

CHAMPAGNE

VOM KELLER AUF DEN TISCH

VIGNERONS ET MAISONS



CHAMPAGNE : Vom Keller auf den Tisch

Bildrechte : Umschlag : Fabrice Leseigneur - Seite 4 und 5 : Jean-Philippe Baltel/Sipa Press, Pierre Thomas/Sipa Press - Seite 6 und 7 : Yvon Monet, Michel Guillard, Philippe Maille - Seite 8 und 9 : Alain Cornu, Gérard Rondeau, Fulvio Roiter - Seite 10 und 11 : Gérard Rondeau, Daniëlla Hendrickx, Alain Cornu, Fabrice Leseigneur - Seite 12 und 13: Fabrice Leseigneur, Daniëlla Hendrickx, John Hodder, Yvon Monet - Seite 14 und 15: J.P.Pairault, Alain Cornu, Jean-Charles Gütner, Yvon Monet, Philippe Exbrayat - Seite 16 und 17: Alain Cornu, Visuel Impact - Seite 18 und 19: Herald Peirera, Daniëlla Hendrickx - Seite 20 und 21: Jean-Philippe Baltel/Sipa Press, Herald Pereira, Kumasegawa, Daniëlla Hendrickx, Patrick Guérin, Visuel Impact, Jean-Marie Lecomte - Seite 22 und 23: Pierre Thomas/Sipa Press, Alain Cornu, Illustration Patrice Caumon und Gilles Cenazandotti - Seite 24 und 25: Philippe Exbrayat, Daniëlla Hendrickx - Seite 26 und 27: Philippe Exbrayat, Jean-Philippe Baltel/Sipa Press - Seite 28 und 29: Alain Cornu, Michel Guillard - Seite 30 : Jean-Philippe Baltel/Sipa Press, Visuel Impact, Jean-Marie Lecomte - Seite 32 und 33 : Fotolia - Grafisches Konzept, Layout und Druck : Alliance PG Reims - Gedruckt in Frankreich im Dezember 2014 für den Comité interprofessionnel du vin de Champagne - Copyright ©CIVC.



CHAMPAGNE

VOM KELLER AUF DEN TISCH

INHALTSANGABE

- 4-5** · VIELFALT DER CHAMPAGNE-WEINE
- 6-7** · GRÜNDE DER VIELFALT
- 8-9** · OPTIONEN BEI DER WEINBEREITUNG
- 10-11** · ASSEMBLAGE
- 12-13** · ROSÉ-CHAMPAGNE
 - 14** · REIFEZEIT ODER „ALTERUNG“
 - 15** · DOSAGE
- 16-19** · WIE WÄHLT MAN CHAMPAGNE AUS?
- 20-21** · WIE SERVIERT MAN CHAMPAGNE?
- 22-25** · WIE VERKOSTET MAN CHAMPAGNE?
- 26-27** · DIE VERBINDUNG VON SPEISEN UND CHAMPAGNE
- 28-29** · WIE LAGERT MAN CHAMPAGNE?
 - 30** · CHAMPAGNE – DER WEIN FÜR GENUSS, FESTLICHKEIT UND FEIERLICHE STIMMUNG
 - 31** · VERKOSTUNGSNOTIZEN
- 32-33** · ENTWICKLUNG DER AROMEN VON CHAMPAGNE-WEINEN
- 34-35** · GLOSSAR

VIelfalt DER CHAMPAGNE- WEINE



Zwar tragen alle Champagne-Weine die einheitliche kontrollierte Herkunftsbezeichnung „Champagne“, doch unter dieser AOC (Appellation d’Origine Contrôlée) entfaltet sich ein breites Facettenspektrum. Die Vielfalt der Lagen, Parzellen, Rebsorten, Jahrgänge, Assemblagen und Reifezeiten ermöglicht jedem Erzeuger, seinen eigenen Stil zu kreieren, und jedem Verbraucher, den Champagne zu finden, der zu ihm passt und mit seinem Geschmack, dem Anlass und den begleitenden Speisen harmoniert.

Gesellig und verbindend als Aperitif unter Freunden, festlich anlässlich eines Geburtstags, Erfolgs oder Jahreswechsels, romantisch für ein Abendessen zu zweit und feierlich bei einer Hochzeit oder einem Jubiläum: Champagne steht für Freude und festliche Anlässe und findet immer Zustimmung.





GRÜNDE DER VIELFALT



Die Vielfalt der Champagne-Weine liegt zunächst im Terroir begründet. Unter Terroir versteht man zahlreiche Parameter wie Boden, Unterboden, Ausrichtung der Reben, Klima und Mikroklima der jeweiligen Parzelle.

Darunter fallen auch die Maßnahmen und Entscheidungen des Winzers, angefangen bei Rebsorte und Unterlage über die Pflege des Weinbergs bis zu den Erntebedingungen. Jede der rund 280.000 Parzellen, die sich auf 320 Ortschaften (Crus oder Lagen) verteilen, weist Eigenheiten auf, die den Weinen ihre besonderen Merkmale verschaffen.





Der zweite Grund für die Vielfalt der Champagne-Weine liegt in der Weinbereitung, da der Wein ohne das Fachwissen des Mannes oder der Frau, die ihn erzeugt, nicht existieren könnte. Der Erzeuger muss zahlreiche Entscheidungen treffen: Pressverfahren, Klärungsgrad der Moste, Hefezusatz, Gärungstemperatur, malolaktische Gärung, Weinbereitung in Metall- oder Holzbehältern etc.

Auf der Grundlage dieser verschiedenen Faktoren kann der Erzeuger darüber hinaus durch die Wahl der Assemblage, der Reifezeit und der Dosage seinen individuellen Stil definieren.



OPTIONEN BEI DER WEINBEREITUNG



Weinbau und Weinbereitung sind in der Champagne umfassend und streng geregelt. Dennoch bleiben Winzer und Chef de Cave (Kellermeister) ein breiter Spielraum, um auf der Grundlage dessen, was die Natur ihnen bietet, Weine zu kreieren, auf die sie stolz sein können.

Durchführung oder Verhinderung der malolaktischen Gärung

Während die alkoholische Gärung, die durch Hefen erfolgt, bei der Weinbereitung unumgänglich ist, muss nicht unbedingt eine malolaktische Gärung erfolgen. Eine große Mehrheit der Erzeuger entscheidet sich für die malolaktische Gärung, einige Produzenten verzichten völlig darauf und andere nehmen sie nur bei bestimmten Weinen vor.

