Departements Haute-Marne, Aube, Mame sowie Ardennes und wird im Norden durch Belgien begrenzt. Chalons-en-Champagne ist die Verwaltungshauptstadt der Region. Die Bevölkerung von Champagne-Ardenne, die während der beiden Weltkriege beträchtlich dezimiert wurde, schrumpft infolge einer anhaltenden Landflucht der Arbeitskräfte in die Metropole Paris und andere, industriell stärker erschlossene Gegenden.



Die Wirtschaft der Region, die für ihren Champagner weltbekannt ist, basiert immer noch vorwiegend auf dem Anbau von Weinreben und ihrer Weiterverarbeitung zu großen Mengen von Champagner und guten weißen Tafelweinen. Fast die Gesamtheit aller exportierten französischen Champagner stammt aus der näheren Umgebung **von Reims und Epernay**. Der berühmte Perleffekt dieser französischen Spezialität wurde eigentlich unabsichtlich durch einen rapiden Temperaturabfall bewirkt, der einen zweiten Gärungsprozess zur Folge hatte. Ursprünglich galt das Sprudeln des vergorenen Traubensaftes als Rückschritt im Vergleich zum herkömmlichen Wein. Im 18. Jahrhundert gelang es den Winzern jedoch schließlich, den zweiten Gärungsprozess kontrolliert einzuleiten und zu steuern, und das edle Getränk wurde zum Markenzeichen so berühmter Weinkellereien wie Dom Pérignon.

Qualität vor Quantität

Vorschriften:

Am 22. Juli 1927 wurden folgende Anbauggebiete festgelegt:

die Reimser Berge	Montagne de Reims	28%	Rote Crus
das Tal der Mame	Vollee de Mame	35%	Rote Crus
der weiße Hang	Côte de Blancs	12%	Chardonnay
Anbauggebiet der Aube	Bar Sur Seine und Bar Sur Aube	25%	Pinot Noir

Zusätzlich zu den 4 Anbaugebieten gibt es noch in den Rehbergen der Asine, Seine-Mame und Haut Mame Champagner hergestellt. Die Produktion beträgt ca. 5 %

Die Zugelassenen Rebsorten:

- **Pinot Noir** (Kraft und Finesse)
- **Chardonnay** (Eleganz und Leichtigkeit)
- **Pinot Meunier** (Reife und Fülle)

Unterschieden wird hier nach dem Öchslegrad, je älter die Trauben sind desto höher ist er.

Die Rebschnitte:

Es dürfen 4 Schnitte angewendet werden. Die Schnittarbeiten werden mehrmals im Jahr durchgeführt, um die Produktion zu beschränken und um den Rebstöcken eine günstige Form für den Sonneneinfall zu geben. Nach dem Schneiden werden die Triebe an die gespannten Drähte gebunden.

Der Höchstertrag der Trauben pro Jahr:

Der Ertrag wird jedes Jahr wieder auf ein neues festgesetzt. In der Regel beträgt dieser 8000 kg / ha.

Die Lese:

Die Rebblüte ist von Mai bis Juni ca. 8 Tage.

