

CHAMPAGNE

VOM TERROIR ZUM WEIN



VIGNERONS ET MAISONS



Champagne - vom Terroir zum Wein

Deutsche Übersetzung: Rachel Uhlhorn

Bildrechte: CIVC-Fotothek: Umschlag: Jean-Philippe Baltel/Sipa Press - Seiten 4 und 5: Michel Guillard, Carte Empreinte Studio - Seiten 6 und 7: Fulvio Roiter, Philippe Maille, Michel Guillard, Olivier Frimat, Visuel Impact - Seiten 8 und 9: CIVC, Yvon Monet - Seiten 10 und 11: Michel Guillard, Alain Cornu - Seiten 12 und 13: CIVC, Frédéric Hadengue - Seiten 14 und 15: CIVC, Michel Guillard, John Hodder - Seiten 16 und 17: John Hodder, Jean-Philippe Kahn, Zeichnungen INAO - Seiten 18 und 19: CIVC, John Hodder, Alain Cornu - Seiten 20 und 21: John Hodder, Fulvio Roiter - Seiten 22 und 23: John Hodder, Alain Cornu, Schema CIVC - Seiten 24 und 25: Alain Cornu - Rohrscheid - Seiten 26 und 27: Alain Cornu, Gérard Rondeau - Seiten 28 und 29: Hervé Chevron, Alain Cornu, Patrick Guérin - Seiten 30 und 31: Alain Cornu, Yvon Monet, Rohrscheid - Seiten 32 und 33: Alain Cornu, Philippe Maille, Piper Heidsieck - Seiten 34 und 35: Alain Cornu, Huyghens-Danrigal, Kumasegawa - Seiten 36 und 37: Visuel Impact, Éric Cuvillier/Jacques de Marcillac - Grafisches Konzept, Layout und Druck: EMPREINTE Studio in Épernay - Gedruckt in Frankreich Juli 2010 für Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne. Copyright © CIVC.



CHAMPAGNE

VOM TERROIR ZUM WEIN

INHALTSANGABE

- 4-5** · GEOGRAFIE
- 6-7** · KLIMA
- 8-9** · BODEN UND UNTERGRUND
- 10-11** · REBSORTEN
 - 12** · MASSENSELEKTION UND KLONALE SELEKTION
 - 13** · PFLANZUNG
- 14-15** · NACHHALTIGER WEINBAU
- 16-17** · REBSCHNITT
- 18-19** · ARBEITEN IN DER VEGETATIONSPHASE
- 20-21** · WEINLESE
- 22-23** · PRESSEN
 - 24** · VORKLÄREN
 - 25** · ALKOHOLISCHE GÄRUNG
 - 26** · MALOLAKTISCHE GÄRUNG - KLÄRUNG
 - 27** · ASSEMBLAGE
- 28-29** · FLASCHENABFÜLLUNG UND SCHAUMBILDUNG
- 30-31** · REIFUNG AUF DER HEFE
 - 32** · RÜTTELN
 - 33** · DEGORGIEREN
 - 34** · DOSAGE
 - 35** · VERKORKEN - SCHÜTTELN - DURCHLEUCHTEN
- 36-37** · FLASCHENAUSSTATTUNG

- 38-39** · GLOSSAR

GEOGRAFIE

„Champagne“ ist eine kontrollierte Herkunftsbezeichnung (AOC, Appellation d'Origine Contrôlée) und umfasst ein Anbaugebiet von rund 34.000 Hektar, das seit 1927 gesetzlich festgelegt ist. Es befindet sich ungefähr 150 Kilometer östlich von Paris und besteht aus 320 „Crus“ (Gemeinden), die sich auf die folgenden fünf Départements verteilen: Marne (66 %), Aube (23 %), Aisne (10 %), Haute-Marne und Seine-et-Marne.

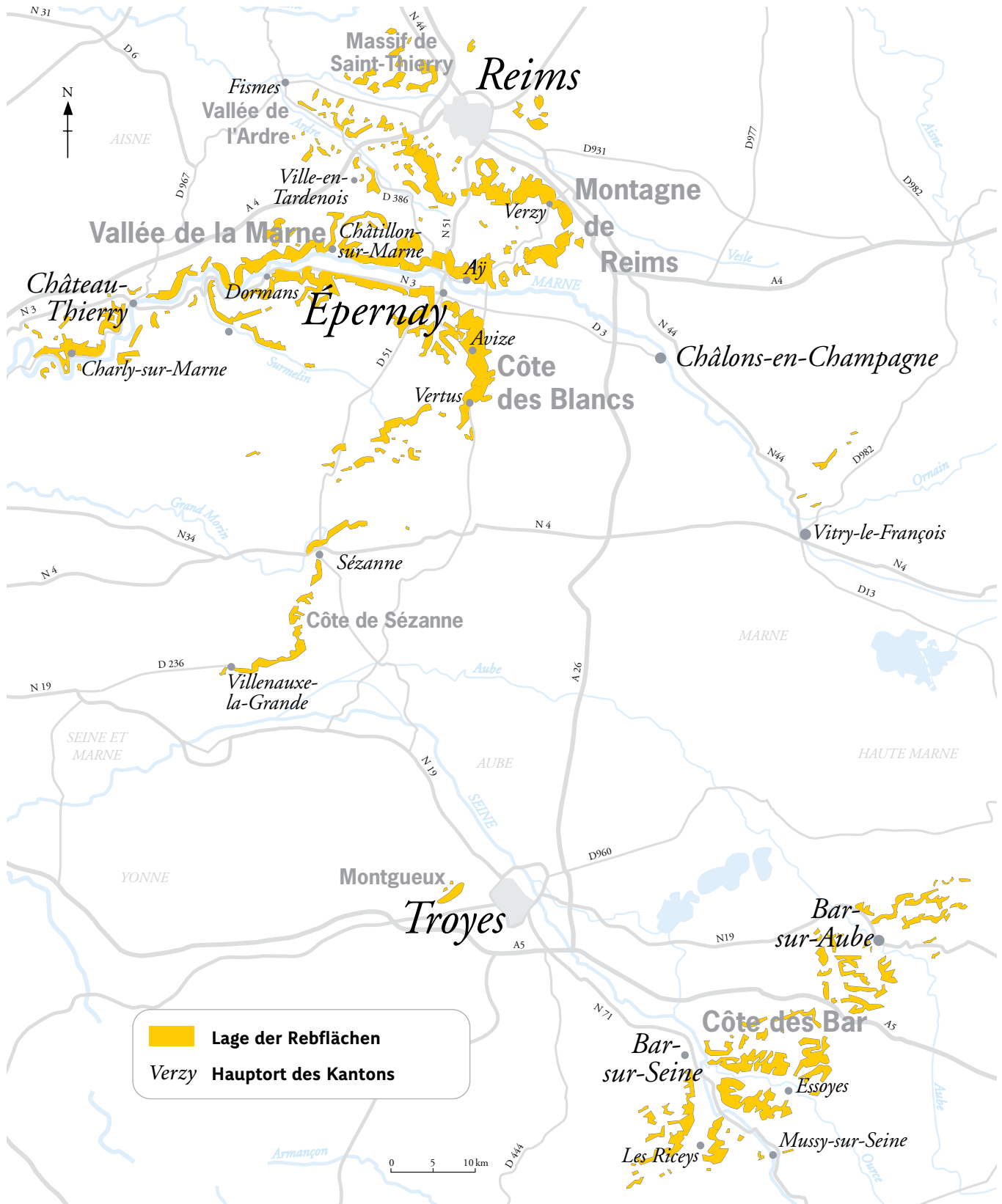
Die Rebfläche verteilt sich auf vier Regionen: Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs und Côte des Bar. Sie besteht aus knapp 278.000 Parzellen mit einer durchschnittlichen Fläche von 18Ar.

17 bzw. 42 Ortschaften dürfen die historischen Bezeichnungen „Grand Cru“ bzw. „Premier Cru“ führen.

Die drei Hauptmerkmale des Terroirs der Champagne – Klima, Boden und Untergrund sowie Relief – bilden die besonderen Rahmenbedingungen für ein Mosaik aus Mikroterroirs mit einzigartigen Eigenschaften, die die 15.000 Champagne-Winzer dank ihres Fachwissens optimal zur Entfaltung bringen.



DIE WEINBAUREGION CHAMPAGNE



Die Rebflächen der Champagne befinden sich auf 90 bis 300 Höhenmetern. Der Wein wird in Hanglage angebaut und ist überwiegend nach Süden, Südosten und Osten ausgerichtet, wobei die Hangneigung durchschnittlich 12 % beträgt, in Einzelfällen jedoch auch knapp 60 % erreichen kann.

Da das Terroir der Champagne über ein natürliches Gefälle verfügt und in eine Hügellandschaft eingebettet ist, erhalten die Rebstöcke ausreichend Sonne. Außerdem ermöglicht die Hanglage den Abfluss überschüssigen Wassers.



Villedommange im Winter



Die Rebflächen der Champagne befinden sich am nördlichen Rand der Weinbauzone (49,5 Grad nördlicher Breite in Reims und 48 Grad nördlicher Breite in Bar-sur-Seine) und profitieren von zwei verschiedenen Klimaeinflüssen.

Das Kontinentalklima bringt zwar im Winter Eis mit sich, was zu Frostschäden führen kann, doch die Sonneneinstrahlung ist im kontinentalen Sommer günstig.

Das maritime Klima ist durch gleichbleibend niedrige Temperaturen und geringe saisonale Schwankungen gekennzeichnet. Die Niederschlagsmengen sind konstant und die jahreszeitlichen Temperaturunterschiede gering.



Frühling in der Umgebung von Boursault



im Sommer zwischen Cramant und Chouilly



Die durchschnittliche Jahrestemperatur liegt bei 11°C. Die Sonneneinstrahlung liegt bei durchschnittlich 1.680 Sonnenstunden im Jahr. In Ausnahmefällen können sogar über 2.100 Sonnenstunden erreicht werden (z.B. 1976 und 2003).

Aufgrund dieser beiden Klimafaktoren sind moderate und gleichbleibende Niederschlagsmengen und somit eine nahezu ideale Wasserversorgung gewährleistet. Dies ist für die Qualität der Trauben von entscheidender Bedeutung. Die durchschnittliche Niederschlagsmenge beträgt rund 700 Millimeter im Jahr. Je nach Region sind Schwankungen zwischen 600 und 900 Millimeter festzustellen.