Die malolaktische Gärung, die durch Bakterien erfolgt, findet gleich nach der alkoholischen Gärung statt. Sie reduziert die Säure des Weins durch Umwandlung von Apfel- in Milchsäure.

Die Entscheidung für oder gegen malolaktische Gärung wirkt sich deutlich auf den Charakter eines Weins aus. Hat eine malolaktische Gärung stattgefunden, ist der Wein komplexer mit leichten Milch- und Brioche-Aromen und einer weicheren, samtigen Säure. Weine ohne malolaktische Gärung weisen länger anhaltende florale und fruchtige Noten und einen ausgeprägteren, lebendigeren Säuregehalt auf.



Weinbereitung in Holzbehältern oder Metallfässern

Bis Anfang des 20. Jahrhunderts wurden Weine in Holzbehältern, vor allem in „Pièces Champenoises“ (Eichenholzfässer mit einem Fassungsvermögen von 205 Litern), bereitet.

Einige Erzeuger haben diese Art der Weinbereitung für das Gärungsverfahren und die Ausbauzeit beibehalten, aber die Mehrzahl verwendet mittlerweile Metallfässer, die überwiegend aus rostfreiem Stahl bestehen. Das Material ist wegen seiner Trägheit und Neutralität in Bezug auf den Wein gefragt. Dagegen sind Holzbehälter „aktiv“: Erstens setzen sie Bestandteile frei, die das Bouquet des Weins um Holz-, Vanille- und mitunter Röstaromen bereichern, und zweitens ermöglichen sie die Aufnahme kleinster Sauerstoffmengen, wodurch der Wein runder und vollmundiger wird.



ASSEMBLAGE



Die Assemblage ist das Fundament jeder Cuvée. Durch die Vermählung von Grundweinen, die verschiedene aromatische und organoleptische Eigenschaften aufweisen, kreieren die Weinerzeuger der Champagne einen einzigartigen Wein, der als Gesamtkunstwerk seine Bestandteile qualitativ übertrifft und durch eine Ausgewogenheit besticht, die ohne den menschlichen Einsatz nicht möglich wäre. Zahlreiche Kombinationen sind möglich. Der Winzer oder Chef de Cave, der eine Assemblage zusammenstellt, erschafft ein eigenständiges Werk. Er verfolgt dabei das Ziel, eine Cuvée zu kreieren, die seine Vision ausdrückt und von Jahr zu Jahr dem gleichen Stil treu bleibt.

Die überwiegende Mehrzahl der Champagne-Weine besteht aus einer Assemblage aus verschiedenen Crus oder Lagen (Gemeinden), den drei wichtigsten Rebsorten der Champagne (Chardonnay, Pinot Noir und Meunier) und sogenannten „Reserveweinen“ aus älteren Jahrgängen, deren Anteil schwankt (bis zu über 50 %).

Die Reserveweine werden – manchmal mehrere Jahrzehnte – bei niedrigen Temperaturen in Metall- oder Holzfässern und bisweilen auch in Flaschen gelagert. Sie werden regelmäßig verkostet, um ihre Entwicklung zu verfolgen.

Ziel der Assemblage kann es sein, einen ausschließlich aus weißen Trauben (Chardonnay) erzeugten Wein zu kreieren. Ein solcher Wein nennt sich „Blanc de Blancs“.



Besteht die Assemblage ausschließlich aus roten Trauben (Pinot Noir und / oder Meunier), so wird der Champagne als „Blanc de Noirs“ bezeichnet.

Ist es bei einer herausragenden Ernte sinnvoll, sie aufgrund ihrer außerordentlichen Qualität besonders hervorzuheben, kann der Chef de Cave oder der Winzer entscheiden, eine Cuvée zu entwickeln, die sich ausschließlich aus diesem Jahrgang zusammensetzt. Dies nennt man „Millésime“.

Eine „Cuvée de Prestige“ ist das Glanzstück eines Erzeugers: Die Assemblage setzt sich aus Spitzenweinen zusammen und ist die Quintessenz der besten Zutaten, die der Erzeuger in der Natur vorgefunden und durch sein Können optimal entfaltet hat. Die Cuvée de Prestige kann als Millésime oder aus verschiedenen Jahrgängen kreiert werden. Üblicherweise wird sie in einer besonderen Flasche angeboten.



Meunier



Pinot noir



Chardonnay



ROSÉ-CHAMPAGNE

12



Rosé-Champagne wird durch Maischegärung, Abstich oder eine Assemblage aus Weiß- und Rotwein erzeugt.

Um einen Rosé-Champagne durch Maischegärung herzustellen, lässt man die rotschaligen entrappten Trauben, Pinot Noir oder Meunier, vor der Pressung einige Stunden (je nach Jahrgang 24 bis 72 Stunden) im Tank einmaischen. Auf diese Weise wandern die Farbstoffe aus den roten Schalen der Trauben in den Saft.

Ein gefärbter Most lässt sich auch erzeugen, indem man einen Teil der Säfte (10 bis 15 %) rotschaliger Trauben, der zur Herstellung von Rotwein einer langen Maischegärung unterzogen wird, nach 24 bis 72 Stunden aussondert. Dies nennt man Abstich. Anschließend werden die Weine wie andere Weine bereitet.



Erzeugung von Rotwein für die Rosé-Assemblage.



Die Methode, die am häufigsten zur Erzeugung eines Rosé-Champagne verwendet wird, ist die Assemblage. Dabei wird den Grundweinen aus weißen Trauben roter Stillwein aus der Champagne zugesetzt (5 bis 20 %). Dies geschieht vor der Flaschenabfüllung. Nachdem der Wein sich rosa gefärbt hat, erfolgt die zweite Gärung in der Flasche.



REIFEZEIT ODER „ALTERUNG“

14

In der Champagne ist die Reifung des Weins ein langes und komplexes Verfahren.

Nach der Flaschenabfüllung (Tirage) muss jede Cuvée - vorausgesetzt, es handelt sich nicht um einen Millésime - mindestens 15 Monate im Keller gelagert werden. Meist beträgt die Lagerzeit jedoch zwei bis drei Jahre bzw. mindestens drei Jahre für einen Millésime und in der Praxis fünf bis zehn Jahre und länger.

