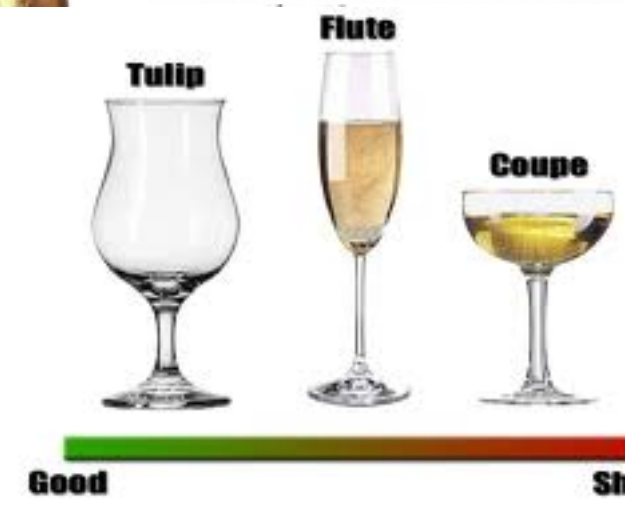


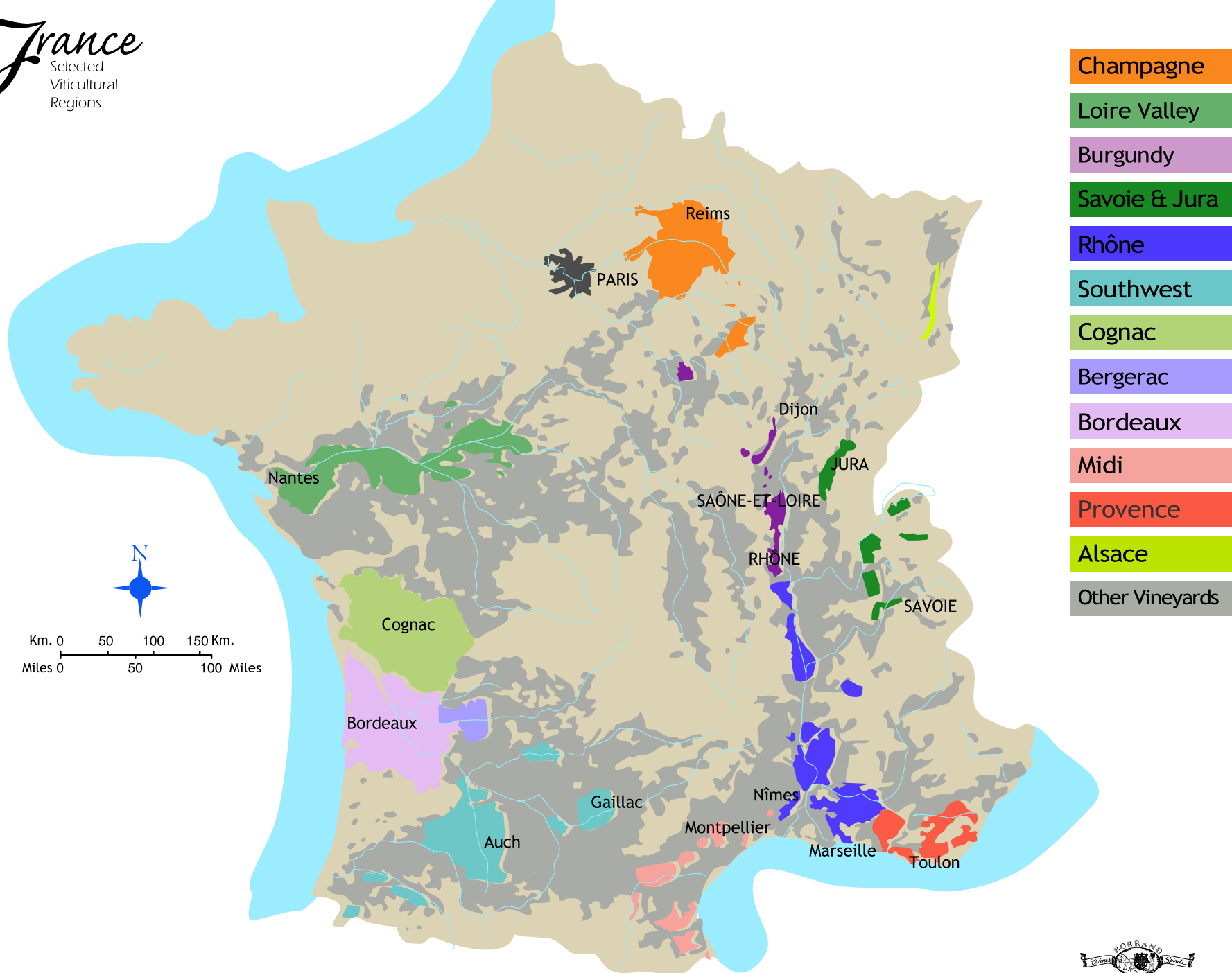
Champagne og musserende viner





France

Selected Viticultural Regions







Champagne.