Im Laufe eines Jahres sind die Rebflächen klimatischen Schwankungen ausgesetzt. Winterfrost (durchschnittlich 1,1 Tage mit Temperaturen unter -10°C, örtlich können jedoch bis zu 3 Tage erreicht werden), ist gefährlich, da er die Rebstöcke zerstören kann, doch genauso verhängnisvoll ist der Frost im Frühling, wenn er zum Erfrieren der Knospen führt (2003 wurde 48% der potenziellen Ernte durch Frost vernichtet). Regen- und Kälteperioden im Juni können die Blüte und später den Fruchtansatz beeinträchtigen und zum Verrieseln, das heißt zum Abfallen der Blüten oder Beeren (Cou-lure) oder zu unterentwickelten Beeren (Millerandage) führen.

Im Sommer kommt es regelmäßig zu heftigen Gewittern, die eine Erosion der Rebflächen zur Folge haben. Bisweilen sind auch Hagelstürme zu verzeichnen, was zu schweren Schäden an Reben und Trauben führen kann (im Jahr 2000 fanden 31 Hagelunwetter statt, die die Ernte von umgerechnet 3.000 Hektar vernichteten).




Hautvillers im Herbst

BODEN UND UNTERGRUND



Kreideböden



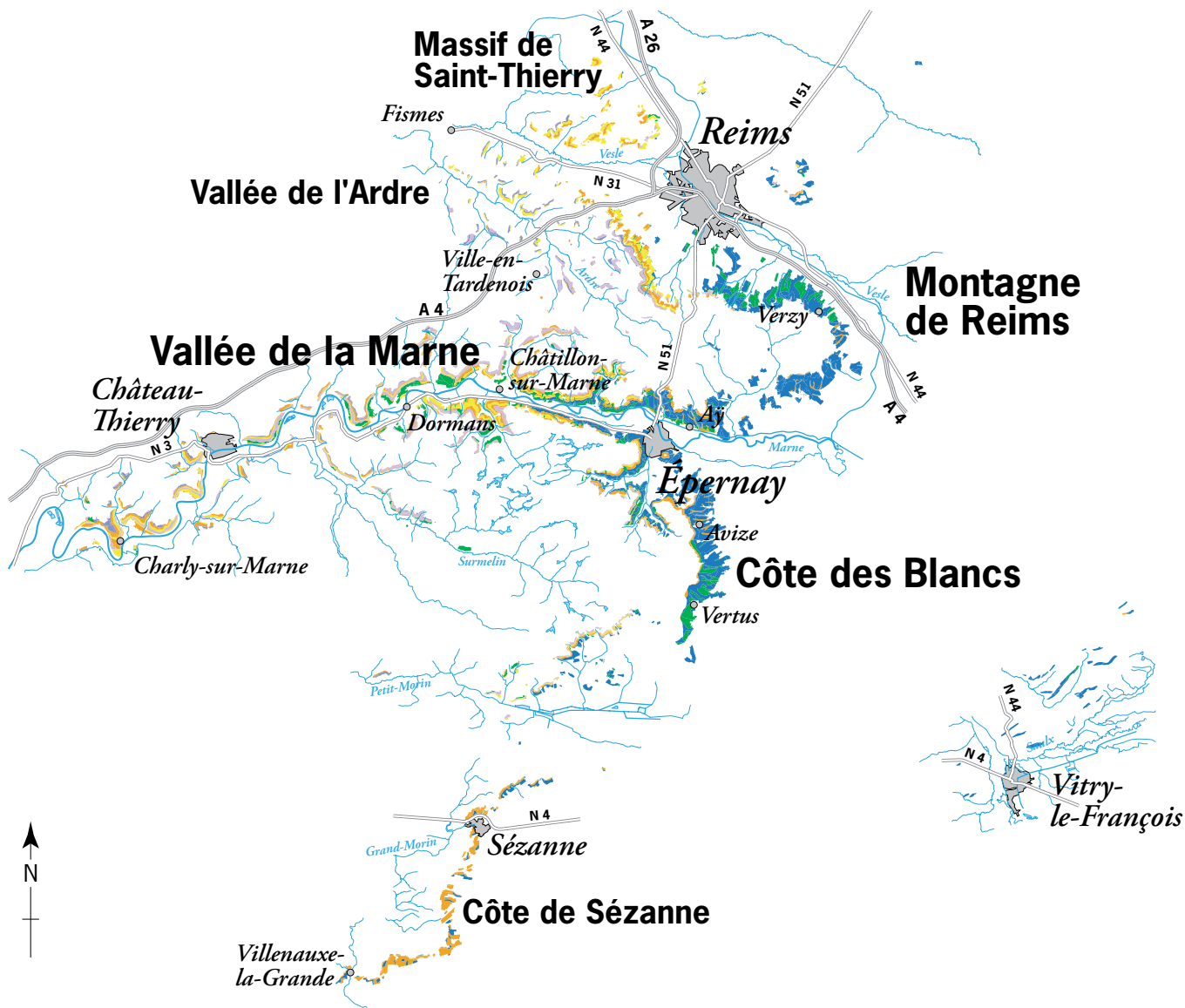
Der Untergrund besteht überwiegend aus Kalkgestein. Auch die Oberflächensedimente setzen sich zu 75 % aus Kalkgestein zusammen (Kreide, Mergel und Kalkstein im eigentlichen Sinne). Dieser Untergrund wirkt sich günstig auf die Bodenentwässerung aus und führt zur unverkennbar mineralischen Note einiger Champagne-Weine.

Die Rebflächen der Côte des Blancs, der Côte de Sézanne und in Vitry-le-François liegen auf einem austretenden Kreideboden. In der Montagne de Reims ist die Kreide in tieferen Bodenschichten zu finden. In der Vallée de la Marne (westlich von Châtillon-sur-Marne) und in den kleinen Höhenzügen in der Umgebung von Reims (Saint-Thierry, Vallée de l'Ardre und Montagne Ouest) gibt es Mergel-, Ton- und Sandböden. In der Côte des Bar (Bar-sur-Aube und Bar-sur-Seine) findet man vor allem Mergelböden.

Die Champagne-Kreide besteht aus Kreidegranulat, das sich aus den Skeletten maritimer Mikroorganismen gebildet hat (Coccolithen). In ihr finden sich fossile Belemniten (Weichtiere des Sekundärzeitalters). Da Kreide hochporös ist, dient sie als Wasserreservoir (300 bis 400 Liter pro Kubikmeter), so dass selbst in extrem trockenen Sommern die Wasserversorgung der Pflanzen gewährleistet ist.

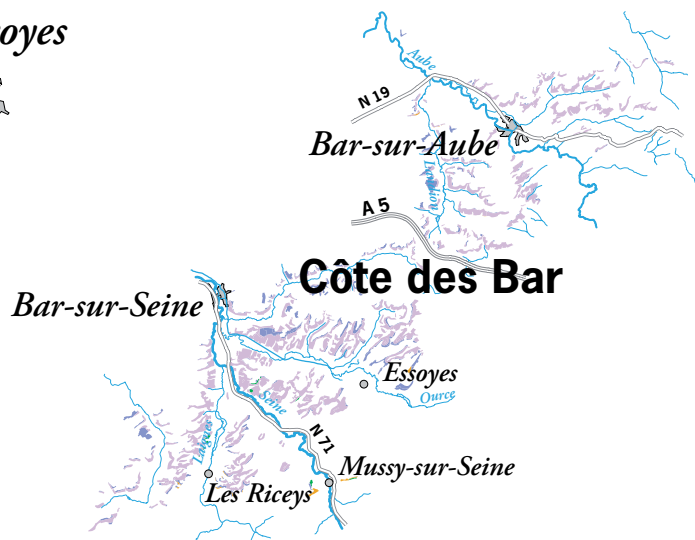
Kreide zeichnet sich durch eine kapillare Wasseraufnahme aus. Die Wasseraufnahme der Rebe erfolgt durch Krafteinsatz, so dass im Laufe der Vegetationsphase ein moderater hydraulischer Druck entsteht, der die verschiedenen Fruchtsäuren, den Zucker und die Aromavorstufen, die sich später im Wein entfalten, im Gleichgewicht hält.

Gesteinsformationen in den Weinbauregionen der Champagne



Gesteinsart

-  Kreide
-  Hart- und Weichkalk, kalkhaltiger Sand
-  Mergel (kalkhaltiger Ton)
-  Ton und tonhaltiger Lehm
-  Kieselsand
-  Hangablagerungen (Mischgestein)



REBSORTEN

Weinberge in Montigny-sous-Châtillon

Die Beschaffenheit des Terroirs führte zur Auswahl von Rebsorten, die den natürlichen Gegebenheiten am besten entsprechen. Im Gesetz vom 22. Juli 1927 sind die zulässigen Rebsorten festgelegt. Heute werden ganz überwiegend Pinot Noir (rote Traube), Meunier (rote Traube) und Chardonnay (weiße Traube) verwendet. Arbanne, Petit Meslier, Pinot Blanc und Pinot Gris (allesamt weiße Trauben) sind ebenfalls zugelassen und machen weniger als 0,3 % der Rebfläche aus.

Die Physiologie des Rebstocks und die natürlichen Rahmenbedingungen bilden die Grundlage für strategische Entscheidungen im Weinbau, wie die Auswahl der Reben, deren Dichte, Veredelung, Schnitt etc.



Auf 38 % der bepflanzten Rebfläche wird Pinot Noir kultiviert. Diese Rebsorte ist ideal für kühle Kalkböden und dominiert in der Montagne de Reims und der Côte des Bar. Ihr Wein ist aromatisch von roten Früchten geprägt und hat einen ausgeprägten Charakter. Pinot Noir verleiht der Assemblage Kraft und Volumen.