Während dieser Kellerlagerung erfolgt eine weitere Gärung (Schaumbildung) und anschließend entwickelt sich der Wein durch das Zusammenwirken von zwei Phänomenen.

Das erste Phänomen ist die Autolyse: Dabei setzen Hefen, die nach der Gärung absterben, Zellbestandteile frei, die zur Entwicklung der Tertiäraromen führen, die für lange Reifezeiten typisch sind (Leder-, Tabaknoten, Aromen kandierter Früchte etc.).



Das zweite Phänomen hängt mit dem bei der Flaschenabfüllung verwendeten Verschluss zusammen. Der Flaschenverschluss - üblicherweise eine Kronenkapsel und manchmal ein Verschluss aus Naturkork - ist nämlich nicht vollkommen dicht. Durch ihn entweicht ein wenig von der Kohlensäure, die bei der Schaumbildung entsteht, und gleichzeitig dringt etwas Sauerstoff in die Flasche. Dieser Gasaustausch bewirkt eine tief greifende Veränderung der sensorischen Eigenschaften des Weins.

Die Reifung des Weins endet nicht mit dem Degorgieren (Entfernung des Hefesatzes). Dank der „Liqueur d'Expédition“ (Versanddosage), die bei der Dosage zugesetzt wird, entwickelt sich der Wein selbst im Keller des Verbrauchers stetig weiter.

DOSAGE

Mit der Dosage wird der Wein nach dem Degorgieren entsprechend dem Fassungsvermögen der Flasche aufgefüllt. Dabei kann Zucker hinzugefügt werden. Die Versanddosage („Liqueur de Dosage“ oder auch „Liqueur d'Expédition“) entscheidet über die Typizität des Champagne als Brut Nature, Brut, Demi-Sec etc.

Dabei handelt es sich um eine echte önologische Maßnahme, mit der ein Erzeuger seinem Champagne den letzten Schliff verleihen kann. Beispielsweise kann er für die Versanddosage den gleichen Wein verwenden wie für die zu dosierende Cuvée, um die Authentizität ihres Ursprungs zu bewahren (Rebsorte, Cru etc.), oder er kann im Gegensatz dazu einen speziellen Wein verwenden, z. B. einen im Holzfass gereiften Wein, der die aromatische Vielfalt der Cuvée verstärkt oder ergänzt.



WIE WÄHLT MAN CHAMPAGNE AUS?

16



Die Etikettierung (Etikett, Rückenetikett, Manschette) muss die kontrollierte Herkunftsbezeichnung „Champagne“, den Zuckergehalt (Dosage), den Alkoholgehalt (% vol.), das Nominalvolumen (l, cl oder ml), die Marke, den Namen des Erzeugers, den Ortsnamen seines Firmensitzes und das Herkunftsland „France“, die Erzeugernummer, die Chargenbezeichnung, den Hinweis „Produit de France“ sowie Hinweise für Allergiker und schwangere Frauen enthalten.

Erzeuger

Auf jedem Etikett muss ein Kürzel mit einer vom Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC) vergebenen Identifizierungs- und Kontrollnummer aufgeführt sein, das den Berufsstatus des Erzeugers ausweist:

- NM** **Négociant Manipulant:** bezeichnet eine natürliche oder juristische Person, die zusätzlich zu den eigenen Trauben – falls sie eigene Rebstöcke besitzt – Trauben, Most oder Wein zukaft und deren Verarbeitung in ihrem Betrieb gewährleistet.
- RM** **Récoltant Manipulant:** bezeichnet einen Erzeuger, der in seinem Betrieb ausschließlich Weine aus eigener Ernte herstellt.
- RC** **Récoltant Coopérateur:** bezeichnet einen Erzeuger, der die von ihm geernteten Trauben an seine Genossenschaft liefert und anschließend von der Genossenschaft Most oder Wein bezieht, der sich im Herstellungsprozess befindet oder zum Verkauf bereit ist.
- CM** **Coopérative de Manipulation:** bezeichnet eine Genossenschaft, die die Trauben der Genossenschaftsmitglieder in ihrem Betrieb verarbeitet.

- SR** **Société de Récoltants:** bezeichnet eine Vereinigung, welche aus den Ernten ihrer Mitglieder, die derselben Familie angehören, Wein erzeugt.
- ND** **Négociant Distributeur:** bezeichnet einen Hersteller, der fertige Flaschen kauft, auf denen er im eigenen Betrieb ein Etikett anbringt.
- MA** **Marque d'Acheteur:** Der Erzeuger, d. h. der Händler, Winzer oder die Genossenschaft, verkauft fertige Flaschen, die mit der Marke des Kunden, der die Flaschen kauft, ausgestattet sind.

Dosage

Je nach Restzuckergehalt, welcher in Gramm pro Liter ausgedrückt wird, klassifiziert man den Wein als Brut (unter 12 Gramm Zucker pro Liter), Demi-Sec (zwischen 32 und 50 Gramm), Sec (zwischen 17 und 32 Gramm), Extra Dry (zwischen 12 und 17 Gramm), Doux (über 50 Gramm), Extra Brut (zwischen 0 und 6 Gramm), Brut Nature, Pas Dosé oder Dosage Zéro, wenn der Restzuckergehalt unter 3 Gramm liegt und dem Wein kein Zucker beigelegt wurde.





Sonstige fakultative Angaben

Blanc de blancs: bezeichnet einen Wein, der ausschließlich aus weißen Trauben erzeugt wurde (Chardonnay und/oder in seltenen Fällen Pinot Blanc, Pinot Gris, Arbane, Petit Meslier. Bei den zuletzt genannten Trauben handelt es sich um alte Rebsorten, die noch auf 0,3 % der Rebflächen angebaut werden).

Blanc de noirs: bezeichnet einen Wein, der ausschließlich aus roten Trauben erzeugt wurde (Pinot Noir und/oder Meunier).

Angabe des Jahrgangs: In diesem Fall handelt es sich um einen Jahrgangswein. Er wird aus einer einzigen Ernte erzeugt und enthält keinen Reservewein. Der Jahrgang muss auch auf dem Korken angegeben werden.

Grand cru oder premier cru: Ein solcher Wein stammt ausschließlich aus Gemeinden, die diese historischen Bezeichnungen führen dürfen (17 Gemeinden „Grand Cru“ und 42 Gemeinden „Premier Cru“).