- Historie
- Produksjons metoder
- Klimatiske forutsetninger
- Jordsmonn
- Loven
- Etiketter
- Tørrhetsgrader
- Trender.



Historie

- Dom Perignon
- Champagne husene
- Kvalitets kravene



Montagne de Reims

Vallée de la Marne

Côte du Blancs

Aube

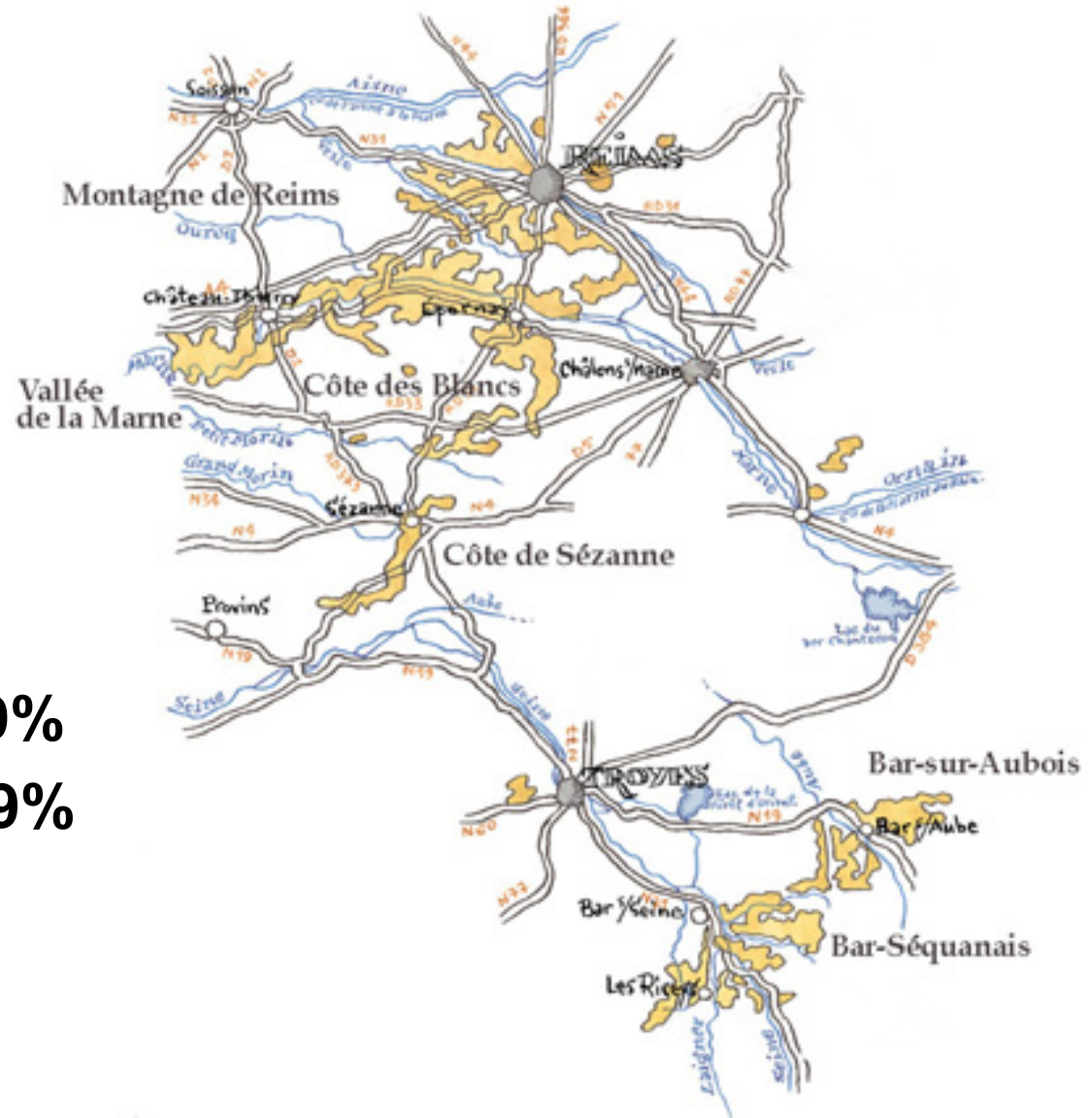
Côte du Sèzanne

17 Grand Cru 100%

40 premier cru 90 - 99%

244 Cru village 80 - 89%

Echelle de Cru`s



Produksjonsmetoder

- Champagne metoden
- Cuvée Close/ Charmat
- Rural
- Transfer
- Diose
- Gaillacoise
- Karbon



Champagne metoden

- Hele druer høstes for hånd
- Presses
- Gjæres til tørr basevin.
- Blanding
- Sukker og gjær
- Annen gangs gjæring på flaske.