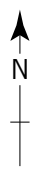
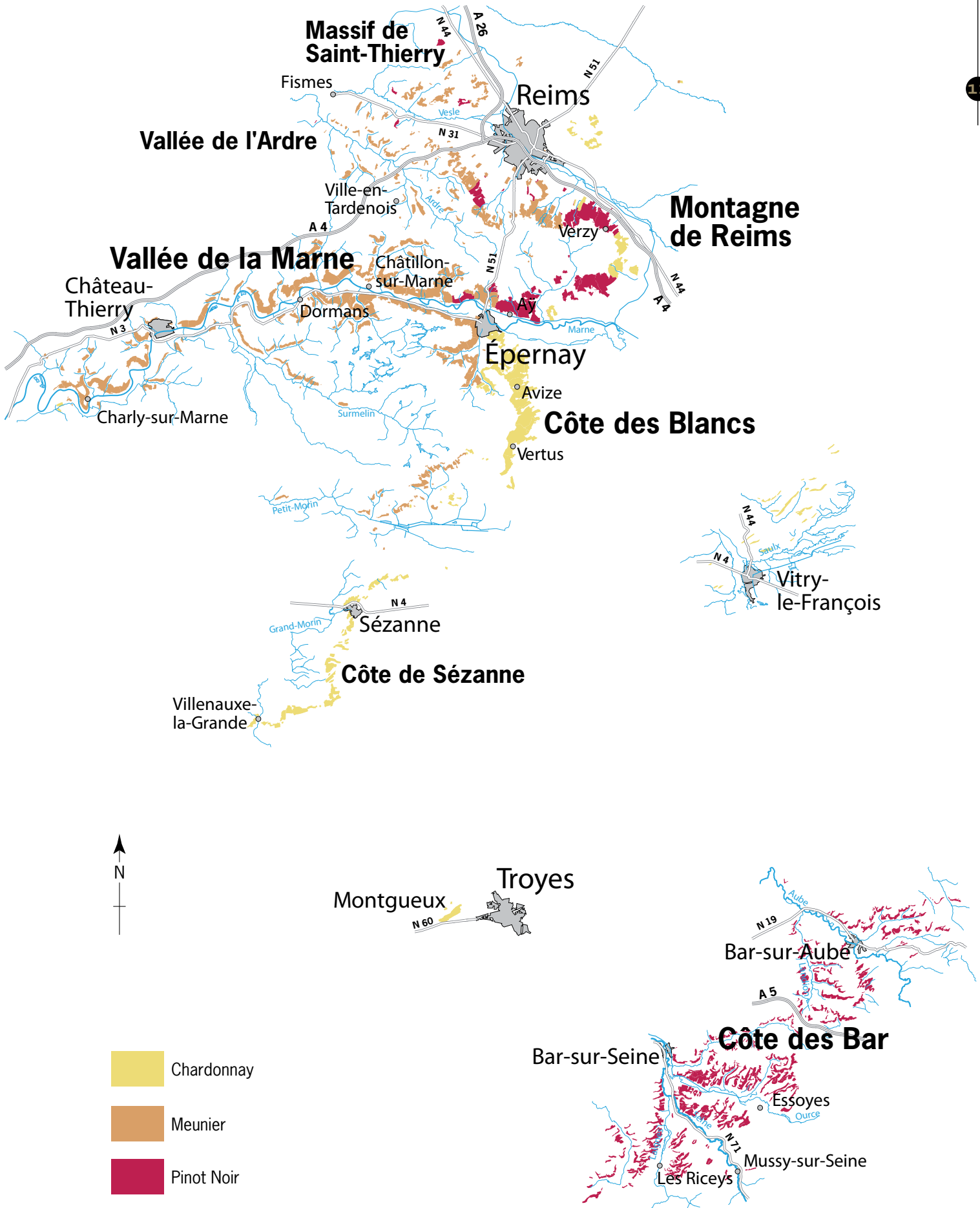


Die Meunier-Traube deckt 32 % der Rebfläche ab. Diese robuste Rebsorte ist dank ihres späten Austriebs weniger frostanfällig und eignet sich besonders für tonhaltige Böden, wie sie z. B. in der Vallée de la Marne vorkommen. Schwierige klimatische Bedingungen werden von der Meunier-Rebe gut gemeistert. Meunier-Wein schmeckt weich und fruchtig, er entwickelt sich vergleichsweise schnell und rundet die Assemblage ab.



30 % der Rebfläche werden von der Chardonnay-Traube eingenommen. Sie ist die bevorzugte Traube der Côte des Blancs. Chardonnay-Weine haben ein feines Aroma mit floraler Note, einem Hauch von Zitrusfrüchten und teilweise mineralischen Anklängen. Da sie langsam reifen, bieten sie ideale Voraussetzungen für die Alterung des Weins.

Vorherrschende Rebsorte in den jeweiligen Weinbaugebieten der Champagne



MASSENSELEKTION UND KLONALE SELEKTION



Dank der Massenselektion, bei der die Rebstöcke mit den besten Früchten ausgewählt werden, und der klonalen Selektion, die einen optimalen Gesundheitszustand der Reben gewährleistet, verfügen die Champagne-Winzer über einen hervorragenden Pflanzenbestand.

Seit der Reblausplage (Ende des 19./Anfang des 20. Jahrhunderts) werden Unterlagen verwendet, die aus einer Kreuzung französischer und amerikanischer Rebsorten hervorgegangen sind. Bei der Auswahl wird darauf geachtet, dass die Unterlagen möglichst gut mit dem Terroir und den Pfropfreben harmonieren. Die Unterlagensorte 41B ist vielseitig verwendbar und eignet sich besonders gut für Kreideböden. In der Champagne gehört sie zu den meistverwendeten Unterlagen (81 % der bepflanzten Fläche). Die Sorte SO4 eignet sich eher für Böden mit mittlerem Kalkgehalt, während 3309C bevorzugt auf kalkarmen Böden eingesetzt wird.

Nach mehreren Jahrzehnten der Selektion sind nun rund 50 Klone der drei Champagne-Reben zugelassen. Sie werden zunächst vom Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC; Vereinigung der Champagne-Häuser und -Winzer) vermehrt. Der CIVC ist auch für die Verteilung der zertifizierten Pfropfreben zuständig.



Omega-Veredelung

PFLANZUNG



Pflanzen in der Rebschule

Rodung und erneute Bepflanzung (oder Neupflanzung) müssen angemeldet werden. Nach einer Ruhephase und der Vorbereitung des Bodens wird bis spätestens Ende Mai (bzw. Ende Juli für Topfpflanzen) gepflanzt. Erst ab dem dritten Blatt, das heißt zwei Jahre nach Pflanzung, erhält man Trauben, die die AOC „Champagne“ führen dürfen.

Die gesetzlichen Regelungen sehen vor, dass ein Pflanzreihenabstand von maximal 1,50 Meter eingehalten wird und die Rebstöcke innerhalb der Reihen einen Abstand von 0,90 bis 1,50 Meter wahren, wobei der Pflanzreihenabstand und der Abstand innerhalb der Reihen in der Summe unter 2,50 Meter liegen muss. Die durchschnittliche Pflanzdichte liegt bei ca. 8.000 Rebstöcken pro Hektar. Dieser hohen Dichte liegen qualitative Erwägungen zugrunde. Da die Rebstöcke um Nährstoffe konkurrieren, führt eine hohe Pflanzdichte dazu, dass die einzelnen Rebstöcke weniger Früchte tragen und somit eine höhere Qualität liefern. Durch die hohe Pflanzdichte wird außerdem die Blattoberfläche verbessert und somit die Photosynthese optimiert.

In der Europäischen Union gelten strikte Vorgaben zu neuen Rebpflanzungen und für jeden Mitgliedsstaat gibt es festgelegte Jahresquoten. Das jeweilige Landwirtschaftsministerium verteilt die Quoten dann auf die Weinbauregionen. In der Champagne beträgt die Jahresquote maximal 1 % der Gesamtfläche.



Pflanzung: Anbringen von Pflöcken

NACHHALTIGER WEINBAU

Begrünter Weinberg

Bei einer Umweltanalyse der gesamten Champagne-Wirtschaft zu Beginn des 21. Jahrhunderts wurden vier große Herausforderungen identifiziert.

REDUZIERUNG DES SCHUTZMITTELEINSATZES UND RISIKOMANAGEMENT FÜR GESUNDHEIT UND UMWELT

Seit mehr als 20 Jahren wurde in der Champagne auf diesem Gebiet sehr viel in Forschung und Entwicklung investiert. Die Menge der eingesetzten Pflanzenschutzmittel konnte in den letzten 15 Jahren um 50 % reduziert werden. Die Auswirkungen dieser Produkte auf Gesundheit und Umwelt sind heute deutlich geringer. Fast 50 % der in der Champagne eingesetzten Stoffe sind für die biologische Landwirtschaft zugelassen. Mit 12.000 Hektar geschützter Fläche ist die Champagne eine der europaweit führenden Regionen in der Entwicklung einer Biotechnologie, die durch den Einsatz von Pheromonen die Fortpflanzung von Schädlingen unterbindet und ermöglicht, dass herkömmliche Insektizide kaum noch verwendet werden.

FÖRDERUNG UND ERHALTUNG VON TERROIRS, ARTENVIELFALT UND LANDSCHAFTEN

Rebboden

Es war den Champagne-Erzeugern schon immer ein großes Anliegen, den Boden vor negativen Einflussfaktoren zu schützen.

Dabei ist sowohl die physische als auch die chemische und biologische Erosion zu berücksichtigen. In diesem Zusammenhang haben die Champagne-Erzeuger seit jeher zahlreiche Maßnahmen zum Schutz und zur Förderung ihrer Region angewendet (Wasserwirtschaftspläne für die Weinberge, Förderung einer angemessenen Nährstoffversorgung des Bodens und der Reben, Entwicklung von Mechanismen zur Entscheidungsfindung, Publikation von Informationsblättern und Begrünung der Weinberge einschließlich ihrer Randgebiete etc.).

Die Maßnahmen, die seit über 20 Jahren umgesetzt werden (Regenwurmpopulation und Mikroflora), haben sich bewährt und die Böden sind biologisch sehr aktiv.

Biodiversität und Landschaftsschutz

Die Region verfügt über zahlreiche Gebiete, die unter Umweltgesichtspunkten äußerst



interessant sind und aus Gründen der Biodiversität geschützt werden sollen, indem natürliche Lebensräume aufrechterhalten werden.

Zu diesem Zweck haben sich die Berufsgruppen der Champagne zum Ziel gesetzt, agro-ökologische Maßnahmen zu ergreifen (Begrünung der Weinberge und ihrer Randgebiete, Pflanzung von Hecken), Wirtschaftspläne für die Rebflächen weiter zu entwickeln und die Integration von Bauten in die Landschaft zu optimieren.