Manchmal findet man auch auf dem Rückenetikett oder einem Medaillon einige technische Angaben, z. B. den Anteil der verschiedenen Rebsorten der Assemblage, die Lage oder den Namen der Parzelle, das Datum des Degorgierens etc.

Flaschenformat

Neben der Normalflasche gibt es in der Champagne seit dem 19. Jahrhundert weitere Flaschenformate. Sie tragen biblische Namen, wobei Grund und Urheber dieser Bezeichnungen nicht bekannt sind, und sie werden jedem Anlass gerecht, zu dem Champagne gereicht wird.





Eine Champagne-Flasche hat eine charakteristische Form, die sich durch ihre Druckbeständigkeit und Funktionalität auszeichnet. Dennoch finden sich unterschiedliche Formen, die entweder Neuentwicklungen darstellen oder alte Flaschenformen aufgreifen. Das Glas ist meist dunkelgrün, bisweilen laubfarben, zimtbraun oder – insbesondere bei Rosé-Champagne – weiß. Für die Formate halbe Flasche bis Jeroboam ist es vorgeschrieben, dass der Wein in der Flasche verkauft wird, in der sich die Schaumbildung und Reifung vollzog.

Viertelflasche	20 cl
Halbe Flasche	37,5 cl
Medium (oder Pinte)	50 cl
Normalflasche	75 cl
Magnum	2 Flaschen (1,5 Liter)
Jeroboam	4 Flaschen (3 Liter)
Rehoboam	6 Flaschen (4,5 Liter)
Methusalem	8 Flaschen (6 Liter)
Salmanazar	12 Flaschen (9 Liter)
Balthasar	16 Flaschen (12 Liter)
Nebukadnezar	20 Flaschen (15 Liter)
Salomon	24 Flaschen (18 Liter)
Souverain	35 Flaschen (26,25 Liter)
Primat	36 Flaschen (27 Liter)
Melchisedech oder Midas	40 Flaschen (30 Liter)

Auswirkung des Flaschenvolumens auf die Entwicklung des Weins

Während der Kellerreifung sind die Flaschen meist mit einer Kronenkapsel verschlossen. Dieser Verschluss ist nicht vollkommen dicht und lässt ein wenig Kohlendioxid aus der Flasche entweichen und Sauerstoff eindringen, und zwar in gleicher Menge für alle Flaschenformate, da die Öffnung des Flaschenhalses für halbe Flaschen, Normalflaschen und Magnumflaschen jeweils dieselbe Größe hat. Daher entwickelt sich der Wein in einer Magnumflasche langsamer und in einer halben Flasche schneller als in einer Normalflasche.

Degorgieren

Nach dem Degorgieren erhält der Wein die Dosage, die zunächst den durch das Degorgieren hervorgerufenen „Sauerstoffschock“ ausgleicht und anschließend einen neuen Entwicklungsprozess in Gang setzt. Zwei bis drei Monate später findet der Wein, nachdem er den beim Degorgieren aufgenommenen Sauerstoff verbraucht hat, ein neues Gleichgewicht und entwickelt sich im Keller des Erzeugers oder Verbrauchers weiter.

Einige – degorgierte sowie nicht degorgierte – Champagne-Weine entwickeln nach mehreren Jahren bzw. manchmal sogar Jahrzehnten der Lagerung außergewöhnliche aromatische Eigenschaften. Je nachdem, ob der Wein erst kürzlich oder bereits vor längerer Zeit degorgiert wurde, entwickelt der Wein folglich seine ganz besondere, in jedem Fall jedoch qualitativ hochwertige Note.



WIE SERVIERT MAN CHAMPAGNE?



Glas

Das ideale Glas sollte recht hoch und bauchig sein, damit sich die Perlen entwickeln können. Zur Öffnung hin sollte sich das Glas jedoch verengen (Tulpenform), um die Duftaromen zu verdichten. Sektschalen sind nicht zu empfehlen.

Das Glas ist mit heißem Wasser ohne Spülmittel zu reinigen. Vorzugsweise sollte ein Champagne-Glas per Hand und nicht maschinell getrocknet werden. Ziel ist es, die Glasoberfläche nicht zu beschädigen, damit ihre Fähigkeit nicht beeinträchtigt wird, Schaumbällchen zu erzeugen und einen durchgängigen Cordon oder Perlenstrang an der Oberfläche zu gewährleisten.

Temperatur

Idealerweise sollte Champagne beim Servieren eine Temperatur von 8 bis 10° Celsius haben. Am besten stellt man die Flasche hierzu 20 Minuten in einen mit Wasser und Eiswürfeln gefüllten Kühler. Andernfalls stellt man den Champagne für mehrere Stunden in den Kühlschrank.





Kühlung im Gefrierschrank

Von der Kühlung im Gefrierschrank wird behauptet, dass sie das Aroma des Champagne zerstöre. Diese Gefahr besteht zwar nicht, doch es kann passieren, dass die Flasche platzt, wenn sie zu lange in der Kälte bleibt. Sie darf niemals länger als eine halbe Stunde bei -18° Celsius belassen werden (Haushaltsgefrierschrank).



Korkenform

Nach einigen Jahren nimmt der Verschluss aus Naturkork, der zunächst die Form eines Zylinders hat, die Form eines ausgestellten Unterrocks an („Jupon“). Wird die Flasche liegend gelagert, wird der Korken im Laufe der Zeit zapfenförmig mit verjüngtem Fuß („Cheville“). Durch diese Entwicklung wird die Qualität des Champagne in keiner Weise beeinträchtigt.



Der Mythos des Teelöffels

Einer hartnäckigen Legende zufolge verhindert ein Teelöffel im Flaschenhals, dass die Kohlen-säure entweicht. Im Jahr 1994 hat der Comité Champagne im Labor eine Untersuchung durchgeführt und durch Versuche und Analysen nachgewiesen, dass der Löffel ein Entweichen der Kohlen-säure nicht verhindert.

Öffnen der Flasche

Zunächst werden der Drahtkorb und die Flaschenausstattung mit Hilfe eines Reißbands oder durch Aufdrehen der Drahtkorbschlinge entfernt, wobei darauf zu achten ist, stets den Daumen auf dem Verschluss zu halten und die Flasche nicht auf Personen zu richten.

