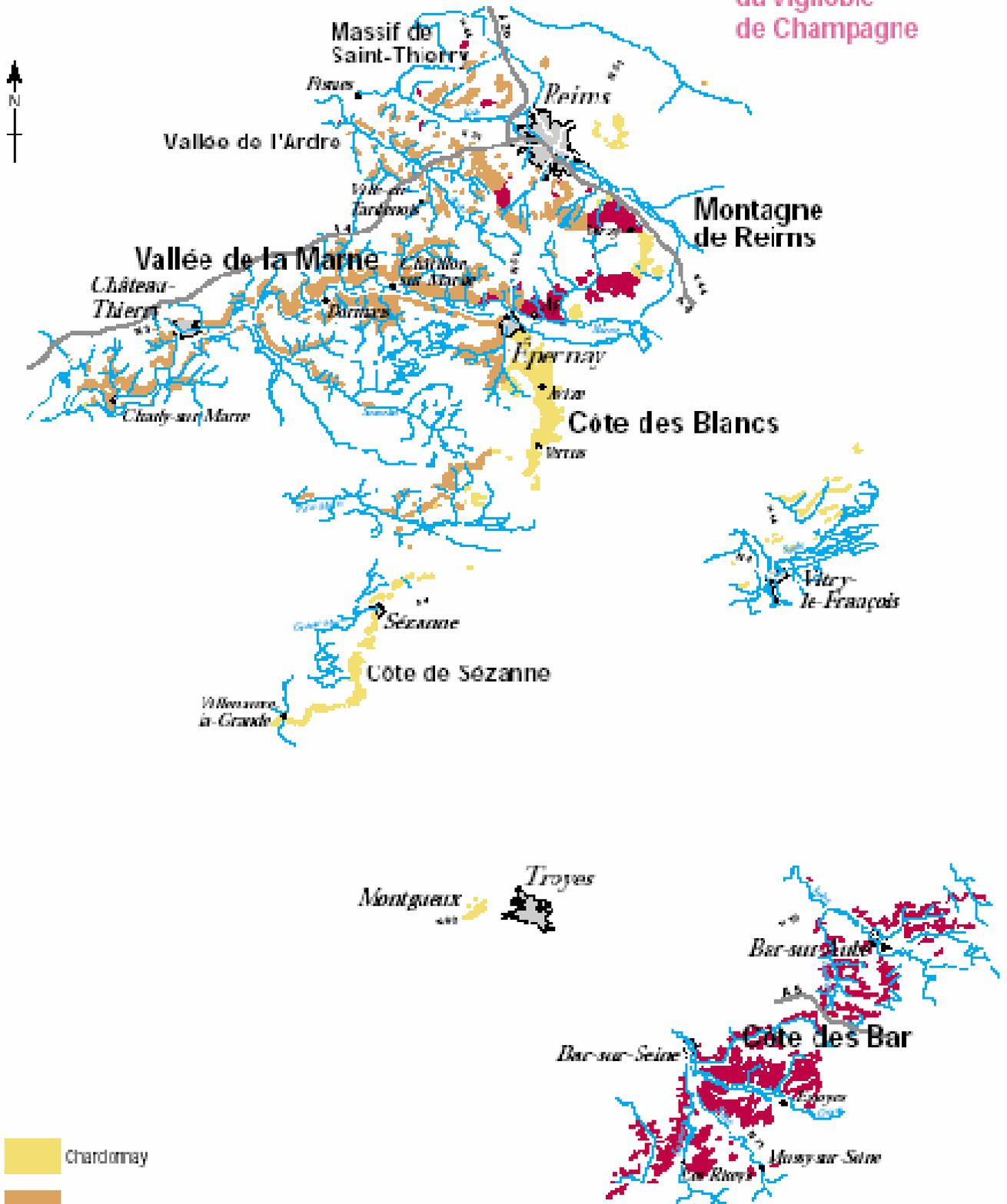


Die Champagne

Cépage dominant
par commune
du vignoble
de Champagne



Chardonnay



Ca. 35.000 ha AOC

Die Champagne erstreckt sich über 5 Départements:

- Aisne (2.964 ha)
- Aube (7.123 ha)
- Marne (21.737 ha)
- Seine et Marne (40 ha)
- Haute Marne (40 ha)

Regionen: Cote des Blancs, Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Cotes des Bars ... etc.