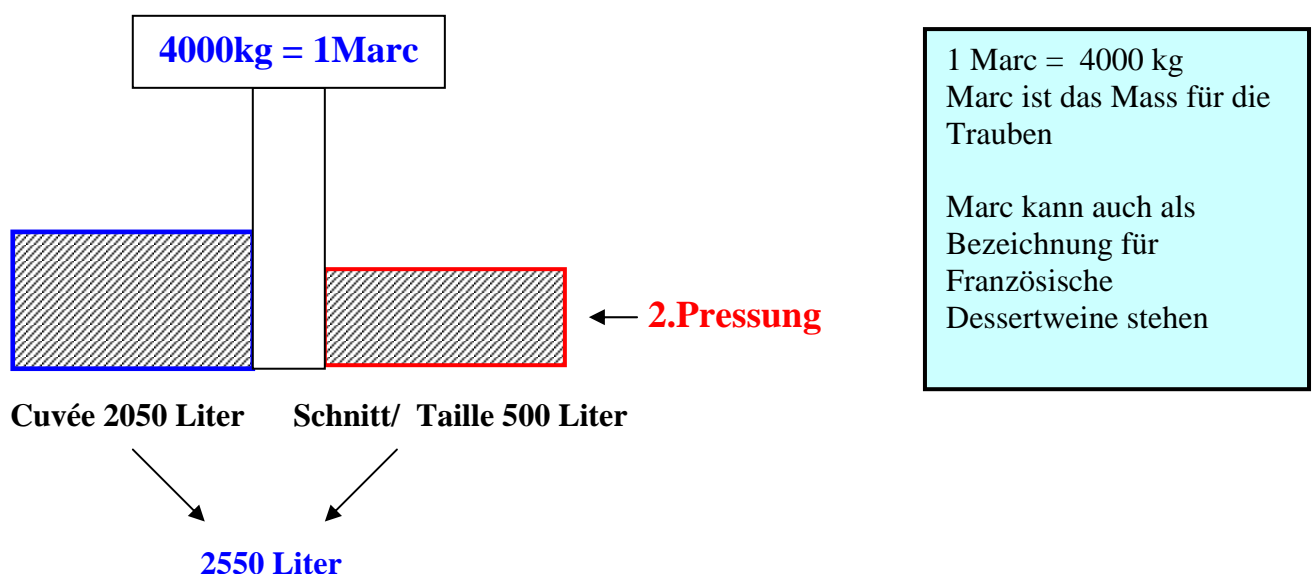
Bei der Weinlese werden die Trauben an Ort und Stelle abgebeert. Die verdorbenen oder noch nicht ganz reifen Beeren werden ausgeschieden. Danach werden die Trauben in speziellen Keltern gepresst, die eine Berührung zwischen Häuten und Saft weitgehend verhindert.

Zur Herstellung werden 2/3 rote Trauben verwendet.

Es sind spezielle Pressen, welche besonders flach sind, sodass der Saft abfließen kann, damit die Schalen und Stiele nicht mit dem Saft in Berührung kommen und somit die rote Farbe annehmen.

Die Mosthöchstgrenze beim Pressen:

Die Ertragsmenge beim Champagner liegt bei **102 Liter Most von 160 kg Trauben**



Das Klaren und Schönen:

Der Most kommt in die Bottiche und bleibt ca. 10-12 Stunden darin. In dieser Zeit setzen sich die Trübeile am Boden ab.

Dosage:

Der beim Degorgieren entstandene geringe Verlust wird durch die Dosage wieder ersetzt. Sie besteht aus dem Wein der selben Cuvée und etwas sehr altem Champagner, in dem feinsten Rohrzucker aufgelöst sind.

Mischungsverhältnis und Zugabemenge der Dosage richten sich nach der Geschmacksrichtung die der Champagner bekommen soll.



Die Geschmacksbezeichnungen:

Extra Brut (Dosage zero- oder Sans Dosage)	Ohne Dosage
Brut	0 - 2 % Dosage
Extra Dry	1,6-2,7% Dosage
Dry, Sec, Trocken	2,3 - 4,7 % Dosage
Demi-Sec	4,4 - 6,7 % Dosage
Doux, Süß	6,8 % und mehr Dosage

Die Verkorkung

Naturkorken, drei Schichten zum Champagner hin sind gestanzte Plättchen der Rest ist Presskork. Auf dem Unterteil des Korkens muss „Champagne“ stehen. Bei Jahrgangschampagner muss auch die Jahreszahl angegeben sein. Die Form des Korkens, nach dem Öffnen, gibt Auskunft wie lange das Verkorken zurück liegt.

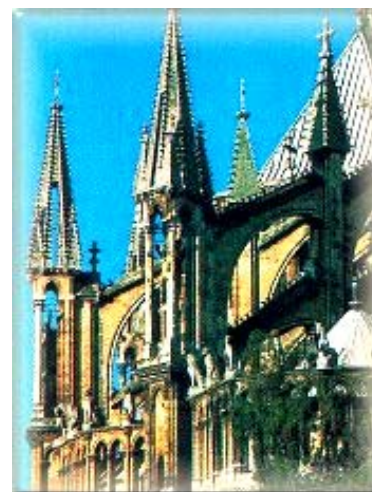
Geht der Fuß in die Breite, steckt er erst kurz in der Flasche. Bleibt sein Fuß dagegen schmal ist die Flasche schon länger verkorkt.