Anschließend wird der Korken weiterhin mit der einen Hand gesichert, während die andere Hand den Flaschenkörper greift und dreht, um den Korken sanft aus der Flasche zu lösen und gleichzeitig in der Hand zu behalten.

Auf dem Korken muss die kontrollierte Herkunftsbezeichnung „Champagne“ und bei Jahrgangs-Champagne auch der Jahrgang vermerkt sein.

Füllen der Gläser

Die Gläser sind zu höchstens zwei Dritteln mit Champagne zu füllen, damit genügend Raum bleibt, um die Duftnoten aufzunehmen. Champagne sollte Gelegenheit zum Atmen haben, damit sich seine Aromen vollständig entfalten können. Ist die Flasche einmal geöffnet, gibt es keine Methode, mit der sich die Eigenschaften des Champagne länger als einige Stunden in ihrer einzigartigen Vielfalt bewahren lassen.



WIE VERKOSTET MAN CHAMPAGNE?



Champagne wird grundsätzlich wie jeder andere Wein verkostet, allerdings gibt es aufgrund der Perlen auch eine akustische Komponente. Somit spricht Champagne alle Sinne an.

Hören

Unsere Sinne werden bereits beim Öffnen der Flasche geweckt. Der „Knall“ des Korkens – diskret oder demonstrativ – zieht bereits die Aufmerksamkeit auf sich. Beim Einschenken entsteht durch das Zerplatzen der Bläschen im Glas eine eindringliche Musik, die anschließend verhalten weiterklingt, während der Cordon an die Oberfläche steigt. Wenn man das Ohr an das Glas hält, kann man sogar die an der Oberfläche zerplatzenden Bläschen wahrnehmen.

Sehen

Am eindrucklichsten ist die optische Wahrnehmung des Schaumweins. Ununterbrochen steigen funkelnde Bläschen an die Oberfläche und führen im Glas einen Tanz auf, der sich augenscheinlich jeglicher Regeln entzieht.

Wenn man das Glas jedoch genau beobachtet, kann man erkennen, dass die mikroskopisch kleinen Bläschen immer an den gleichen Stellen (Moussierpunkte) entstehen. Bei diesen Stellen handelt es sich um Partikel, die sich auf dem Glas oder in der Flüssigkeit befinden und die einzelnen Schaumbläschen beim Einschenken umschließen und festhalten. Die Schaumbläschen wachsen durch Aufnahme der im Champagne befindlichen Kohlensäure, bis sie eine kritische Größe erreichen, bei der sie sich lösen. Bei der Loslösung lässt jede Perle ein neues Bläschen zurück, das nun ebenfalls anfängt zu wachsen, sodass eine Reihung entsteht, die einem Rhythmus von 10 bis 20 Bläschen pro Sekunde folgen.



Wenn die Blasen an der Oberfläche zerplatzen, werden feine Weintröpfchen, die Duftmoleküle enthalten, mehrere Zentimeter hoch in die Luft geschleudert.

Die zweite visuelle Ebene ist die Farbe von Champagne. Ist er gelb mit grünen Reflexen, so deutet dies auf einen mehrheitlichen Anteil von Chardonnay hin, während leicht rötliche Reflexe das Vorherrschen von roten Trauben kennzeichnen. Mit der Zeit nimmt Champagne eine goldgelbe Farbe und sogar Kupfer- und Bernsteinöne an.

Bei Rosé-Champagne gibt es sogar noch mehr Varianten: von blassrosa („œil-de-perdrix“ - Rebhuhnauge) bis tiefrosa, wobei die Schattierungen von der Zusammensetzung der Assemblage abhängen. Gereifte Rosé-Weine nehmen Orange- und Ziegelöne an.



Größe und Zahl der Perlen im Glas

Die Größe der Bläschen hängt mehr vom Glas als vom Champagne selbst ab. Die anfängliche Größe einer Perle hängt von der Stelle ab, an der es entsteht. Anschließend wächst das Bläschen weiter, da während seines Aufstiegens weiterhin Kohlensäure in das Bläschen eindringt. Je länger der Weg an die Oberfläche ist, desto größer wird das Bläschen. Je jünger und somit kohlenstoffhaltiger der Wein ist, desto stärker reichert er die Bläschen mit Kohlensäure an. Gereifte Champagne-Weine, die weniger Kohlensäure enthalten, haben daher eine feinere Perlage.

Die Zahl der Bläschen lässt sich nur theoretisch angeben. Geht man davon aus, dass ein Bläschen einen mittleren Durchmesser von 0,5 Millimetern hat und der Wein rund 12 Gramm Kohlensäure pro Liter enthält, ergibt dies rund 11 Millionen Bläschen in einem Glas mit einem Volumen von 10 Zentilitern. Diese Zahl ist jedoch rein theoretisch, da 80 % der Kohlensäure über die Oberfläche des gefüllten Glases entweicht, ohne Bläschen zu erzeugen.





Riechen und Schmecken

Riechen und Schmecken sind untrennbar miteinander verbunden, da die Wahrnehmung von Gerüchen zunächst direkt über die Nase und anschließend über den Nasenrachenraum, d. h. den Rachenabschnitt, der sich an die Nasenhöhlen anschließt, erfolgt. Die Grundgeschmacksrichtungen salzig, süß, sauer, bitter werden mit der Zunge wahrgenommen.

Durch die Schaumbläschen gewinnt die Verkostung an Komplexität. Die Perlen setzen die Geruchsmoleküle frei, die von der Nasenschleimhaut aufgenommen werden und einige Sekunden benötigen, damit der Wein seinen Duft entfaltet.

Um das Universum der Champagne-Weine zu verstehen, muss man sich zwei Dimensionen vergegenwärtigen: erstens die Vielfalt des Weinbaugebietes, zweitens die Vielfalt der Entwicklungsstufen des Champagne im Laufe der Reifejahre (siehe Seiten 32 und 33).

Die Vielfalt des Weinbaugebietes basiert vor allem auf den Rebsorten. In Abhängigkeit vom Terroir, auf dem sie gedeihen, verleihen sie jungen Weinen den Duft und Geschmack der Traube, was man als Primäraromen bezeichnet.