VERANTWORTUNGSVOLLER UMGANG MIT WASSER, NEBENPRODUKTEN, ABWASSER UND ABFALLSTOFFEN

Wassermanagement

Die Weinerzeuger der Champagne haben zahlreiche Maßnahmen ergriffen, um den Wasserverbrauch zu drosseln: bessere Ausgestaltung der Räumlichkeiten (Beschichtungen), Optimierung der Reinigungsverfahren, Wiederaufbereitung und/oder Auffangen von Wasser und selbstverständlich sparsame Wasserverwendung. Auch künftig will man weiter an einer Reduzierung des Wasserverbrauchs arbeiten, wobei gleichzeitig ein sehr hoher Hygienestandard in den Presszentren und Gäranlagen sowie den übrigen Verarbeitungsorten gewahrt wird.

Abwassermanagement

Für einen einwandfreien hygienischen Zustand der Weinkeller sind zahlreiche Reinigungsgänge erforderlich. Dabei entsteht Abwasser mit zahlreichen organischen Bestandteilen. Heute werden 98 % der Abwässer und flüssigen Nebenprodukte aufbereitet oder verwertet. Der geplante Aufbereitungsgrad von 100% wird schon sehr bald erreicht werden.

Nebenprodukte und Abfälle

Wie bei jeder Tätigkeit entstehen bei der Verarbeitung von Trauben und Champagne auch Abfälle und Nebenprodukte.

Diese werden vollständig verwertet.

Der Traubentrester wird an autorisierte Brennereien weitergegeben. Dort wird der Trester verschiedenen Trenn- und Extraktionsverfahren unterzogen, bis am Ende zahlreiche einzelne Stoffe zur Verfügung stehen, die in ganz unterschiedlichen Bereichen verwertet werden können (Ethanol für industrielle Zwecke und als Motorkraftstoff, Traubenkernöl, Polyphenole, Antioxidantien, natürliche Farbstoffe, Weinsäure zur Verwendung durch die Lebensmittelindustrie oder für kosmetische und medizinische Zwecke).

Darüber hinaus entstehen bei der Champagne-Produktion jährlich rund 10.000 Tonnen industrieller Abfall (Metall, Holz, Glas, Verpackungsmaterial aus Plastik, Papier oder Pappe etc.).

Mehr als 90 % dieser industriellen Rückstände einer Abfalltrennung und Wiederaufbereitung unterzogen. Es ist mittelfristig geplant, eine Quote von 100 % zu erreichen.

ENERGIE- UND KLIMABILANZ

In diesem Bereich liegen wahrscheinlich die größten Herausforderungen der kommenden Jahre und Jahrzehnte, doch in der Champagne wartete man nicht, bis der Gesetzgeber entsprechende Regelungen trifft, sondern leitete bereits Aktionen ein: 2003 wurde eine CO₂-Bilanz für die gesamte Branche erstellt und im Anschluss wurde ein Aktionsplan entwickelt, der für künftige Generationen vorsorgt.

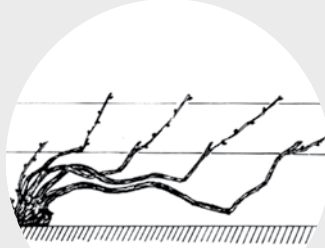
Der CO₂-Plan der Champagne umfasst fünf Säulen, 15 Forschungs- und Entwicklungsprogramme und über 50 begonnene oder geplante Aktionen. Die wichtigsten Aktionsfelder betreffen Gebäude und Anlagen, Praktiken des Weinbaus und der Weinbereitung, Warentransport, Geschäftsreisen und den verantwortlichen Einkauf von Waren und Dienstleistungen. Diese Maßnahmen bringen bereits erste positive Ergebnisse, denn die CO₂-Bilanz der Champagne-Erzeugung wurde von 2003 bis 2010 um 15 % verbessert.

REBSCHNITT



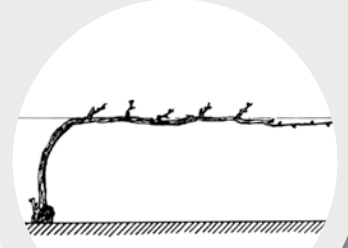
Chablis-Schnitt vorher

gebundener Chablis-Schnitt



Cordon-Schnitt vorher

gebundener Cordon-Schnitt

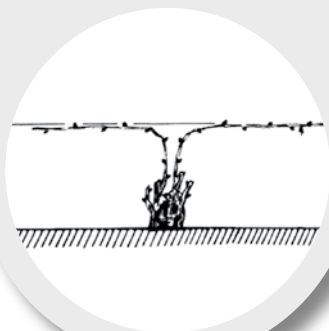


Nachdem die Weinlese abgeschlossen ist, folgt als nächster Arbeitsschritt der Rebschnitt. Sobald die Reben ihre Blätter abgeworfen haben, wird mit dem Zurückschneiden begonnen. Während der winterlichen Ruhephase der Pflanzen von Mitte Dezember bis Mitte Januar wird nicht geschnitten. Danach kann der Rückschnitt bis in den März hinein erfolgen. Hat die Rebe vier Blätter voll ausgebildet, darf nicht weiter zurückgeschnitten werden. Durch den Schnitt verbessert sich die Nährstoffzirkulation, so dass die Knospen besser versorgt sind und Wachstum und Fruchtbarkeit der Rebe optimal aufeinander abgestimmt werden. Die Rebe erhält eine Form, die eine gleichmäßige Verteilung der Blätter gewährleistet und für eine optimale Photosynthese und Belüftung der Fruchtstände sorgt. Durch einen regelmäßigen Verjüngungsschnitt am Stamm lässt sich das Wachstum steuern.



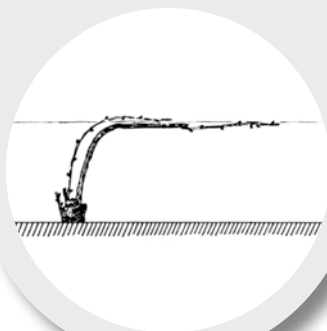
Guyot-Schnitt vorher

gebundener doppelter Guyot-Schnitt



Schnitt Vallée de la Marne vorher

gebundener Schnitt Vallée de la Marne



Doppelter Guyot-Schnitt

Der Rebschnitt wird von Hand durchgeführt und ist einer der wichtigsten Arbeitsschritte des Weinbaus. Er wird im Rahmen einer speziellen Ausbildung mit Diplom erlernt. In der Champagne ist der Rebschnitt seit 1938 durch gesetzliche Bestimmungen genauestens geregelt.

Diese Schnittsysteme sind in der Champagne zugelassen:

- **Chablis-Schnitt:** langer Schnitt auf langem Stamm.
- **Cordon-Schnitt und Cordon Permanent:** kurzer Schnitt auf einem langen Stamm.
- **Guyot-Schnitt:** langer Schnitt auf kurzem Stamm, der einfach, doppelt oder asymmetrisch sein kann.
- **Schnitt Vallée de la Marne (nur für Meunierreben):** langer Schnitt auf kurzem Stamm.

In allen Fällen dürfen die Pflanzen durchschnittlich nicht mehr als 18 Augen pro Quadratmeter Parzellenfläche aufweisen.

Im Anschluss an den Rebschnitt und immer vor der Blüte findet Ende März/Anfang April die „Liage“ statt, bei der die Pflanzen von Hand an unterstützenden Bindevorrichtungen befestigt werden, um das Wachstum zu steuern.

In der Folgezeit wächst die Rebe entlang der Bindevorrichtungen und die Winzer beginnen mit den Arbeiten der Vegetationsphase.

ARBEITEN IN DER VEGETATIONSPHASE



Sobald der Austrieb der Reben eingesetzt hat (Beginn der Vegetationsphase), werden die Arbeiten an der Rebe fortgesetzt, um einen qualitativ hochwertigen Ertrag zu gewährleisten.

Die „**Ébourgeonnage**“ wird im Allgemeinen Mitte Mai von Hand durchgeführt, indem überflüssige Knospen zugunsten des Wachstums fruchttragender Zweige entfernt werden.

Wenn die Zweige ungefähr 50 Zentimeter lang sind und bevor sich die Traubendolden vollständig ausgebildet haben, muss mit der „**Relevage**“ begonnen werden, bei der die Ziehdrähte, welche sich ca. 30 Zentimeter oberhalb der unterstützenden Bindevorrichtungen befinden, angehoben werden. Dieses Verfahren läuft noch manuell ab, doch die Einführung von Abstandshaltern könnte dazu führen, dass die Relevage künftig maschinell vorgenommen wird.

Wenn die Ziehdrähte angehoben sind, kann die „**Palissage**“ (Befestigung an einem Spaliergerüst) erfolgen. Dabei werden die Zweige voneinander getrennt, geordnet und mit Klammern an Drähten befestigt.



Ébourgeonnage



Palissage



Weinrebe vor der Rognage

So werden die Blätter gleichmäßiger verteilt, was eine maximale Aufnahme der Sonnenstrahlen ermöglicht und für eine gute Belüftung sorgt, so dass Schimmel und Fäulnis vermieden werden. Die Palissage wird normalerweise von Hand vorgenommen und ist für die Reben der Champagne sehr wichtig, da die dichte Bepflanzung eine große Blattoberfläche erzeugt, die horizontal zwischen den Rebstöcken und vertikal bis zu einer Höhe von 1,30 Meter ausgedehnt werden muss.

Während des Wachstums der Zweige ist ab Sommeranfang bis zur Ernte die „**Rognage**“ in mehreren Wiederholungen durchzuführen. Dabei werden überlange Triebe manuell oder mechanisch entfernt, um ein übermäßiges Wachstum zu vermeiden, da dies die Fruchtbildung beeinträchtigt.

TABELLE DER AKTUELL WICHTIGSTEN ARBEITEN AN DER REBE
(„ROIES“) (IN STUNDEN PRO HEKTAR)

	Chablis-Schnitt	Schnitt Cordon de Royat
Kompletter Rebschnitt	210	170
Liage	90	60
Ébourgeonnage	40	40
Palissage	70	80
Rognage	110	120



Rognage



Um den Zeitpunkt und die Bedingungen der Weinlese besser festlegen zu können, wurde 1956 ein System eingeführt, mit dem sich die Reifung der Trauben nachverfolgen lässt. Mit Hilfe von 450 Musterparzellen, die sich auf das gesamte Weinbaugebiet verteilen, wird das System ab dem Beginn der Traubenreife (Einfärbung der Beeren) aktiviert. Zweimal pro Woche werden Traubenproben entnommen, um Reifegrad, durchschnittliches Gewicht, Zucker- und Säuregehalt und Botrytisbefall der Trauben zu messen.