3 appellations:

- **Champagne** (weiß und rose)
- **Coteaux champenois** (weiß und rose)
- **Rosé des Riceys**

Umsatz des Champagners:

- 15000 Winzer (ca. 23 % des Umsatzes)
- 64 Winzergenossenschaften (ca. 9 % des Umsatzes)
- 164 Handelshäuser (Maisons de Champagne) (ca. 68 % des Umsatzes)

Pro Jahr werden ca. 2,5 Mio. hl Champagner, also gut 330 Mio. Flaschen hergestellt.

60 % der Abnahmemenge bleibt in Frankreich. 25 % gehen in die übrigen EU-Länder, und 15 % werden in den Rest der Welt exportiert.

Die 3 wichtigsten Exportmärkte für den Champagner:

- Großbritannien: ca. 36 Mio. Fl./J
- USA: ca. 20 Mio. Fl./J
- Deutschland: ca. 12 Mio. Fl./J

Berufsorganisationen:

- CIVC (comité interprofessionnel des vins de Champagne)
- UMC (Union des Maisons de Champagne)
- SGV (Syndicat Général des Vignerons)
- INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité)

DER ANBAU

Der Boden

Vor langer Zeit war das Gebiet der heutigen Champagne vom Meer überflutet. Nach dessen Rückzug vor etwa 70 Millionen Jahren blieb viel Kreide als Überrest zurück. Durch Erdbeben vor etwa 20 Millionen Jahren wurde der Boden angehoben, die Kreide brach auf und wurde mit anderen Mineralien im Boden vermischt (Kreide aus Meeresteilen). Durch weitere Erdbeben vor etwa 10 Millionen Jahren wurde die hügelige Landschaft gebildet.

Die Belemnitkreide (Belemnita Quadrata) hat die Fähigkeit, die Sonnenwärme zu speichern und zurückzugeben. Sie stellt das perfekte Drainieren des überschüssigen Wassers sicher und ermöglicht das Speichern der Restfeuchtigkeit in Regenzeiten (bis zu 40 % ihres Volumens), womit trockene Sommerzeiten gemildert werden.

Die Champagnerkeller verdanken ihre Qualität dem Boden: Die Temperatur liegt dort immer um 10°C (Thermische Stabilität). Dadurch findet die 2. Gärung langsam statt, dies hat unter anderem eine gute Wirkung auf die Kohlensäureentwicklung.

Die Pflanzung

Die Rebstöcke sind erst im 3. Jahr nach der Anpflanzung produktiv.

Die Entfernung zwischen den Reihen ist auf 1,50 Meter begrenzt. Die Entfernung zwischen den Reben auf der Reihe soll zwischen 0,90 m und 1,50 m betragen.

Üblicherweise:

Pinot Meunier (1 m x 1 m) => ca. 10.000 Rebstöcke/ha

Pinot Noir / Chardonnay (1 m x 1,2 m) => ca. 8.000 Rebstöcke/ha

Der Rebschnitt

Chablis, Cordon de Royat, Guyot assymétrique, Guyot double und Vallée de la Marne

Das Anbinden

Um Weinreben in Form zu bringen.

Das Anspalieren

Das Anspalieren findet von Juni bis Juli statt.

Das Gipfeln

Ziel ist es, kurzfristig das Wachstum der Weinrebe zu stoppen und dadurch den Saft in die zukünftigen Trauben zu lenken (Die Blätter im Wachstum, die man beim Gipfeln entfernt, nehmen viel Zucker und Mineralien aus dem Saft heraus).

Ziel: Safteinsparung + Pflege (mehr Sonne, bessere Belüftung, mehr Wärme) zur Unterstützung des Reifeprozesses und der Hygiene (weniger Pilzbefall).

Die Lese

Ende September/ Anfang Oktober

Datum durch Erlass der Präfektur nach Vorschlag des INAO (Institut National des Appellations d'Origine), des CIVC (Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne) und des Winzerverbandes SGV (Syndicat général des vigneron).

Jeder Pflücker mit Handkorb. Kisten von ca. 50 kg Inhalt werden gefüllt.

Charakteristiken der Rebsorten

Chardonnay

Der Anteil des Anbaus der Chardonnay-Reben in der Champagne beträgt ca. 28 %.

Blatt: hellgrün, Traube: weiß

Die Chardonnay-Rebsorte ist empfindlich gegenüber Frost. Sie schlägt zudem früher aus als die Sorten Pinot Noir und Pinot Meunier und bevorzugt mehr Sonne und Wärme.