Champagne metoden

- Remuage
- Lagring
- Degorsjering
- Klar for konsum



Pressing: Etter innhøsting (for hånd), transporteres druene til produksjonslokalene. Druene presses forsiktig, og bare den beste druesaften benyttes.

Stor forsiktighet må utøves ved pressing av røde druer slik at ikke skallene farger mosten. Pressingen er ikke hardere enn når man presser en drue mellom tommel og pekefinger.

Gjæringsprosessen: Etter pressingen blir mosten transportert til gjæringstanker av rustfritt stål for klaring og deretter gjæring. Dette stadiet gir vinen friskhet og balanse. Vinen (kullsyren blir til ved annengangs gjæring på flaske) blir deretter tappet fra bunnfallet etter gjæringen.

Blanding av baseviner: I november starter smakingen av basevinene, hvor vinmakeren(e) evaluerer og klassifiserer vinene. Jo større variasjon av baseviner av forskjellige druer fra forskjellige områder, jo større mulighet har de for å gjenspeile husets stil på det ferdige produktet.

Tapping: Blandingen av baseviner tappes og legges sidelengs i spesielle stativ i kjelleren, og deretter starter "tiden" med sin videreutvikling av vinen.

Annengangs gjæring: I vinen, som nå har fått tilsatt av gjær og sukker, starter en ny gjæringsprosess. Etterfulgt av gjæringen, vil døde gjærceller og avfallsstoffer sette sitt preg på vinen. Annengangsgjæringen og tiden på døde gjærceller, er nøkkelen til produktets utvikling og stil.

Remuage: Når vinen har nådd sin modning, vil flaskene snus gradvis rundt og med bunnen opp, for at bunnfallet skal falle mot korken. Dette kalles "remuage" og gjøres naturlig nok ikke lenger for hånd av de store produsentene, grunnet kapasitet og maskiners evne til å gjøre jobben fortere og mer effektivt. Maskinen kalles en "gyropalette".

Dégorgement : Flaskehalsen blir deretter raskt frosset ned. Sedimentene fanges i isklumpen i flaskehalsen og skytes ut når flasken åpnes.

Dosage: Siste hånd på verket er så å etterfylle med vin og ønsket mengde sukker, for å regulere tørrhetsgraden. Dette kalles Liqueur d'expédition.

Korking og påsetting av etiketter: Flaskene blir deretter korket og en ståltråd festes rundt korken for å hindre at de spretter ut. Flaskene lagres så i fire måneder før etikettene påsettes eller til de skal selges

Produsjons prosessen.

4 pressinger, kun 2 er tillat, Cuvée og Premier taille. Noen hus feks Vilmart og Jaquesson bruker kun hjertet av Cuvée (couer de cuvee). Deuxieme taille er tidligere brukt til supermarked champagne, når forbudt. Rebéche er kun til destillering.

Dom Perignon fant opp den vertikale pressen som enten er rund eller firkantet hvor man presser ned druene med et tre lokk. Hele pressen er i tre. Ble mye erstattet med Pneumatic eller hydrauliske presser fra 1970 men mange går tilbake for å få bedre resultat,

Valg av oksidasjon etter pressing. Noen mener at en tidlig liten oksidasjon er bra for vinen, men det handler egentlig å tilføre passende mengde oksigen da all vin er avhengig av det for å bli vin. Men de ønsker ikke sekundær gjæring her. De aller fleste bruker sulphur/svovel med 8 gr pr hl. Svovel er så å si aldri oppdaget i Champagne.

Debourbage

Klaring av mosten. Enten med bentonitt eller gravitasjon. Må gjøres mange ganger med gravitasjon men du beholder mer smaks komponenter(Krug)

1 gjæring

som vanlig ellers, men mange har helt spesielle gjæringskulturer med en hussmak som setter preg på vinen. Vanlig med 18 – 20 grader men noen bruker lavere som Billecart.

Eik eller stål

Stål, glass, glassfiber er vanlig siden 1960 men mange av de beste bruker eik feks Krug og Bollinger. Vanlig er Piece på 205 liter. Men og barrique 225 l, 750 l foudre(jaquesson) og 600 liter demi muids.