Anhand dieser Daten legt der CIVC für jede Weinbaugemeinde und Rebsorte je nach dem Reifegrad ihrer Trauben jedes Jahr den Beginn der Weinlese neu fest. Außerdem dienen die Daten dazu, gemeinsam mit dem Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO; Nationales Institut für Herkunftsbezeichnungen) festzulegen, welche Traubenmenge pro Hektar die Herkunftsbezeichnung „Champagne“ führen darf, und den erforderlichen Mindestalkoholgehalt zu bestimmen.

In der Champagne wird ein Reservehaltungssystem praktiziert, das vom CIVC überwacht wird. In guten Jahren wird ein Teil der Ernte als Reserve zurückgestellt, um bei späteren ertragsschwachen oder qualitativ minderwertigen Ernten (z.B. infolge von Frost- oder Hagelschäden) darauf zurückgreifen zu können.

Die Weinlese erfolgt ausschließlich manuell. Bisweilen wird zuvor eine mechanische Entlaubung durchgeführt, die die Arbeit der Traubenleser erleichtert. Gesetzlich ist die Ganztraubenpressung vorgeschrieben, so dass beim derzeitigen Stand der Technik eine maschinelle Ernte ausgeschlossen ist.



Korbträger

Während eines Zeitraums von ca. drei Wochen halten sich in der Champagne über 100.000 Weinleser, Korbträger, Verloader und Kelterer auf, die eine erfolgreiche Ernte - als Höhepunkt des Weinbaujahrs - gewährleisten.

Sobald die Trauben geerntet sind, werden sie in Behälter verladen, die ein Fassungsvermögen von maximal 50 Kilogramm haben. Deren Böden und Seitenwände sind mit Löchern versehen, damit die Trauben gut belüftet werden und gegebenenfalls Saft ablaufen kann, der bei der Verladung entstanden ist. Anschließend werden die Trauben zu den Presshäusern gebracht. Das Weinbauggebiet verfügt über ca. 1.900 Keltereien. Diese sind über das gesamte Weinbauggebiet verteilt, damit die Zeit des Transports möglichst kurz ist.



Transportbehälter mit Fassungsvermögen von 50kg



Transport der Trauben zur Presse

PRESSEN

22



Der Pressvorgang ist gesetzlich genau geregelt. Seit 1987 müssen Keltereien eine Zulassung beantragen und über 20 Kriterien erfüllen: Kapazitäten für Pressung und Vorklären, Tagesquoten, Pressmaschinentypen, Pressverfahren, Schwefeln und Hygiene.

Sobald die Trauben in der Kelterei eintreffen, werden sie gewogen und in ein Verzeichnis eingetragen. Die Pressung wird in einem Kellerbuch festgehalten, in dem jedes „Marc“ (Fassungsvermögen einer Presse, entspricht 4.000 Kilogramm Trauben) lagen- und rebsortenrein identifiziert wird. Das Kellerbuch wird dem Winzer ausgehändigt oder an den Käufer des Mosts – ein Champagne-Haus – weitergegeben. Außerdem wird der für die jeweilige Ernte vorgeschriebene Mindestalkoholgehalt kontrolliert.

Da Zweidrittel der verfügbaren Trauben eine rote Schale haben, müssen bei der Herstellung von Weißwein fünf wichtige Grundsätze beachtet werden: Pressung unmittelbar im Anschluss an die Lese, Ganztraubenpressung, behutsame und schrittweise Pressung, geringe Extraktionsleistung, Trennung der Säfte bei Austritt aus der Presse.

Aus 4.000 Kilogramm Trauben dürfen nur 25,5 Hektoliter Most gewonnen werden. Bei der Pressung trennt man die ersten austretenden 20,5 Hektoliter, die „Cuvée“, von den folgenden 5 Hektoliter, der „Taille“. Beide Mostarten haben jeweils ganz spezifische Eigenschaften: Die Cuvée enthält besonders reinen Saft aus dem Fruchtfleisch und ist sehr zucker- und säurehaltig (Wein- und Apfelsäure). Cuvée-Weine sind äußerst vielschichtig und ihre subtilen Aromen hinterlassen eine angenehme Frische am Gaumen. Sie lassen sich gut lagern. Die Taille ist ebenfalls sehr zuckerhaltig, liefert jedoch weniger Säure. Stattdessen ist sie reich an Mineralsalzen (insbesondere Kalium) und Farbstoffen.



Taille-Wein hat im jungen Stadium ein intensives Aroma und ist sehr fruchtig. Er lässt sich jedoch nicht so lange lagern.

Die Kapazität der Pressen beträgt zwischen 2.000 und 12.000 Kilogramm ganze Trauben. Bis Ende der 1980er Jahre wurden in der Champagne nur traditionelle vertikale Pressen verwendet, die von Hand betrieben wurden. Diese traditionellen Pressen stellen noch 28 % des Maschinenparks, doch aufgrund der Automatisierung der „Retrousse“-Verfahren (Umwälzen des Marc zwischen den einzelnen Pressgängen) werden zunehmend auch horizontale Pressen (Pressen mit Seitenmembran, Schrägflächen, rotierendem Boden) eingesetzt, die über Steuerkonsolen mit verschiedenen Programmen bedient werden.

Um einen Rosé-Champagne mittels Mazeration herzustellen, lässt man die rot-schaligen, entrappten Trauben vor der Pressung einige Stunden (je nach Jahrgang 24 bis 72 Stunden) im Tank einweichen, bis der Saft die gewünschte Farbe hat.

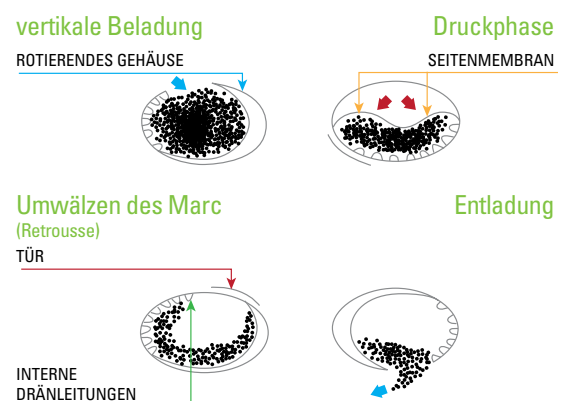
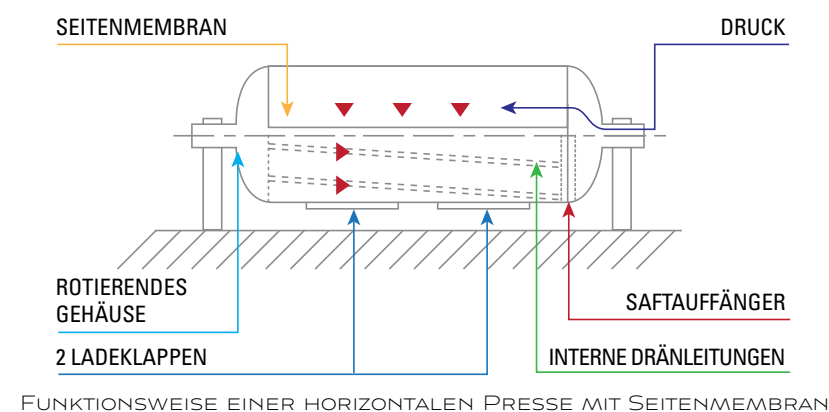
Zwischen jeder Marc-Ladung muss die Presse entleert und mit Wasser gereinigt werden. Im Rahmen eines nachhaltigen Weinbaus wird der Trester („Aignes“) nach der Pressung an Brennereien geliefert und das Abwasser (aus der Reinigung der Pressen, Traubenbehälter, Fässer etc.) aufgefangen und aufbereitet, damit die Umwelt keinen Schaden nimmt.



Querschnitt einer Chardonnay-Traube



Querschnitt einer Pinot-Noir-Traube



VORKLÄREN



Schwefeln

Der Saft, der aus der Presse austritt, wird in einem Behälter aufgefangen, den man in der Champagne „Belon“ nennt. Dem austretenden Saft wird laufend Schwefeldioxid zugemischt. Je nach Rebsorte, hygienischem Zustand der Trauben und Safttyp (Taille oder Cuvée) beträgt die Dosis zwischen 6 und 10 Gramm pro Hektoliter.

Aufgrund seiner antiseptischen Wirkung kommt dem Schwefeldioxid bei der Unterdrückung unerwünschter nativer Hefe- und Bakterienkulturen große Bedeutung zu. Als Antioxidant trägt Schwefeldioxid außerdem dazu bei, dass die physikalisch-chemischen und sensorischen Eigenschaften des Weins während des gesamten Herstellungsprozesses erhalten bleiben.

Vorklären

Beim Vorklären („Débourbage“) wird der klare Saft zur Gärung gebracht, damit ein fruchtiger und aromatisch reiner Wein entsteht.

Hierzu erfolgt eine statische Dekantierung des Safts. In den ersten Stunden ist eine Ausflockung zu beobachten, die durch Enzyme hervorgerufen wird, welche entweder bereits naturgegeben im Saft vorhanden sind oder diesem zugesetzt werden. Die Flocken setzen sich zusammen mit anderen Schwebstoffen (Schalenreste, Kerne etc.) am Boden des Behälters ab. Nach 12 bis 24 Stunden wird der klare Saft entnommen. Der Trub („Bourbes“, 1 bis 4 % des Gesamtvolumens) wird deklariert und an eine Brennerei übergeben.

Nach der Vorklärung wird der Most zur Weinbereitung in den Gärkeller gebracht.

ALKOHOLISCHE GÄRUNG

„Cuverie“ oder Gärhalle

Alkoholische Gärung

Die alkoholische Gärung kann in Holzbehältern (Fässer, Fuder etc.) erfolgen, doch die ganz überwiegende Mehrheit der Weinproduzenten bevorzugt rostfreie und thermoregulierbare Stahltanks mit einem Fassungsvermögen zwischen 25 und mehreren Hundert Hektolitern. Der Inhalt jedes Behälters wird durch die Angabe von Cru, Safttyp, Rebsorte und Jahrgang eindeutig identifiziert.