Anbaugebiet: In der „Côte des Blancs“ vorherrschend

Chardonnay-Trauben verleihen Champagnern geschmackliche Finesse sowie auch einen frischen, angenehmen Duft, welcher an die Blüten von Kamille, Jasmin, Veilchen, Orange, Rosen und vieles mehr erinnern kann. Diese Traube bringt dem Champagner bringt Lebendigkeit und Frische.

Pinot Noir (Blauburgunder, Spätburgunder)

Der Pinot Noir macht ca. 39 % des Anbaus der Reben für Champagner aus.

Blatt: grün

Anbaugebiet: „Montagne de Reims“, Cote des Bars vorherrschend

Diese Traube bringt dem Wein Kraft und Fülle.

Pinot Meunier (Schwarzriesling, Müllerrebe)

Der Anteil des Anbaus der Pinot Meunier-Reben in der Champagne beträgt 33 %.

Junges Blatt: weißflaumig mit gezackten Lappen

Säure: Angenehm frisch

Anbaugebiet: Marne-Tal

Im Verschnitt verleiht diese Traube Champagnern jedoch besondere Geschmeidigkeit, indem sie die Kraft der Pinot Noirs etwas zügelt oder auch die Eleganz der Chardonnays erhöht. Zudem vermittelt sie ein angenehm würziges Bouquet, welches an Vanille oder Pfeffer erinnern kann.

Arbane:

Arbane ist eine weiße Rebsorte.

Der Ernteertrag ist sehr gering 3.000-4.000 kg/ha (max. 7.000 kg/ha).

Zusätzlich ist der Anteil von grünen Stielen und Stängeln an der Arbanetraube besonders hoch, so dass bei der Pressung der Ertrag viel geringer ist als der üblicher Ertrag (160 kg für 120 l).

Seine Knospen beginnen sehr früh sich zu entwickeln, daher seine große Frostempfindlichkeit (=> Schnitt Chablis/mehr Knospen pro ha und näher vom Boden). Seine optimale Reife wird spät erreicht. Diese Traube ist selten geworden (nur noch ca. 1 Hektar in ganz Frankreich). (Champagner Moutard-Diligent in Buxeuil und Champagne Aubry in Jouy-les-Reims)

Petit Meslier:

Petit Meslier ist eine weiße Rebsorte. Die Rebstöcke sind sehr ertragfähig (man muss den Ernteertrag begrenzen, sonst werden die Trauben nicht reif).

DAS KELTERN

Die Römer bauten die ersten Weinreben in der Champagne an. Die ersten Weine in der Champagne waren gräulich oder rot und ohne Kohlensäure.

Der Benediktinermönch Dom Pérignon (1638-1715), damals Kellermeister der Benediktinerabtei von Hautvillers, erfand die Kunst des Verschnitts, des Weißkelterns roter Traubensorten und die zweite Flaschengärung zur Herstellung des Champagners.

Zusätzlich ersetzte er den „Broquelet“ aus Holz, der mit Hanf umwickelt war, durch einen Stopfen aus spanischem Kork, fixiert mit einer Schnur. Er entwickelte ebenso die ersten Champagnerflaschen, die aus dickem Glas in Form einer Birne bestanden.

Pressung

Sobald die Trauben gelesen sind, werden sie umgehend in die Presse gebracht, um der Oxydationsgefahr vorzubeugen. Besonders bei roten Trauben darf die Beerenhülle nicht beschädigt werden, um ein Einverfärben des Saftes zu verhindern.

Beispiel: Presse von Coquard / Kapazität: 4.000 kg (= Referenz in der Champagne) Charge (Ladung)/Surface (Fläche) = 650kg/m²

1/ Max. 1,2 bar (3x) => „Cuvée“ ca. 20 hl

2/ Max 1,4 (3x) => „Taille“ ca. 5 hl

160 kg => 102 l

Grundprinzip: Das Platzen der Weinbeeren ermöglichen, ohne dass es zur Färbung durch die Beerenhülle kommt. Die Saftgewinnung ist beschränkt auf die qualitativ hochwertigsten Teile. So beeinträchtigen weder die Beerenhülle noch die Kerne die Feinheit des erhaltenen Mosts (mit Schwefeldioxid behandeln ca. 6 g/hl).

Die „Bellons“ (bzw. Fässer/Tanks), die sich unter der Presse befinden, nehmen den Most nach Kategorie auf und ermöglichen ein Vorklären nach einer Ruhezeit zwischen 12 und 24 Stunden.