Chardonnay (ferner auch Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc und Pinot Gris) verleiht dem Wein Anklänge von weißen Blüten (Weißdorn, Geißblatt, Linde, Akazie, Jasmin, Orangenblüte), Zitrusfrüchten (Pampelmuse, Zitrone) und exotischen Früchten (Litschi, Ananas) sowie Apfel-, Birnen- und Gewürznoten (Anis, Ingwer) und sogar mentholische Aromen. Chardonnay-Weine sind im Allgemeinen leicht, schwebend und recht lebendig. Sie sind Ausdruck der kreidehaltigen Terroirs und werden als „mineralisch“ charakterisiert, was eine schwer zu beschreibende Geschmacksrichtung darstellt, die mit Kreide- und Feuersteinaromen verbunden wird.

Die Aromen von **Pinot Noir und Meunier** erinnern an weiß- und gelbfleischtige Früchte (Pflaume, Aprikose, Pfirsich, Mirabelle), aber auch an rotes Obst (Erdbeere, Himbeere, Kirsche) und sogar an dunkle Beeren (Brombeere, Heidel-



beere), Zitrusfrüchte (Mandarine, Orange), exotisches Obst (Mango, Passionsfrucht), Blüten (Rose, Pfingstrose, Veilchen) und mitunter Gewürze (Zimt, Nelke). Die roten Trauben verleihen Champagne einen abgerundeten Geschmack, wobei Meunier-Trauben einen samtigen und vollmundigen Wein erzeugen und Pinot-Noir-Trauben dem Wein Fülle und Kraft verleihen.

Die Assemblagen aus all diesen Bestandteilen eröffnen unendliche viele Möglichkeiten und ein komplexes, vielseitiges Aromenspektrum. Diese Vielfalt, die auf den Trauben beruht, wird anschließend durch sogenannte Sekundäraromen verfeinert, die im Laufe der Weinbereitung entstehen. Angefangen beim Pressverfahren bis hin zur abschließenden Dosage trifft der Erzeuger Entscheidungen, die den Stil der jeweiligen Cuvée beeinflussen.

Mit dem Zusatz von Reserveweinen (bis zu 50 % in einigen Cuvées ohne Jahrgang) eröffnet sich bereits die zweite Dimension: die Vielfalt, die auf den verschiedenen Entwicklungsstufen des Champagne im Laufe der Jahre beruht und zur Entfaltung der sogenannten Tertiäraromen führt.

In den ersten Reifestadien (3 bis 10 Jahre) entwickeln sich Aromen, die an Brioche, Feingebäck, reife oder eingemachte Früchte, getrocknetes Obst (Feigen, Datteln), getrocknete Blüten, Mandeln, Haselnüsse, Rosinen, hellen Tabak, Wachs, Honig und Karamell erinnern. Bisweilen lassen sich auch Vanille- und Süßholznoten entdecken (typischerweise bei Weinen, die in Holzfässern ausgebaut wurden).

Ältere Weine (10 Jahre und mehr) werden mit „plénitude“

(Fülle) assoziiert und entwickeln mit der Zeit Aromen, die mit Fruchtpaste (insbesondere Quitte) und Lebkuchen in Verbindung gebracht werden, wobei auch Unterholz- und Röstaromen entstehen können, die man als empyreumatisch bezeichnet (geröstetes Brot, Zwieback, Mokka, Kaffee, Kakao).

Rosé-Champagne kann frische Noten (Zitrusfrüchte, Walderdbeere) sowie liebliche, kräftige (reife gelbe Früchte, kleine rote Früchte) oder komplexe Aromen mit fruchtigen Anklängen (wilde Beeren) bis hin zu Unterholznoten aufweisen. Am Gaumen kann der Wein strukturiert, kräftig, voll oder eher leicht sein. Mit der Zeit entwickeln Rosé-Champagne ihre ganze Vielfalt an Trockenfrucht- und Gewürzaromen und besonders Gereifte lassen sogar Röstaromen erkennen.



DIE VERBINDUNG VON SPEISEN UND CHAMPAGNE

26



Das breite Spektrum der Aromen und Geschmacksrichtungen von Champagne-Weinen bietet eine Vielzahl von Möglichkeiten, harmonische Verbindungen mit Speisen einzugehen. Abgesehen von Vinaigrette, stark gewürzter Küche und Schokolade lassen sich zahlreiche Gerichte mit Champagne kombinieren, sodass dieser ein Menü vom Beginn bis zum Ende begleiten kann.





Champagne ist ein Aperitif, der auch zu einer Mahlzeit passt. Nachstehend finden Sie einige beispielhafte Kombinationen, die lediglich eine kleine Auswahl darstellen.

SPEISEN	ZUBEREITUNG	CHAMPAGNE
Kaviar	natur	Blanc de Blancs Brut Millésimé
Meeresfrüchte: Austern, Hummer, Seeigel	natur oder in Aspik	Chardonnay-geprägter Brut Nature oder Blanc de Blancs Brut
Meeresfrüchte: Flusskrebse, Kaisergranat, Jakobsmuschel	natur oder im Sud	Blanc de Blancs Brut Millésimé
Vorspeisen, warme oder kalte Vorgeschichte auf Fischbasis		Blanc de Blancs Brut
Warme Austern	Sauce mit Crème Fraîche	Jahrgangs-Champagne Brut
Fisch	gedünstet, gegrillt	Blanc de Blancs Brut
Fisch	mit Butter oder Sahne	Klassische Assemblage oder Blanc de Noirs Brut
Lachs	geräuchert, in Aspik, mariniert oder roh als Sushi	Blanc de Blancs Brut
Foie Gras	natur oder auf Toast	Jahrgangs-Champagne von roten Trauben geprägt oder Blanc de Blancs eines alten Jahrgangs oder mit Holzeinsatz, Brut
Geflügel	im Ofen gegart oder als Frikassee	Blanc de Noirs oder von roten Trauben geprägte Assemblage, Brut
Rotes oder weißes Fleisch	gegrillt oder in Sauce	Klassische Assemblage Brut
Weisses Fleisch	Curry-, Colombo- oder Tajine-Gericht	Rosé Brut Millésimé
Trüffel		Blanc de Noirs oder gereifter, von roten Trauben geprägter Jahrgangs-Champagne, Brut
Wild	Ragout mit Pilzen oder Maronen	Blanc de Noirs mit Jahrgang oder Rosé oder alter Millésime oder Weinbereitung im Holzfass, Brut
Cremiger Käse		Blanc de Blancs Brut
Kräftiger Käse, „fromage persillé“		Blanc de Noirs oder Millésime von roten Trauben geprägt, Brut
Ziegenkäse, Blauschimmelkäse, Maroilles		Rosé Demi-Sec Millésimé
Desserts	Cremespeisen, Desserts mit Marzipan, Pistazien, Früchten	Blanc oder Rosé Demi-Sec oder reifer Millésime

WIE LAGERT MAN CHAMPAGNE?