Etiketten

Die Kathedrale von Reims

Folgende Angaben müssen vorhanden sein:

- Die Bezeichnung „Champagne“
- die Marke oder den Namen des Champagnerhauses
- Kontrollnummer
- Nennvolumen
- Sitz und der Ort des Unternehmens
- die Geschmacksrichtung



Handelt es sich um spezielle Sorten sind diesbezüglich Angaben zu machen. Vor der mehrstelligen Kontrollnummer stehen immer 2 Buchstaben als Abkürzungen, diese bedeuten:

NM	Negociant Manipulant	Champagnerhaus
RM	Recoltant Manipulant	Champagnerwinzer
CM	Cooperative de Manipulation	Hersteller Genossenschaft
MA	Marque de Acheteur	Nebenmarke der Spezialabfüllung des Champagnerhauses
RC	Recoltant Coopérateur	Winzergenossenschaft
SR	Société de Récoltants	Champagne - Winzergesellschaft
ND	Negociant Distributeur	Großhändler
R	Recoltant	Champagnerwinzer

Die Kellerei:

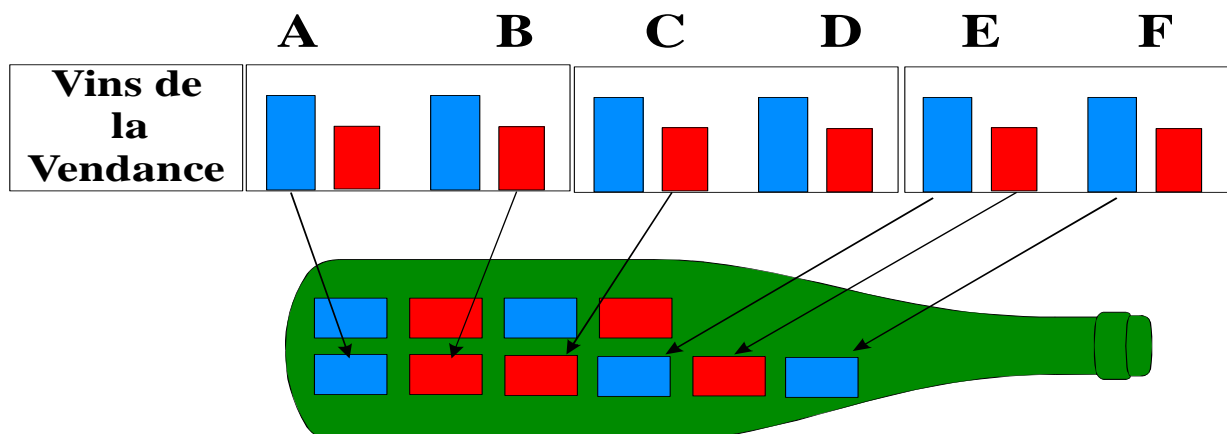
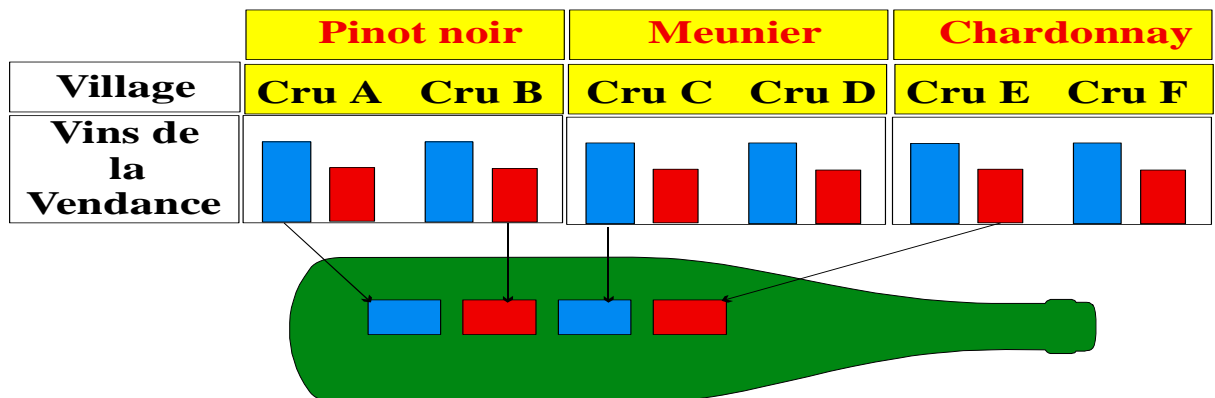
Der geklärte Most wird in Holzfässer oder Gärtanks abgefüllt. Anschließend wird er sortiert nach Lage, Rebsorte und Mostkategorie.