Die Erste Gärung

$C_6H_{12}O_6$ --levures--> $2 CH_3CH_2OH + 2 CO_2$

(Zucker + Hefe => Alkohol + Kohlendioxid)

In Tanks oder Fässer (18-20°C) (für Rotweine 25-30°C)

Dauer: 6 bis 10 Tage

LSA (Hefe (levures sèches actives)): ca. 10g/ hl

Fakult.: Malolaktische Gärung

Bakterie: Oenococcus oeni

Optimale Temperatur: 20-22°C

Dauer: 3-6 Wochen

Apfelsäure => Milchsäure + CO₂

(Verursacht eine Verminderung des Säuregehaltes von ca. 1-2g H₂SO₄/l)

Der Verschnitt

Er besteht darin Weine aus verschiedenen Champagner-Rebsorten, aus verschiedener Jahrgängen (für Champagner ohne Jahrgang), aus verschiedener „Crus“ (Weingebiete) untereinander zu mischen.

Ziel: Das Weiterbestehen der Geschmacksqualitäten eines Champagners im Laufe der Herstellungsjahre sicherzustellen.

Fakult.: «Stabulation à froid / Prise au Froid»

Thermische Behandlung des Weines (bei ca. -4°C) zur Absonderung bzw. Ausfällung des Weinstein, einige Stunden bis einige Tage.

Das Abfüllen

Dem Wein wird Naturzucker und Hefe beigefügt. Die Flaschen werden mit dieser Mischung gefüllt, dann mit einem Plastikdeckel versehen («bidule»), der die Dichtigkeit sichergestellt, und verkapselt.

Flaschengärung

Die Flaschen werden anschließend durchgeschüttelt und horizontal auf Lattengestellen im Keller gelagert. Dort findet die zweite Gärung statt (bei ca. 11°C => seine langsame Entwicklung garantiert ihre Qualität). Sie verursacht eine Erhöhung des Alkoholgehalts von max. +2,5 %Vol. Aufgrund der Kohlensäureentwicklung, steigt der Druck in der Flasche auf ca. 6 kg/cm², d.h. 6 bar.

Ausreifen

Ausreifen des Champagners auf Hefe, vor allem Dank der vorhandenen Gärungsrückstände, zum Grossteil Hefe. Gesetzgebung: Dauer (von der Abfüllung bis zum Degorgieren) 3 Jahre für Jahrgänge sonst 15 Monate. Anm.: Viele Winzer lassen 5 Jahre statt 3 Jahre und 2 Jahre statt 15 Monate ausreifen.

Das Rütteln

Ziel des Rüttelns ist es, den Satz im Flaschenhals zu sammeln. Das progressive Senken der Rückstände zum Hals wird dadurch erreicht, dass die Flaschen abwärts gestellt werden.

Die Flasche wird also quasi horizontal auf das Rüttelpult („pupitre“) gegeben und durch Rüttler, von Hand, regelmäßig in Achtel-, Viertel- oder halben Drehungen einmal nach rechts und einmal nach links gedreht. Am Ende des Rüttelns ist die Neigung der Flasche fast 70° (90° beim mechanischen Rütteln) und der Satz ist auf dem Boden des Flaschenhals angekommen. Dauer mit „pupitre“: 3-4 Wochen; mit „gyropalette“ (504 Fl./ Gyropalette): 5 Tage

Das Enthefen oder Degorgieren

Der Satz ist nahe an der Flaschenöffnung. Der in der Flasche vorhandene Druck wird für den Rest sorgen.

Enthefen im Flug („à la volée“)

Die Flasche wird plötzlich aufgerichtet und der Kellerarbeiter entkorkt bei 45°. Der Satz wird ausgestoßen und vom Rest des köstlichen Getränks getrennt.

Automatisches bzw. maschinelles Degorgieren

Die Flaschen werden in ein Becken zum Gefrieren der Hälse getaucht (Glycol oder KCl Kaliumchlorid Lösung (saumure)).

Dosierung

Nachdem durch die zweite Gärung der Grossteil des Zuckers verarbeitet wurde (Restzucker < 2g/l) und das Degorgieren einen leichten Volumenverlust bewirkt, ist ein Nachfüllen mit Champagner notwendig. Zusätzlich wird ein Likör aus Zucker und Reservewein zugegeben um die erwünschte Zuckerdosierung (siehe Tabelle) zu erreichen.