Der vorgeklärte Most wird gegebenenfalls durch Beigabe von Zucker chaptalisiert, wobei der Alkoholgehalt am Ende des Gärungsprozesses nicht über 11% liegen darf.

Der Gärungsprozess wird durch den Zusatz spezieller aktiver Flüssig- oder Trockenhefekulturen (*Saccharomyces cerevisiae*) gesteuert. Die Hefekulturen wandeln den Zucker in Alkohol und Kohlensäure um. Darüber hinaus produzieren sie im Laufe des Gärungsprozesses zahlreiche Moleküle (höhere Alkohole, Ester), die den Geschmack und Duft des Weins verfeinern. Diese Gärung dauert rund zwei Wochen und findet unter starker Wärmeentwicklung statt, so dass die Temperatur auf 18 bis 20°C gedrosselt werden muss, um die Aromen zu erhalten und eine Unterbrechung des Gärungsvorgangs zu verhindern.

Während der Gärung müssen Temperatur und Dichte täglich kontrolliert werden.



Weinfuder im Champagne-Keller

MALOLAKTISCHE GÄRUNG KLÄRUNG

Malolaktische Gärung

Soweit eine malolaktische Gärung erfolgt, findet sie nach Abschluss der alkoholischen Gärung statt. Bei dieser Gärung wandeln Oenococcus-Bakterien Apfelsäure in Milchsäure um. Außerdem entstehen bei diesem Gärungsprozess weitere Stoffe, die die organoleptischen Eigenschaften des Weins beeinflussen. Die malolaktische Gärung soll vor allem die Weinsäure reduzieren. Es handelt sich um eine strategische Entscheidung des Kellermeisters, die im Hinblick auf das gewünschte Endprodukt getroffen wird. Einige Weinproduzenten unterbinden die malolaktische Gärung, während andere sie entweder bei allen Weinen oder einem Teil davon durchführen. In der Champagne wird sie sehr häufig durchgeführt.

Ist eine malolaktische Gärung erwünscht, wird die Kellertemperatur auf ca. 18°C geregelt und die Weinfässer werden mit ausgewählten gefriergetrockneten Bakterienkulturen versetzt. Während des Gärungsprozesses wird der Gesamtsäuregehalt laufend kontrolliert. Nach vier bis sechs Wochen ist die Gärung abgeschlossen und der Wein wird aus den Gärfässern abgezogen und geklärt.

Klärung

Die Klärung erfolgt durch Schönung, Filterung (Kieselgur-, Schicht-, Membran-, Kartuschenfilter) oder Zentrifugieren. Nachdem sämtliche Festpartikel entfernt wurden, liegt der als „Vin Clair“ bezeichnete Grundwein vor. Der Grundwein wird nach Rebsorte, Jahrgang, Cru oder Parzelle, Vin de Cuvée oder Vin de Taille identifiziert und anschließend der Assemblage unterzogen, der Zusammenstellung verschiedener Weine, die in der Champagne auch „Cuvée“ genannt wird.



ASSEMBLAGE

Degustation von Grundweinen „Vins Clairs“

Bei der Assemblage verschiedener „Vins Clairs“ aus Anbau-gebieten, Rebsorten und Jahrgängen mit unterschiedlichen aromatischen und organoleptischen Eigenschaften besteht das Ziel darin, einen Wein zu kreieren, der als Gesamtkunstwerk die Summe der Grundweine übertrifft. Der Winzer oder Kellermeister, der die Assemblage zusammenstellt, versucht dabei, einen einzigartigen Champagne zu entwickeln, der eine Vision verkörpert, die für den jeweiligen Erzeuger typisch ist und sich als Stilistik jedes Jahr reproduzieren lässt.

Bei der Zusammenstellung lassen sich mehrere Dutzend Anbaugebiete kombinieren und es gibt eine Vielzahl von Möglichkeiten, unterschiedliche Jahrgänge und Rebsorten zu vermählen. Damit eine Assemblage gelingt, bedarf es langjähriger Erfahrung. Der Assembleur muss sich sehr gut mit den verschiedenen Terroirs auskennen und auf einen großen praktischen Erfahrungsschatz in Form unzähliger Champagne-Verkostungen zurückblicken können. Darüber hinaus spielen Kreativität und ein untrügliches sensorisches Gedächtnis eine große Rolle. Außerdem muss der Assembleur in der Lage sein, die weitere Entwicklung des Weins vorauszusehen. Die Schaumbildung und die Reifung auf der Hefe, die nach der Assemblage erfolgen, werden die Eigenschaften des Weins nämlich deutlich verändern. Vor der Assemblage entscheidet der Erzeuger, welche Art von Champagne kreiert werden soll: ein Champagne verschiedener Jahrgänge (unter Verwendung von Reserveweinen), ein „Millésime“ (Jahrgangs-Champagne zur Hervorhebung eines besonders guten Jahrgangs), ein Assemblage-Rosé (mit einem Anteil rotem Stillwein der Champagne), ein „Blanc de Blancs“ (ausschließlich weiße Trauben), ein „Blanc de Noirs“ (ausschließlich rote Trauben) oder ein Monocru (aus einer einzigen Lage).

Zur Stabilisierung des Weins, die bei Schaumwein besonders wichtig ist, wird der Wein nach der Assemblage und vor der Flaschenabfüllung entweder lang (eine Woche bei -4°C), kurz (Impfung mit Weinstеinkristallen und anschließendem Schütteln) oder laufend kältestabilisiert. Die Maßnahme verhindert, dass sich später in den Flaschen Weinstеinkristalle bilden und absetzen. Anschließend wird der Wein erneut geklärt.



FLASCHEN- ABFÜLLUNG



Die Flaschengärung dient der Schaumbildung des Weins.

Die Flaschenabfüllung („Tirage“) darf frühestens am 1. Januar nach der Weinlese erfolgen. Für die Flaschengärung wird der Wein mit der Fülldosage („Liqueur de Tirage“) versetzt, die aus Zucker, Hefe und Hilfsstoffen, die das Rüttelverfahren unterstützen, besteht. Der Rüben- oder Rohrzucker wird in Wein aufgelöst und - je nachdem, welcher Druck erreicht werden soll (5 bis 6 Kilogramm pro Quadratzentimeter nach Abschluss des Gärungsprozesses) - im Verhältnis 20 bis 24 Gramm pro Liter zugesetzt. Die Hefekulturen werden besonders ausgewählt und im Voraus an das biologische Milieu des Weins akklimatisiert. Das Rütteladjuvans (Bentonit oder Bentonit-Alginat) beschwert die Hefekulturen und unterstützt somit deren Ablagerung im Rahmen des Rüttelverfahrens.

Da es gesetzlich verboten ist, Champagne-Flaschen zu transvasieren oder umzufüllen (gilt für halbe Flaschen bis Jeroboam), wird Champagne in der Flasche verkauft, in der sich die Schaumbildung vollzog.



Verschiedene Flaschengrößen von der Viertelflasche bis zum Nebukadnezar (15 Liter)

UND SCHAUMBILDUNG



Traditionelle Flaschenabfüllanlage

Champagne-Flaschen müssen aus Glas sein und einem anspruchsvollen Lastenheft entsprechen, da sie u.a. unter hohem Druck stehen und zahlreichen Arbeitsgängen ausgesetzt sind.

Nach der Abfüllung werden die Flaschen mit Hilfe eines Polyethylenverschlusses („Bidule“) und einer Kronenkapsel hermetisch abgedichtet und in die Keller verbracht, wo sie „sur lattes“ in zahlreichen Reihen und übereinander liegend gelagert werden. Heutzutage lagern viele Produzenten ihre Flaschen in Metalldrahtkorbpaletten. Einige Hersteller verwenden auch in diesem Stadium noch Flaschenverschlüsse aus Kork.

Die zweite Gärung dauert 6 bis 8 Wochen. Während die Hefekulturen den Zucker zersetzen, werden Alkohol und Kohlensäure freigesetzt. Außerdem entstehen Ester und höhere Alkohole, die den sensorischen Charakter des Weins entwickeln.



Liegende Lagerung der Flaschen „sur lattes“

REIFUNG AUF DER HEFE

30



Nun folgt eine lange Reifezeit, in der die Flaschen in lichtgeschützten Kellern lagern. In diesem wichtigen Stadium der Weinbereitung spielen die Keller mit ihrer konstanten Temperatur von rund 12°C eine entscheidende Rolle.

Die gesetzlichen Bestimmungen sehen vor, dass ein Champagne ohne Jahrgang 15 Monate im Keller und davon 12 Monate auf der Hefe reifen muss. Für Jahrgangs-Champagne beträgt die gesetzliche Reifezeit 3 Jahre ab Flaschenabfüllung. Die meisten Hersteller verlängern die Reifezeit um mehrere Jahre.

Die Hefen, auf denen der Champagne reift, bestehen aus Kulturen, die sich in der Flasche vermehrt und abgelagert haben. Nachdem die Schaumbildung abgeschlossen ist, sterben die Hefekulturen durch Autolyse nach und nach ab. Dabei löst sich ihr Zellinhalt auf und es werden Moleküle freigesetzt, die mit denen des Weins interagieren und sich langsam verändern.



Flaschen liegend „sur lattes“



Gleichzeitig gelangt durch den Verschluss eine winzige Sauerstoffmenge in die Flasche, während ein wenig Kohlensäure die Flasche verlässt. Die Flasche ist nämlich nicht hundertprozentig abgedichtet. Die Wahl des Flaschenverschlusses ist ein wichtiger Faktor, der über den Verlauf der Reifung entscheidet.

Bei der Reifung auf der Hefe sind somit zwei Phänomene zu beobachten: die Auflösung der Hefekulturen und die langsame Oxidierung durch den Sauerstoff, der über den Verschluss in die Flasche eindringt. Sie tragen zur Entwicklung der so genannten tertiären Aromen bei. Dabei entwickeln die blumigen und fruchtigen Noten des jungen Champagne nach und nach zunächst den Geschmack reifer Früchte, die später in Kompott- und Trockenfruchtaromen übergehen, um im fortgeschrittenen Alter Unterholzanklänge und schließlich Röstaromen zu entfalten.

RÜTTELN



Nach dieser langen Ruhezeit muss der Wein erneut geklärt werden, indem die Ablagerungen, die während der Schaumbildung entstanden sind, entfernt werden. Im Laufe des Rüttelverfahrens soll sich das Depot (Hefen und Rütteladjuvans) im Flaschenhals konzentrieren, damit es beim Degorgieren leicht entfernt werden kann.