Die natürlichen Stoffe wandeln innerhalb eines Monats den Zucker um in Alkohol und Kohlensäure, danach ist die Kohlensäure freigesetzt.

Durch mehrmaliges Umfüllen und Kältebehandlung wird die Flüssigkeit nochmals geklärt.

Es wird:

Grundwein – Cuvée + Schnitt = Grundlage für den Cuvée



Wahlweise Cuvée oder Schnitt. Die Cuvée kann aus 10, 20 oder 30 verschiedenen Weinen bestehen.

Möglichkeiten der Vermählung:

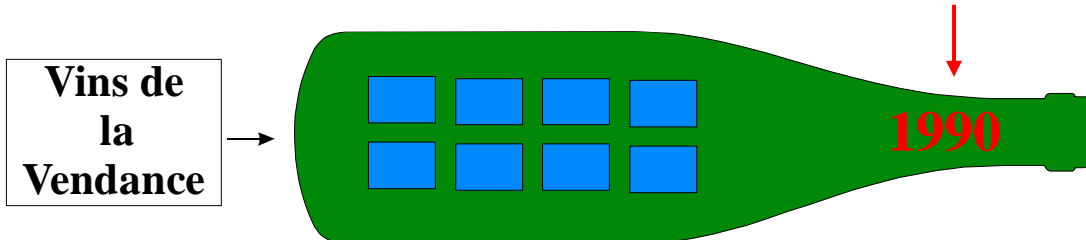
Horizontal: verschiedene Dörfer und Lagen

Vertikal: Reserve gewährleistet konstante Qualität



COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU VIN DE CHAMPAGNE

Dies sind Mischungen nur aus einem Jahrgang, hier wird auch die **Jahreszahl** angegeben



2. Gärung:

Tirage: in der Champagner wird darunter die erste Flaschenabfüllung des jungen Weines verstanden.

Cuvée + Zuckersirup + Reifezuchthefen (*liqueur de tirage*)



Verkorkung



Lagerung im Keller

bei **10°C** und gleichbleibender Luftfeuchtigkeit von **65 - 70 %**

Nun verbindet sich die Kohlensäure mit dem Wein. Im Inneren der Flasche steigt dabei der Gasdruck auf 5 oder 6 Atmosphären an.

Das Reifen:

Nach der 2. Gärung ist der Wein hell und klar. Auf der Innenseite der Flasche hat sich ein Satz aus Gärungsrückständen gebildet. Auf diesem Satz wird der Champagner noch mehrere Jahre lagern.

Gesetzlich vorgeschrieben ist mindestens 1 Jahr; bei Jahrgangschampagner mindestens 3 Jahre. Üblich sind jedoch Zeiten **von 3-5 Jahren**. In dieser Zeit bilden sich auch am besten die Duft und Aromastoffe.

Das Rütteln:

Der Satz aus den Gärungsrückständen muss entfernt werden und wird zunächst im Flaschenhals gesammelt. Deshalb werden die Flaschen am Ende der Reifung auf schräge Rüttelpulte gelegt, den Hals leicht abwärts geneigt.

Von den „**Remueurs**“ wird jede Flasche **pro Tag einmal leicht geschüttelt, gedreht und leicht aufgerichtet**, so dass sie immer steiler steht. So gleitet langsam der Satz in den Flaschenhals, wo er sich nach 3 Wochen bis 6 Monaten vollständig angesammelt hat.

Das Degorgieren (Abschlämmen):

Der Flaschenhals wird in eine Gefrierlösung (**Salzlösung -20°C**) getaucht.

Der Satz wird dadurch zu einem Pfropfen, die Flasche wird geöffnet und der Druck der Kohlensäure jagt den Korken hinaus.