

# Over champagne

*Champagne mag alleen champagne heten als het uit de Champagnestreek komt...*

En dat wordt door het champagnebureau zeer streng en agressief bewaakt!

## De Champagnestreek

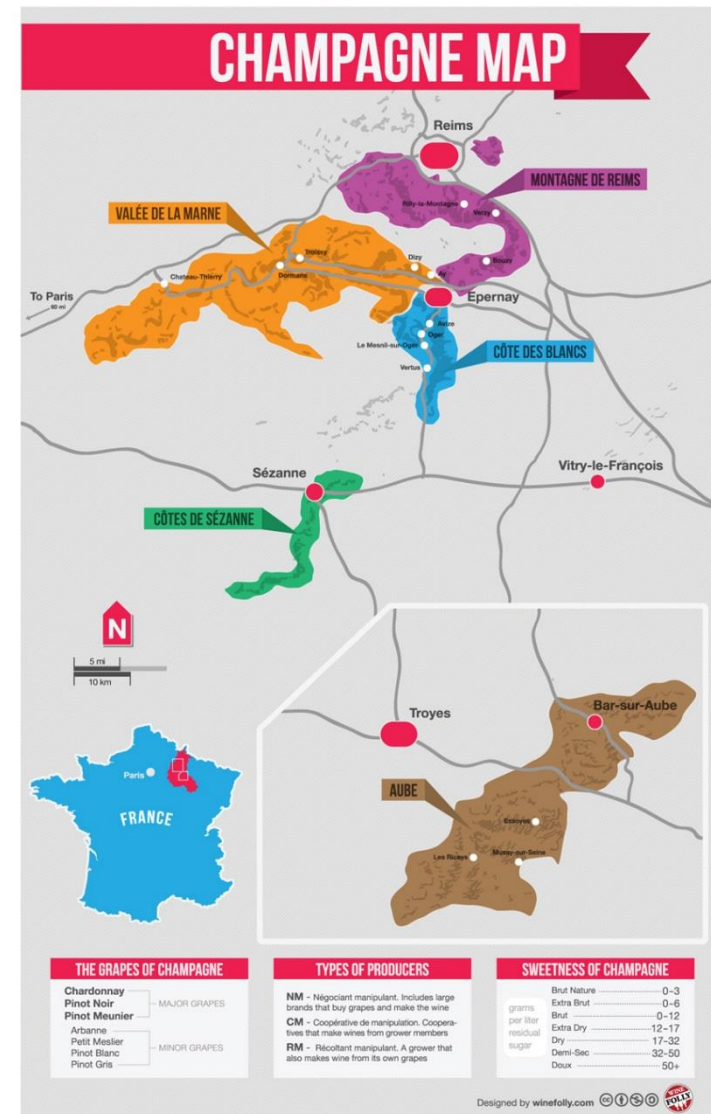
- Gelegen ten oosten van Parijs
- Meest noordelijke wijngedebied in Frankrijk, daardoor koel. Ideaal voor pinot noir en chardonnay.
- 5 gebieden:
  - Montagne de Reims (vooral pinot noir)
  - Vallee de la Marne
  - Côte des Blancs (vooral chardonnay)
  - Côte de Bar (Aube)
  - Côte de Sézanne
- 320 gemeenten, daarvan 19 grand cru

## Cru?

Alle gemeenten hebben een score op een schaal van 1-100% gekregen. Daarbij staat 100% voor de beste wijngaarden (qua ligging en terroir). Een gemeente met een 100% score heet dan Grand Cru. Een score van 95% en hoger mag Premier Cru heten. Het is niet verplicht dit op het etiket te zetten.

Let op: Grand Cru is geen garantie voor kwaliteit! De potentie is er (uitstekende ligging etc.) maar de wijnmaker moet het nog waarmaken.

Er zijn champagnes die een premier cru klasse hebben of lager maar die toch uitstekend van kwaliteit zijn.



## Productie & huizen

- 350 miljoen flessen per jaar (waarvan 10% door Moët & Chandon)
- 30% van de omzet door slechts 20 merken.
- 5500 champagnehuizen
- Daarvan 4500 zelfstandigen
- Er liggen bijna 1 miljard flessen onder de grond..
- Grootste importeur is de UK, gevolgd door VS en Duitsland.
- Japan is sterk in opkomst, Nederland is niet te vinden in de top 10...