Hierfür werden die Flaschen nach und nach von einer horizontalen Lage in eine kopfüber Lage („sur pointe“ oder mit dem Verschluss nach unten) gebracht, so dass sich die Sedimente im Flaschenhals sammeln können.

Während dieses Verfahrens werden die Flaschen gerüttelt, das heißt sie werden nach rechts und links gedreht und schrittweise angehoben, damit die Rückstände in den Flaschenhals sinken und sich an die Kapsel anlagern.

Das Verfahren wird teilweise noch von Hand am Holzrüttelpult durchgeführt. Ein professioneller Rüttler kann pro Tag um die 40.000 Flaschen rütteln. Heute wird das Rüttelverfahren jedoch meist maschinell durchgeführt. Bei diesen automatisierten Prozessen werden Metallkörbe mit jeweils 500 Flaschen gerüttelt. Auf diese Weise konnte das Rüttelverfahren von 6 Wochen auf eine Woche verkürzt werden, ohne dass die Qualität des Champagner sich verändert.

Vor dem Degorgieren werden die Flaschen kopfüber gelagert.

DEGORGIEREN

Flaschen in Rüttelpulten

Beim Degorgieren werden die Rückstände entfernt, die sich im Flaschenhals abgelagert haben.

Zu diesem Zweck wird der Flaschenhals in eine Flüssigkeit getaucht, die eine Temperatur von -27°C aufweist. Dabei bildet sich ein Eispropfen, der die Rückstände umschließt. Sobald die Flasche geöffnet wird, wird das Eisstück infolge des Drucks ausgeworfen, wobei der Verlust an Wein und Druck minimal ist. Dank der Metallkapseln kann dieser Vorgang mechanisch erfolgen. Dabei gelangt ein wenig Sauerstoff in die Flasche. Zusammen mit der Versanddosage („Liqueur de Dosage“), die in diesem Stadium hinzugefügt wird, sorgt der frische Sauerstoff für die Entfaltung der charakteristischen Weinaromen.

Bei großen Flaschenformaten und bestimmten Cuvées wird das Degorgieren noch von Hand durchgeführt („à la volée“): Dabei wird die Flasche mit dem Hals nach unten gehalten und dann blitzschnell umgedreht und geöffnet, so dass der Druck die Rückstände herausschleudert, ohne dass zu viel Wein entweicht.



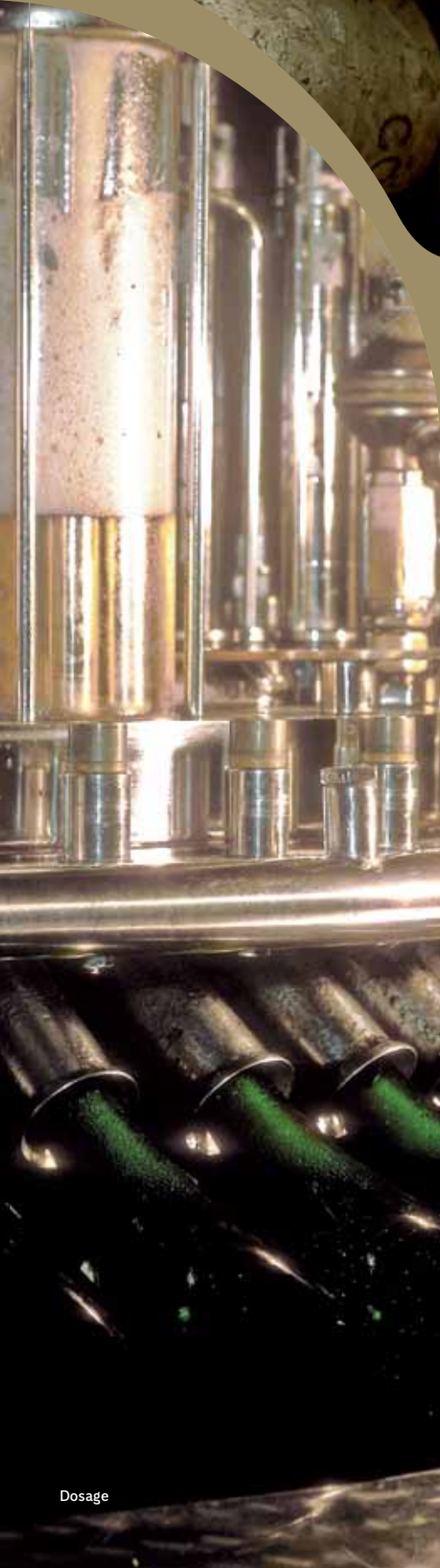
Rütteln in Gyropaletten



Manuelles Degorgieren „à la volée“



Depot vor dem Rütteln



Die Dosage bezeichnet den „Likör“, der Champagne in geringer Menge zugesetzt wird. Es ist der letzte Schliff, den der Kellermeister dem Wein gibt. Er kann dafür den gleichen Wein verwenden, der sich bereits in der Flasche befindet, oder aber Reserveweine, die in Holzfässern, Tanks oder auch Magnumflaschen aufbewahrt werden. In jedem Fall dient die Dosage der Anreicherung der Aromenvielfalt.

Die Versanddosage oder „Liqueur de Dosage“ wird auch als „Liqueur d'Expédition“ bezeichnet und besteht meist aus Rohrzucker, der im Verhältnis 500 bis 750 Gramm pro Liter in Wein aufgelöst wird.

Der Zuckeranteil richtet sich nach dem gewünschten Weintyp:

- **Doux** über 50g Zucker pro Liter
 - **Demi-sec** zwischen 32 und 50g Zucker pro Liter
 - **Sec** zwischen 17 und 32g Zucker pro Liter
 - **Extra dry** zwischen 12 und 17g Zucker pro Liter
 - **Brut** unter 12g Zucker pro Liter
 - **Extra brut** zwischen 0 und 6g Zucker pro Liter
- Liegt der Restzuckeranteil unter 3g und wurde dem Wein kein Zucker hinzugefügt, dürfen die Zusätze „Brut nature“, „Pas dosé“ oder „Dosage zéro“ angebracht werden.

VERKORKEN SCHÜTTELN DURCHLEUCHTEN

Korken mit obligatorischer „Champagne“-Kennzeichnung

Direkt nach der Dosage wird der Champagne verkorkt. Derzeit werden Korken verwendet, die aus gepresstem Korkgranulat bestehen, auf das zwei Scheiben Natur-Kork geklebt werden (die Scheibe, die den Wein berührt, wird „Miroir“ oder Spiegel genannt). Auf dem Korken muss die Angabe „Champagne“ und bei Jahrgangs-Champagne auch der Jahrgang vermerkt werden.

Nachdem der Korken mittels Kompression in den Flaschenhals getrieben wurde, wird er mit einer Metallkappe („Capsule“) bedeckt, die wiederum durch einen Drahtkorb („Muselet“) fixiert wird. Auf diese Weise wird der Korken in der Flasche gehalten.

Anschließend wird die Flasche heftig geschüttelt („Poignettage“), damit sich Wein und Dosage gleichmäßig verbinden. Danach wird die Flasche durchleuchtet und auf ihre Reinheit geprüft. Bis zu ihrem Versand lagert sie dann noch einige Monate im Keller.

Auch wenn der Korken die Flasche so gut wie möglich abdichtet, kann er den Austausch von Gasen nicht vollständig unterbinden. Wie bei der Flaschengärung gelangen im Laufe der Zeit geringe Sauerstoffmengen in die Flasche, so dass der Wein weiter reift.



Verkorken



Vermischung der „Liqueur de Dosage“

FLASCHEN- AUSSTATTUNG



Bevor die Flasche die Weinkeller der Champagne verlässt, erhält sie ihre Ausstattung. Korken und Drahtkorb werden von einer Folienkappe („coiffe“) umhüllt und oft mit einer Manschette versehen. Auf dem Flaschenkörper wird ein Etikett und manchmal auch ein Rückenetikett angebracht, mit den folgenden obligatorischen Bezeichnungen und Informationen für Verbraucher:

- Die Bezeichnung „Champagne“ (in hervorgehobener Schriftgröße);
- der Zuckergehalt bzw. die Dosage (Brut, Demi-Sec, Sec etc.);
- die Marke;
- der Alkoholgehalt (% vol.);
- das Nominalvolumen (l, cl oder ml);
- der Namen bzw. die Firma des Erzeugers, den Ortsnamen seines Firmensitzes und das Land „Frankreich“ (außerdem den Namen des Ortes, in dem der Wein erzeugt wurde, sofern nicht mit dem Firmensitz identisch);

C H A M P A G N E
B R U T

Martin-Huguenot

Elaboré par Martin-Huguenot, Epernay, France.


La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant. Contient des sulfites.

75 cl

04/21111-01

12 % vol.



- die Erzeugernummer, die vom CIVC vergeben wird und der ein Kürzel vorangestellt ist, das über die Berufskategorie des Erzeugers informiert (RM für Récoltant Manipulant: Champagne-Winzer, der nur eigene Trauben verarbeitet; NM für Négociant Manipulant: Champagne-Haus, das Trauben zur Verarbeitung einkauft; CM für Coopérative de Manipulation: Winzergenossenschaft; RC für Récoltant Coopérateur: Genossenschaftswinzer; SR für Société de Récoltants: Winzervereinigung; ND für Négociant Distributeur: Vertriebsgesellschaft; MA für Marque d'Acheteur: Handelsmarke);
- eine Angabe zur Charge (dieser Hinweis kann direkt auf der Flasche angebracht werden);
- ein Hinweis auf Allergene (z.B. Schwefeldioxid, Sulfite oder SO₂ etc.);
- der Hinweis: „Während der Schwangerschaft kann der Genuss alkoholischer Getränke selbst in geringen Mengen schwerwiegende Folgen für die Gesundheit des ungeborenen Kindes haben“ oder das Logo  (dieser Hinweis ist für einige Märkte obligatorisch);
- das Logo „Grüner Punkt“ falls der Erzeuger mit einem autorisierten Unternehmen einen Vertrag über die Rücknahme von Verpackungen geschlossen hat;
- gegebenenfalls der Jahrgang, falls es sich um einen Jahrgangs-Champagne handelt, oder die Besonderheit der Cuvée (Blanc de Blancs, Rosé, Blanc de Noirs etc.);
- Informationen zu Rebsorten, Datum des Degorgierens, geschmacklichen Eigenschaften, empfohlenen Begleitspeisen/-weinen etc.