Champagne kann gleich nach dem Kauf konsumiert werden, da der Erzeuger ihn erst versendet, wenn die seiner Meinung nach erforderliche Reifezeit durchlaufen ist. Wie alle anderen großen Weine besitzt Champagne eine hervorragende Alterungsfähigkeit.





Die Reifung ist ein langsamer, kontinuierlicher Prozess, der sich über mehrere Jahre und bei einigen Cuvées sogar über Jahrzehnte erstrecken kann. So kann der gleiche Champagne im jungen Zustand für seine floralen Noten, seine Fruchtigkeit und Lebendigkeit geschätzt werden, während im Laufe der Zeit andere Aromen (reife Früchte, Kompott, Brioche- und sogar Röstaromen) hinzutreten und sich ein vollmundiger Geschmack entwickelt.

Diese Entwicklung kann beim Erzeuger stattfinden und auf der Hefe in Flaschen, die mit einer Kronenkapsel oder einem Naturkorken verschlossen sind, oder aber in Flaschen, die bereits degorgiert, mit der Dosage versehen und endgültig verkorkt wurden, durchgeführt werden.

Bei der Lagerung im Keller des Verbrauchers sind einige Regeln zu beachten, um den Champagne bestmöglich zu erhalten: Die Flaschen, die liegend oder stehend gelagert werden können, sollten vor Licht und Erschütterungen geschützt und bei einer konstanten Temperatur von 10 bis 15° Celsius aufbewahrt werden.



Champagne stehend oder liegend lagern?

Oft wird empfohlen, die Flaschen nicht stehend zu lagern, damit der Korken nicht austrocknet. Dieses Risiko besteht jedoch nicht, da es in einem Keller feucht ist und auch der Inhalt der Flasche für ausreichend Feuchtigkeit sorgt. Daher macht es keinen Unterschied, ob die Flaschen stehend oder liegend gelagert werden, auch wenn sie im Allgemeinen liegend aufbewahrt werden, da sie sich auf diese Weise leichter einsortieren lassen.



CHAMPAGNE – DER WEIN FÜR GENUSS, FESTLICHKEIT UND FEIERLICHE STIMMUNG



Mit ihren Cuvées wollen die Winzer und Häuser der Champagne die Sinne erfreuen, Speisen aufwerten und Gespräche beflügeln. Sie laden zum geselligen Miteinander und zum gemeinsamen Genuss ein. Sie machen es sich zur Aufgabe, mit Champagne eine Botschaft der Freude auszusenden, die festliche und genussvolle Momente bereitet, wie es bereits seit über drei Jahrhunderten Tradition ist.



VERKOSTUNGSNOTIZEN

Name der Cuvée: Jahrgang (soweit zutreffend):

FARBE

Weißer Champagne: grüngold graugold strohgelb goldgelb altgold
Rosé-Champagne: blassrosa zartrosa tiefrosa lachsrosa

GERUCH

PRIMÄRAROMEN

JUGEND

Floral: weiße Blüten Lindenblüte Orangenblüte
Fruchtig : Zitrusfrüchte Kernobst gelbe Früchte exotische Früchte rote Früchte
Andere : mineralisch würzig pflanzlich
 sonstige

SEKUNDÄRAROMEN

REIFE

reife Früchte Kompott Honig Wachs
 Brioche, Gebäck Trockenfrüchte getrocknete Blüten
 Vanille Karamell
 sonstige