## Druiven

Champagne *mag* van 8 druiven gemaakt worden, maar in de regel zie je eigenlijk alleen:

- Pinot Noir,
- Pinot Meunier &
- Chardonnay.

## Millésime, Vintage en BSA

Champagne wordt meestal gemaakt van wijn van verschillende oogstjaren (vaak 70 á 80% van het huidige jaar aangevuld met reservewijnen uit voorgaande jaren). Dit heet in het Frans: "Brut-sans-Année (BSA)"

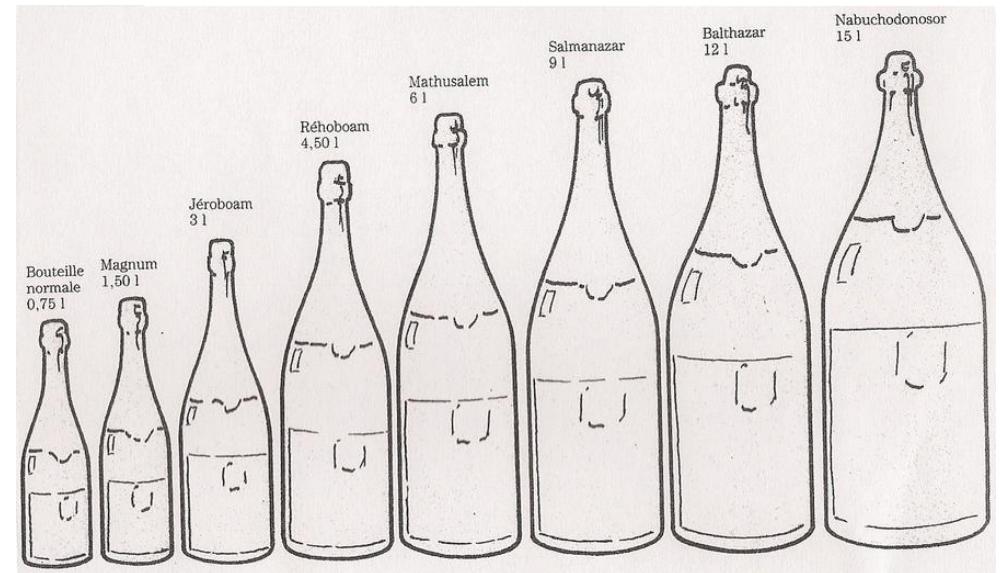
In jaren waarin de oogst zeer goed, of heel bijzonder is kan een champagnemaker besluiten om alleen de wijn van dat jaar te gebruiken voor de champagne. Dan spreken we van een millésimé champagne (of vintage in het Engels).

## Size *does* matter

Er zijn verschillende maten champagne flessen. De belangrijkste zijn:

- Démi (37,5 cl)
- Bouteille (75 cl)
- Magnum (1,5 l)

Daarnaast zijn er nog deze maten:



## Typen

Er zijn verschillende typen en aanduidingen champagne. Op basis van de hoeveelheid suiker die wordt toegevoegd onderkennen we:

- Doux (erg zoet, wordt nauwelijks gemaakt)
- Sec en Demi-Sec ('droogjes' vs half zoet)
- Brut ('droog')
- Extra Brut (zeer droog), ook wel Brut Nature of Zero Dosage.

Daarnaast kennen we:

- Rosé
- Blanc de Noirs (van alleen blauwe druiven)
- Blanc de Blancs (van alleen witte druiven)