Reifung und Alterung

Dank ihrer Zusammensetzung und ihrer Herstellungsverfahren verhalten sich Champagne-Weine bei der Alterung sehr gut. Die Alterung eines Weins ist ein kontinuierlicher Prozess, der nach der alkoholischen und malolaktischen Gärung im Gärbehälter oder im Fass beginnt und anschließend in der Flasche seinen Fortgang nimmt.

Die Alterung im Fass betrifft vor allem Reserveweine, die manchmal bis zu zehn Jahre aufbewahrt werden. Ihre Langlebigkeit ist darauf zurückzuführen, dass sie bei niedrigen Temperaturen gelagert werden, keinem Sauerstoff ausgesetzt sind und auf einem dünnen Hefebett aufliegen.

In Flaschen abgefüllter Wein reift auf zwei Arten:

- Auf dem Hefebett in Flaschen, die mit einer Kapsel oder einem Korken vorläufig verschlossen sind. Dieser Reifungsvorgang findet beim Erzeuger statt. Einige Monate vor dem Versand wird der Wein degorgiert.
- Nach Degorgieren und Dosage in den endgültig verkorkten Flaschen, wobei der Alterungsprozess im Weinlager des Erzeugers oder beim Kunden stattfindet.

Je nachdem, für welchen dieser beiden Reifungsprozesse sich der Hersteller entscheidet, entsteht ein völlig unterschiedliches Aromenprofil. Daher kann der Hersteller mit der Wahl des Reifungsverfahrens auf den Geschmack des Weins Einfluss nehmen und diesem seine ganz eigene Note verleihen.





CHAMPAGNE

VOM TERROIR ZUM WEIN

GLOSSAR

AIGNES: Bezeichnung für Pressrückstände (Schalen, Stiele, Kerne etc.) oder Marc, die in der Champagne verwendet wird.

ALKOHOLISCHE GÄRUNG: Biochemischer Vorgang, bei dem Hefekulturen den Zucker im Traubensaft in ungefähr die gleiche Menge Ethanol und Kohlensäure sowie in verschiedene weitere Stoffe (höhere Alkohole, Ester) umwandeln, die Geschmack und Aroma des Weins verfeinern.

AOC: Die kontrollierte Herkunftsbezeichnung kennzeichnet ein Produkt, das seine Echtheit und Eigenheit aus seiner geografischen Herkunft ableitet.

AUSTRIEB: Sprießen neuer Rebknospen im Frühling.

AUTOLYSE: Selbstauflösung der Hefezellen nach der Flaschengärung.

BELEMNIT: Weichtier des Sekundärzeitalters, dessen Fossilien typischerweise in der Champagne-Kreide zu finden sind.

BELON: In der Champagne verwendete Bezeichnung für den Behälter, mit dem der Most nach der Pressung aufgefangen wird.

CIVC: Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (Berufsübergreifende Vereinigung der Champagne-Häuser und -Winzer). Halbstaatliche Organisation, die die gemeinsamen Interessen der Champagne-Winzer und -Häuser vertritt.

COCCOLITH: Maritimer Mikroorganismus. Kreidegestein besteht vor allem aus Kalkgranulat, das sich aus Coccolithskeletten zusammensetzt.

COULURE: Wachstumsstörung. Abfallen der Blüten oder Beeren, das zu Ernteeinbußen führt.

CRU: In der Champagne wird ein Ort, in dem Wein angebaut wird, als Lage oder „Cru“ bezeichnet.

CUVÉE: In der Champagne zwei Bedeutungen:

1. Die ersten 2.050 Liter Most, die bei einer Pressung von 4.000 Kilogramm Trauben entstehen; 2. Das Ergebnis einer Assemblage.

ÉBOURGEONNAGE: Manueller Vorgang, bei dem Knospen entfernt werden, die keine Früchte tragen werden.

ESTER: Chemischer Stoff, der aus der Reaktion einer Säure mit einem Alkohol hervorgeht. Ester tragen zur Entwicklung der Weinaromen bei.

FLASCHENFORMATE: Champagne ist in den folgenden Flaschengrößen erhältlich: Viertelflasche (20 cl), Halbe Flasche (37,5 cl), Normalflasche (0,75 l), Magnum (1,5 l), Jeroboam (3l), Methusalem (6l), Salmanazar (9l), Balthazar (12l), Nebukadnezar (15l).

FOURRIÈRE (WEINBERGSAUM): Randstreifen am äußeren Ende von Rebreihen, der nicht kultiviert wird, jedoch begrünt werden muss.

GOULOTTE: Kleine Abflussrinne einer Presse, in der der Saft zum Belon (s. o.) geleitet wird

HEFEBETT: Überwiegend abgestorbene Hefezellen, die sich nach der Schaumbildung am Boden der Fässer und Flaschen ablagern.

HEFEZUSATZ: Impfung von Most oder Wein mit Hefekulturen.

INDIVIDUELLE RESERVE: Regelung in der Champagne, die vom CIVC kontrolliert wird und jeden Winzer verpflichtet, eine Weinreserve anzulegen, wenn ein Ernteüberschuss erzielt wurde und dieser von besonders guter Qualität ist. Der CIVC kann später entscheiden, dass die Reserve zum Ausgleich einer schlechten Ernte verwendet wird. Die Reservehaltung ist in dreierlei Hinsicht vorteilhaft: Erstens ist sie notwendig, damit der Winzer gegen die Risiken des Weinbaus gewappnet ist. Zweitens dient sie der wirtschaftlichen Regulierung, um negative Auswirkungen sowohl von Überproduktion als auch von Unterversorgung zu reduzieren und einen Ausgleich zu schaffen. Drittens führt die Reservehaltung zur qualitativen Aufwertung der gelagerten Weine.

KIESELGUR: Mineral aus pulverisiertem Silizium, das als Weinflter verwendet wird.

KLONALE SELEKTION: Komplexes Selektionsverfahren, bei dem Tausende von Referenzreben ständig wissenschaftlich analysiert werden, so dass eine gesunde und qualitativ hochwertige Auswahl von Rebsorten aufgebaut werden kann.

KRONENKAPSEL: Kleine Metallkappe, die auf die Flaschenöffnung gepresst und mit einer Dichtung versehen wird, die durch den Kontakt zur Flasche einen dichten Verschluss gewährleistet. Wird als vorläufiger Verschluss für die Schaumbildung und Reifung zusammen mit dem „Bidule“ (Polyethylenvorrichtung, die unter der Kronenkapsel sitzt) verwendet.

KRYPTOGAME: Sporenpflanzen. Bestimmte Krankheiten werden durch Kryptogame, z.B. parasitäre Pilze, verursacht (echter Mehltau, Peronospora oder falscher Mehltau).

LIQUEUR DE TIRAGE: Die Fülldosage besteht traditionell aus Hefe, Zucker und Champagne-Wein und wird zur Schaumbildung zugegeben.

LIQUEUR D'EXPÉDITION (auch: LIQUEUR DE DOSAGE): Die Versanddosage besteht aus Champagne-Wein und Rohrzucker und wird nach dem Degorgieren hinzugefügt. Der Zuckergehalt entscheidet über die Dosagestufe (Brut, Sec, Demi-Sec etc.).

MAIE: Der Boden der Presse.

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: Umwandlung einer zweiwertigen Säure (Apfelsäure) in eine einwertige (Milchsäure) mit Hilfe von Milchsäurebakterien.

MARC: In der Champagne zwei Bedeutungen:

1. Maßeinheit, entspricht einer Pressladung von 4.000 Kilogramm Trauben und somit der Presskapazität einer traditionellen Presse; 2. Rückstände der Pressung (Schalen, Stiele, Kerne etc.).

MEHLTAU (ECHTER), OÏDIUM: Erkrankung der Rebe, die durch Kryptogame hervorgerufen wird.

MEHLTAU (FALSCHER), MILDIOU: Erkrankung der Rebe, die durch Kryptogame hervorgerufen wird.

MINERALISCH: Aromengruppe, die an bestimmte Gesteinsarten erinnert (Kreide, Sandstein, Tuffstein etc.).

ORGANOLEPTISCHES PROFIL: Eigenschaften eines Weins, die auf seinen Bestandteilen und ihrem nachweislichen Zusammenspiel bei der Verkostung beruhen (Aussehen, Aroma, Geschmack).

PFROPFREBE: Trieb einer Weinrebe mit mindestens einer Knospe, der im Wege der Veredelung auf eine andere Pflanze gesetzt wird, die als Unterlage und Wurzelstock dient und vor Reblausbefall schützt.

PHOTOSYNTHESE: Verfahren, bei dem eine chlorophyllhaltige Pflanze mithilfe der Sonneneinstrahlung organische Stoffe herstellt.

RETROUSSE: Zwischen zwei Pressgängen werden die Trauben entweder manuell (traditionelle Presse) oder mechanisch (horizontale Presse) umgewälzt, damit der Saft besser austreten kann.

SCHÖNUNG: Verfahren zur Klärung des Weins durch Zusatz eines Adjuvans, das die Schwebstoffe bindet und auf den Boden des Fasses sinken lässt.

TAILLE: In der Champagne zwei Bedeutungen:

1. Rebschnitt oder manuelle Kürzung der Äste einer Weinrebe, um ein ausgeglichenes Wachstum zu erreichen und die Qualität der Trauben zu verbessern.

2. Bezeichnung der 500 Liter Most, die bei der Pressung einer Marc-Ladung nach der Cuvée gewonnen werden.

TERTIÄRE AROMEN: Weinaromen, die nach den Gärungsprozessen bei der Reifung und Alterung entstehen.

TIRAGE: Flaschenabfüllung.

TRAUBENREIFUNG: Einfärbung der Beeren im Laufe der Reifung (in der Champagne gewöhnlich im August).

VERRIESELN: Wachstumsstörung in Form unterentwickelter Trauben.

VIGNERONS ET MAISONS



COMITÉ INTERPROFESSIONNEL
DU VIN DE CHAMPAGNE

5, rue Henri-Martin - BP 135
51204 EPERNAY Cedex - France

Tél. + 33 (0)3 26 51 19 30 - Fax +33 (0)3 26 55 19 79
info@champagne.fr - www.champagne.fr