TERTIÄRAROMEN

FÜLLE

Lebkuchen Quittenbrot Unterholz
 geröstetes Brot Mokka Kaffee
 sonstige

GESCHMACK

lebendig leicht vollmundig samtig
 üppig strukturiert rund komplex

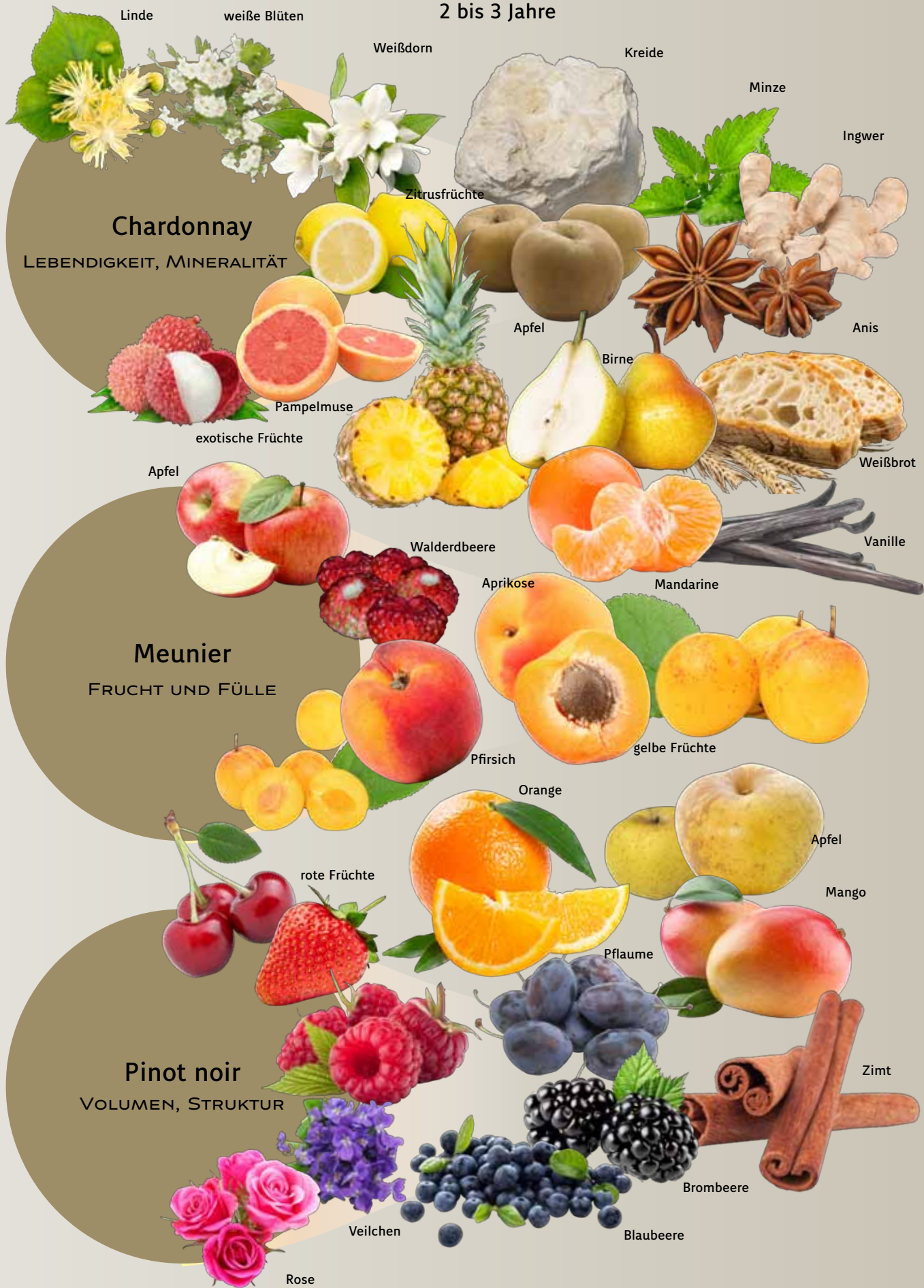
KOMMENTARE

.....
.....
.....

ENTWICKLUNG DER AROME

JUGENDLICHE FRISCHE

2 bis 3 Jahre



WIRTSCHAFTSWEINEN VON CHAMPAGNE-WEINEN

AUSGEWOGENE REIFE

3/4 und 6/8 Jahre

KOMPLEXE FÜLLE

6/8 Jahre



Die Abbildung lässt sich in der Mediathek unter www.champagne.com herunterladen.



CHAMPAGNE

VOM KELLER AUF DEN TISCH

GLOSSAR

AROMEN EINGEMACHTER FRÜCHTE: Kompott, Konfitüre, Fruchtpaste.

AROMEN FRISCHER FRÜCHTE: Aromen von Zitrusfrüchten (Zitrone, Orange, Pampelmuse, Mandarine), weißen oder gelben Früchten (Aprikose, Mirabelle, Pfirsich, Birne, Apfel), exotischen Früchten (Litschi, Ananas, Passionsfrucht, Mango), roten oder dunklen Früchten (Kirsche, Erdbeere, Himbeere, schwarze Johannisbeere, Blaubeere).

AROMEN GETROCKNETER FRÜCHTE: Mandel, Feige, Haselnuss, Dattel, Walnuss, Rosinen.

ASSEMBLAGE: Vermählung von Weinen mit unterschiedlichen aromatischen und organoleptischen Eigenschaften zu einer Cuvée, die als Gesamtkunstwerk über die Summe der Grundweine hinausgeht. Es lassen sich Grundweine aus unterschiedlichen Jahrgängen, Lagen und Rebsorten kombinieren.

BROTAROMEN: Brotkruste, frisches Brot, Feingebäck, Brioche.

CRU: Lage oder Weinbaugemeinde.

CUVÉE: In der Champagne hat Cuvée zwei Bedeutungen: 1. die ersten 2.050 Liter Most, die bei einer Pressung von 4.000 Kilogramm Trauben gewonnen werden; 2. das Ergebnis der Assemblage.

DEGORGIEREN: Entfernung des Depots (besteht überwiegend aus abgestorbenen Hefezellen), das sich während der Reifung auf dem Hefebett gebildet und durch wiederholtes Rütteln im Flaschenhals abgesetzt hat. Degorgiert wird maschinell oder von Hand.

EMPYREUMATISCHE AROMEN: Röst-, Toast- und Raucharomen (geröstetes Brot, Zwieback, Kaffee, Kakao, Karamell).

FLORALE AROMEN: Aromen weißer Blüten (Weißdorn, Geißblatt, Linde, Akazie, Jasmin, Orangenblüte) oder Rosen- und Veilchenaromen.

GEWÜRZAROMEN: Anis, Zimt, Vanille, Ingwer.

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

MILCHAROMEN: Butter, Milchkaramell.

MINERALISCHE AROMEN: Kreide, Feuerstein.

MOST: unvergorener Traubensaft.

PRIMÄRAROMEN: Aromen aus der Traube.

RESERVEWEINE: Stillweine, die in Tanks oder Fässern aufbewahrt und für die Zusammenstellung von Assemblagen verwendet werden.

RÜTTELN: Im Laufe des Rüttelverfahrens setzt sich das Depot, das sich während der Reifung auf dem Hefebett gebildet hat, im Flaschenhals ab. Das Rütteln erfolgt maschinell oder von Hand.

SCHAUMBILDUNG: Bei der Flaschengärung bildet der Wein Schaum. Die Hefekulturen zersetzen den Zucker und produzieren Alkohol, Kohlensäure, Ester und höhere Alkohole, die den Wein geschmacklich entwickeln.

SEKUNDÄRAROMEN: Aromen des Weins, die sich im Laufe der Gärungsprozesse entwickeln.

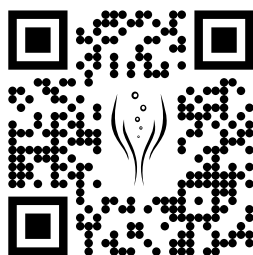
SPRUDELN / PERLAGE: entsteht durch Freisetzung des Kohlendioxids (CO₂), das bei der Flaschengärung entstanden ist (Schaumbildung). Sobald die Flasche geöffnet wird, entweicht das im Wein gebundene Kohlendioxid.

TERROIR: Kombination klimatischer und geologischer Faktoren, bestimmter Rebsorten und spezifischer Anbaumethoden, die einer Region ihren besonderen Charakter verleihen.

TERTIÄRAROMEN: Aromen des Weins, die nach den Gärungen bei der Reifung und Alterung entstehen.

TIRAGE: alle Arbeitsschritte im Zusammenhang mit der Flaschenabfüllung.

TIRAGEVERSCHLUSS: provisorischer Verschluss nach dem Flaschenabzug. Meist wird eine Kronenkapsel und manchmal ein Verschluss aus Naturkork verwendet. Beim Degorgieren wird der Tirageverschluss entfernt.



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