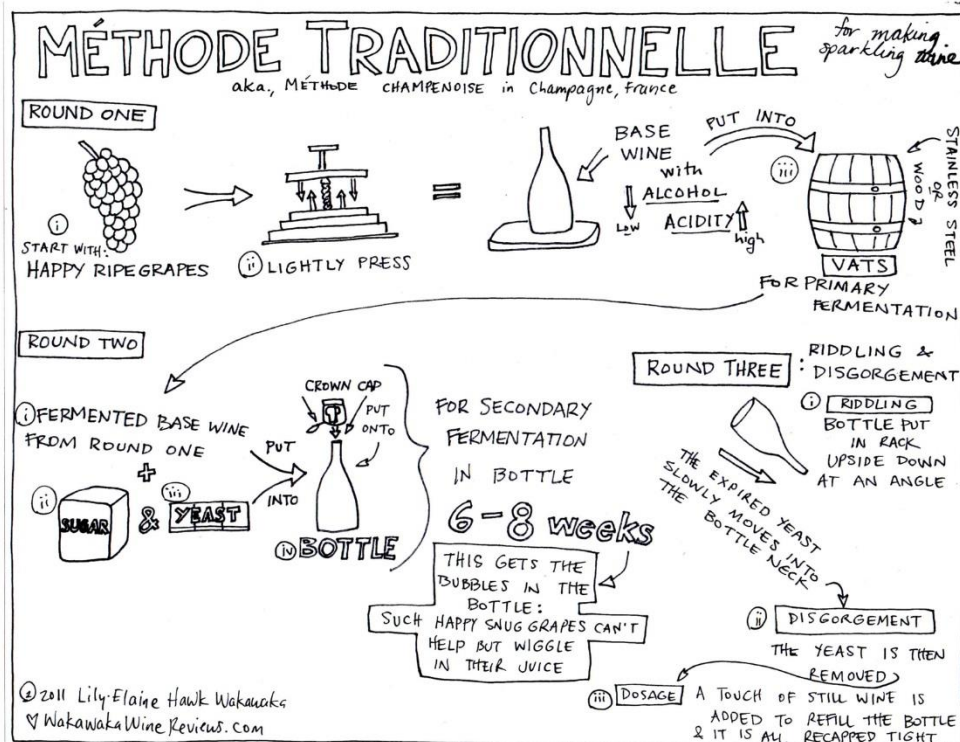
## Cuvee, Reserve, etc

Vaak zie je op champagnes ook aanduidingen als Cuvee, Reserve, Grande Reserve etc. Dit zijn geen beschermde termen en zeggen niets over de kwaliteit.

Een Cuvée is een vat. Deze term wordt gebruikt om een specifieke wijn van een champagnehuis aan te duiden.

Met Reserve wil men vaak zeggen dat dit een betere champagne is dan de gewone champagne. Bij goede champagnehuizen klopt dit vaak ook, maar iedereen mag dit op zijn etiket zetten.

## Champagneproductie



Na het persen van de druiven vindt in grote vaten (rvs of hout) een eerste gisting plaats waarbij het suiker in het sap wordt omgezet in alcohol. Goede huizen gebruiken verschillende vaten voor de verschillende wijngaarden en/of percelen.

De verschillende wijnen die zo zijn gemaakt worden, vaak samen met reservewijnen van vorige jaren, in bepaalde verhoudingen gecombineerd om de uiteindelijke champagne te verkrijgen. Dit heet **assemblage**. Het schijnt dat Moët & Chandon hun BSA samenstelt uit zo'n 200 (!) basiswijnen.

Hierna wordt de wijn in flessen gedaan en wordt er suiker en gist toegevoegd. Hierdoor ontstaat er in de fles een **tweede gisting** die zorgt voor de bubbels (koolzuur opgenomen in de wijn).

Afhankelijk van de producent en het type champagne dat hij wil maken ligt de champagne minimaal 15 maanden (36 maanden voor een millésimé) te rijpen in een mooie koele en donkere kelder. Er zijn champagnes die tientallen jaren rijpen voordat deze verkocht worden. Vóórdat de champagne verkocht wordt moet eerst de gist uit de fles verwijderd worden. Het zogeheten **dégorgement**. Hierbij verlies je ook wat champagne uit de fles en dat wordt aangevuld met de likeur d'expédition. Door hier veel, weinig of geen suiker aan toe te voegen wordt de champagne brut, extra brut of sec.

## En rosé dan?

Rosé champagne wordt gemaakt op twee manieren:

- De schillen van de blauwe druiven kort laten meegisten zodat geur- en kleurstoffen worden opgenomen ("maceratie"). Deze rosé heet "rosé de saignée".
- Er wordt een klein beetje 10-20% stille rode wijn aan de champagne toegevoegd. Dit heet "rosé d'assemblage".

Er zijn voor beide methoden felle voor- en tegenstanders. Volg vooral je eigen smaak!



# AROMA DEVELOPMENT IN CHAMPAGNE WINES

**YOUTHFUL RADIANCE**  
2-3 years old

**MATURE BALANCE**  
from 3-4 to 6-8 years old

**COMPLETENESS AND COMPLEXITY**  
more than 6-8 years old

## Chardonnay

LIVELINESS, MINERALITY

## Meunier

FRUITY CHARACTER AND ROUNDNESS OF FLAVOUR

## Pinot noir

BODY AND STRUCTURE