Die Menge des Zuckers ist streng reglementiert und dieser Zuckergehalt pro Liter bestimmt die Sorte des Champagners:

Brut nature	0-3g/l
Extra Brut	0-6g/l
Brut	weniger als 15 g/l
Extra Dry	12-20 g/l
Sec	18-35 g/l
Demi Sec	35-50 g/l
Doux	ab 50 g/l

Das Lagern

- Im Kühlen (ideale Temperatur: ca. 11°C)
- Vor Licht geschützt
- In der Waagrechten, denn dadurch bleibt der Champagner in Kontakt mit dem Korken, wodurch dessen Austrocknen vermieden und seine Undurchlässigkeit bewahrt wird.
- In Geruchsneutrale Räumlichkeiten
- Keine großen Temperaturschwankungen

Das Etikett eines Champagners

Pflichtangaben: Inhalt, Alkoholgehalt, Champagne und kursive Angaben

NM: Négociant manipulant. Handelshaus, das den Champagner ausbaut und selbst vermarktet. In der Regel besitzen die Handelshäuser eigene Weinberge, kaufen jedoch in erheblichen Umfang Traubenmaterial zu.

RM: Récoltant manipulant. Auf diese Weise werden die kleinen Winzerbetriebe benannt, die den Champagner (also das eigene Traubenmaterial) selbst ausbauen und vermarkten.

CM: Coopérative de manipulation. Genossenschaft, die das Traubenmaterial ihrer Mitglieder ausbaut und vermarktet.

RC: Récoltant coopérateur. Ein Weinbauer, der sein Traubenmaterial einer Genossenschaft zum Ausbau überlässt und die eigenen Flaschen zwecks Vermarktung seiner eigenen Champagnermarke zurückerhält.

ND: Négociant distributeur. Handelshaus, das fertig ausgebauten Champagner aufkauft und unter eigener Marke vertreibt.

MA: Marque d'acheteur. Großabnehmer, der ein Handelshaus bittet, den Champagner mit dem Etikett seiner eigenen Marke zu versehen. Es handelt sich in der Regel um einfache Qualitäten.

Appellation: Champagne

Restzucker - Brut nature (si non dosé). (Ecrire «Non dosage» n'est pas autorisé) - Extra Brut - Brut - Extra Dry - Sec - Demi-sec - Doux (> 50g/l)

Volume (l. cl. oder ml.)

Alkoholgehalt in % Vol. (X,0 oder X,5)

Immatrikulation als Hersteller (RM, RC, CM, NM, MA (Marque acheteur))

Commune bzw. Stadt, PLZ, Staat (pays) de l'élaboration.

Verkäufer wenn MA (Ex: Elaboré par RM, Distribué par MA)

Zusätzlich: «contient des sulfites»

Ergänzende Info zu dem Vermerk: „enthält Sulfite“ laut EU Richtlinie

Gesetzgebung: [SO₂] max	<5g Zucker/l	>5g Zucker/l
Rotwein	160 mg/l	210 mg/l
Weißwein	210 mg/l	260 mg/l
Likörweine		300-400 mg/l
„Vins Mousseux“		

Bzw. Sekt (ohne AOC)		235 mg/l
Champagne	185 mg/l	185 mg/l

Fakultativer Vermerk: **Echelle des crus**

- «Grand cru» : 100 % (z. B.: 100 % des Preises für 1 kg Chardonnay)

- «premier cru»: 90 à 99 %

- «crus générique»: 80 à 89 %

DIE VERKOSTUNG

Nach Abkühlen auf ca. 8°C (d.h. nach 20-30 Min in einem mit Wasser und Eis gefüllten Kübel oder nach 3-4 Stunden in dem Kühlschrank)

Betrachten / Visueller Eindruck:

Aufsprudeln beobachten (Geschwindigkeit der aufsteigenden Bläschen und Fülle des Schaums, den sie an der Oberfläche bilden)

Aussehen der Flüssigkeit: glänzend, funkelnd, seidig, matt ...

Farbe/Farbnuance: kräftiges Goldgelb oder mit röt- oder grünlichem Schimmer, mit leichten Kupfertönen.

Riechpotential / Geruchssinn:

Geruch von Blüten: Linde, Veilchen, Orangenblüten, Weißdorn ...

Geruch von Früchten: Zitrusfrüchten (Grapefruit, ...), gelbes Obst (Pfirsich, Aprikosen, ...), Apfel, Birnen, Mango, Himbeeren ...

Geruch von Pflanzen: frische Mandeln, gemähtes Gras, Moos aus dem Unterholz, Trüffeln ...

Geruch von getrockneten Früchten: Haselnuss, Rosinen, Feigen ...

Geruch von Lebensmitteln: Hefebrot, Vanille, frischer Butter, geröstetem Brot, Honig ...