Rene stål viner er Comtes de champagne, Cristal, Winston Churchill, Salon.

Rene eik er Krug , Bollinger, Selosse,

Sjelden med ny eik men noen få bruker opptil 10 %.

Malolaktisk

De fleste store husene unngår dette. Svært individuelle meninger. Krug selosse og salon bruker ikke malo til fordel men har du ikke nok frukt så er det meningsløst som for mange enkle champagner.

Blending

Foretar som regel 2 omstikkinger I løpet av vinteren, mange store filtrerer igjen her og mister nok en gang verdifull tyngde.

I mars april starter blendingen. Vinen er normalt sortert etter byer(moët 150 landsbyer) og kjellermester starter å smake seg frem til de enkelte elementer.

Må hele tiden ha I tankene at det fines massevis av reserve vin igjen fra tidligere årganger. Reserve vinen kan lagres enten på stål(Krug), eik (roederer) eller flaske(bollinger) Små produsenter har ikke dette dilemma da de velger fat og vin lettere. Målet er å finne husets stil.

Andre gjæring

Etter at blending er bestemt så blandes vinen I store tanker I henhold til resept og 2 gangs gjæring kan settes igang med Liqueur de triage, normalt 22 gr sukker pr liter for å øke med rundt 1,2 % alk. Så blir de korket med bruskork med silicon og plast beholder for å samle bunnfall på innsiden for å hindre rust. Må ligge minst 15 mnd NV og 36 mnd V etter tapping. “ gjæring tar rundt 2 uker og flaskene bør ligge kaldt og mørkt og får da mindre bobler.

Pupitrees og gyropalletes

Brukes mest gyro idag da det sparer enormt med tid og er vel så bra. Men husk at flasker I midten får mindre bevegelse enn de på kanten.

Degorgement

Flaske halsen fryses på minus 28 grader og maskiner skyter ut kapsel med sedimenter. Salon bruker fortsatt håndarbeid på dette “a La Volée”

Den tapte vinen erstattes med vin og sukker, noen bruker gammel vin. Fram til 1960 brukte man også cognac for krydder, men er nå forbudt. Men det foregår fortsatt mye av dette uten at det blir offentlig.

Klimatiske forutsetninger

- Kaldt klima
- Kalk rik jord
- Marginalt modne
- Lang vekstsesong



Jordsmonn

- Kalk rik jord.
- God drenering
- Toppjord



Loven

- AOC
- Cru systemet
- Druer
- Sukker
- Oppbindinger
- Høsting
- Pressing



Etiketter

- Singel Cru
- Produsenter
- Alkohol
- Innhold
- Søthets grad



Tørrhetsgrader

- **Ultra Brut**
(non dosage)

Brut

Extra sec

Sec

Demi sec

Doux

- **Ingen tilsetninger av sukker**
- **0- 15 gram per liter**
- **12- 20**
- **17- 35**
- **33- 50**
- **50+**

Typen Champagne

- Non vintage
- Vintage
- Blanc de Blancs
- Blanc de Noirs
- Cuvée de prestige
- Late disgorged
- Udoserte
- Cremant de Cramant
- Rosé



Trender

- Tørrere viner
- Singel Vineyard
- Mer fat bruk
- Mindre produsenter



Musserende viner

- Cuvée Close/ Charmat
- Rural
- Transfer
- Diose
- Gaillacoise
- Karbon



Franske musserende

- Cremant de Bourgogne
- Cremant de Alsace
- Cremant de Bordeaux
- Clairette de die
- Blanquette de Limoux

Andre musserende viner

- **Spania er en av verdens største produsenter av musserende viner**
- **Lages ofte på klassisk måte.**
- **Cava.**
- **Macabeo**
- **Xarel-Lo**
- **Parellada.**

Andre musserende viner

- **Franciacorta DOCG**
- **Musserende vin laget på ” Champagne metoden**
- **Chardonnay**
- **Pinot Nero**
- **Pinot Blanc**



Andre musserende viner

- USA

Musserende viner laget ofte på ” Cuvée close” metoden. Beste kommer fra California, champagne metode

- Tyskland

Sekt blir ofte produsert med ” Cuvée close metoden

- New Zeeland

Beste blir produsert på Tasmania, av Pipers Brooks

- Storbritannia

Beste blir produsert i sydlige delen, av Nytimber

Andre musserende viner

- **Australia**

Sparkling Shiraz, vunnet litt terreng senere tid, søtlige fruktbomber, bl.a. fra

P. Lehmann ellers mye “Champagne kopier” og vanlige enkle musserende

Seaview, Petaluma

Canada

Sparkling Ice Wine. Inniskillin