Geschmackskomponenten:

Kraft und Intensität; Cremigkeit; Vielschichtigkeit; Vielfalt / Komplexität; der lange Abgang

Chardonnay Champagner

Farbe: grüner Schimmer („reflets verts“)

Schmeckt frischer, säuerlicher und seine Qualität bleibt länger erhalten. **Jung:** Grüner Apfel, Akazie, Zitrusfrüchte, Zitrone, weißes Brot, Mehl, Grapefruit, Lindenblüte ... usw. (**Bemerkung:** Zitronenblüte, Lindenblüte, Veilchenblüte, Pfefferminz (wenn auf Kreide / „Cote des Blancs“) aber Apfel, reife Birne, Anis (wenn aus „Montagne de Reims“); **Reif:** Birne, Vanille, Ingwer, Butter, Brioche; **Voll entwickelt:** Morchel, geröstete Nüsse, Kaffee, Mokka, Kakao, Kreide, Röstaromen, usw. ...

Pinot Noir Champagner

Mit rötlichem Schimmer, kräftiger und intensiver im Geschmack (bringt dem Champagner Kraft und Substanz); **Jung:** Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Birnen, Hagebutten, Eisenkraut (Verveine), Pfeffer, Raucharomen ...; **Reif:** reife rote Früchte, Kirschen, Veilchen, Moschus, Brot, Aprikosen, Honig, Muskatnuss; **Voll entwickelt:** Nüsse, geröstetes Brot, trockene Feigen, Wild, ...

Pinot Meunier Champagner

Jung: Reinette-Apfel, rote säuerliche Früchte, Hagebutte, Apfel, Schlehe; **Reif:** Reife gekochte Früchte, Quitte, Bratapfel, Honig. **Voll entwickelt:** geröstete Mandeln, Walnüsse, Honig, Wachs, Kakao, Kastanie ... Pinot Meunier ergibt Weißweine mit großer aromatischer Intensität (mit intensivem Bukett). Sie entwickeln sich schnell hin zu Röst- und Trockenfrucht-Noten. Kann ebenso ein angenehm würziges Bouquet vermitteln, welches an Vanille oder Pfeffer erinnern kann.

Arbane Champagner

Bergamotte, Ingwer, Gelbe Früchte (Pfirsich), getrocknete Pflaume, überreifer Apfel ...

Petit Meslier Champagner

Karamell, grüner Zitrone, Veilchen, Kastanienhonig, rosa Grapefruit

Frank Kaczmarek

Die Champagner des Abends

2002 Champagne L. Aubry

Le Nombre d'Or, Campanee veteres vites, Brut

Pinot Noir, Pinot Meunier, Pinot Gris vrai, Pinot Blanc vrai, Arbane, Chardonnay, Petit Meslier

L. Aubry, Jouy-les-Reims

2002 Champagne L. Aubry

Sablé Blanc des Blancs

40 % Chardonnay, 30 % Petit Meslier, 30 % Arbane

L. Aubry, Jouy-les-Reims

Champagne Mailly Grand Cru

Blanc de Noirs

100 % Pinot Noir, Brut

Mailly Grand Cru, Mailly

Champagne Launois Pere et Fils

Oeil de Perdrix

Blanc de Noirs - 100 % Pinot Noir

Launois Pere et Fils, Le Mesnil sur Oger

Champagne Augé Père et Fils

100 % Pinot Meunier, vieilles vignes, Brut

Augé Père et Fils, Coulommès la Montagne

Champagne François Girard

Rosé Champagner

François Girard, Le Mesnil sur Oger

Champagne François Girard

Sélection Blanc de Blancs

100 % Chardonnay, Grand Cru Gebiet, 3 Jahre Reife

François Girard, Le Mesnil sur Oger

Champagne Launois Pere et Fils

Veuve Clemence

Blanc de Blancs/vieilles vignes

Launois Pere et Fils, Le Mesnil sur Oger

Champagne François Girard
2002 Blanc de Blancs
François Girard, Le Mesnil sur Oger

Champagne Laurent Gabriel
Grande Reserve, 1er Cru
6 Mon. Lagerung in Eichenfässern nach 1. Gärung
ohne malolaktische Gärung
70 % Pinot Noir, 5 % Pinot Meunier, 25 % Chardonnay
Laurent Gabriel, Avenay Val d'Or

Champagne Maurice Vesselle
Cuvée Réservee, Grand Cru, Brut
ohne malolaktische Gärung
85 % Pinot Noir, 15 % Chardonnay
Maurice Vesselle, Bouzy