

Champagne: van zéro dosage tot extra brut

Champagnewijn

De naam Champagne is exclusief voorbehouden aan wijnen die geproduceerd worden van druiven afkomstig en geogst in de Champagne regio in Frankrijk. De druivensoorten die gebruikt worden om Champagne te maken, bezitten unieke eigenschappen die nergens elders in de wereld voor komen: een specifieke geografische ligging, de grond en het klimaat eigen aan de Champagneregio.

Champagnewijnen ontstaan door een natuurlijke gisting in de fles, in overeenstemming met strikte criteria die opgesteld werden binnen een wettelijk Champagne productiedocument, waarin elk aspect van wijn maken beschreven staat.

De voornaamste regels:

- Slechts 3 toegestane druivensoorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
- Snoeimethoden: Cordon de Royat, Chablis en Guyot
- Vastgelegd rendement per hectare
- Sap extractie strikt gelimiteerd tot 102 liter most per 160 kilo druiven
- Minimaal jaarlijks alcoholniveau per volume vereist
- Specifieke Champagnewijn productie en -opslag gebouwen
- Een natuurlijk wijnproductieproces dat gekend is als 'Méthode Champenoise'
- Een minimum van 15 maanden opslagperiode voor gebottelde wijnen alvorens ze verzonden kunnen worden.

De hoeveelheid suiker bepaalt de stijl van de wijn

Bij de botteling van de basiswijn van Champagne krijgt iedere fles een beetje van de zogenaamde *liqueur de tirage*. Dat is een kleine hoeveelheid riet- of bietsuiker die opgelost is in wat wijn, met daaraan toegevoegd ook nog een speciale gistsoort. Daarna wordt de fles hermetisch afgesloten en een tijd in een koele kelder bewaard.

Door de aanwezigheid van de gist verandert de toegevoegde suiker vrij snel in alcohol. Als afvalproduct ontstaat daarbij koolzuur, dat de champagne doet schuimen, en daarnaast ook een opslag van afgestorven gist. Na de rijping van de champagne glijdt deze gistprop tijdens de *remuage* langzaam naar de flessenhals.



Bij het *degorgeren* wordt de flessenhals in een koelvloeistof gedompeld. De bovenste 4 centimeter wijn en de gistprop worden meteen ijs. Dan wordt de fles geopend en de bevroren gist schiet er uit.

De *dosage* is de laatste stap alvorens de kurk op de fles gaat: voordat de fles definitief wordt gekurkt, wordt deze weer afgevuld, deze keer met de zogenaamde liqueur d'expédition, bestaande uit een beetje rijpe wijn en vloeibare

suiker.

Dosage liqueur bevat meestal tussen de 500-750 gram suiker per liter. De hoeveelheid die toegevoegd wordt, bepaalt de stijl van de Champagne:

- **Doux**: meer dan 50 gram suiker per liter
- **demi-sec**: 32-50 gram suiker per liter
- **sec (of dry)**: 17-32 gram suiker per liter
- **extra sec (of extra dry)**: 12-17 gram suiker per liter
- **brut**: (6 tot) 12 gram suiker per liter
- **extra brut**: 0-6 gram suiker per liter

"Brut nature", "pas dosé" of "dosage zéro" bevat minder dan 3 gram suiker per liter

Tijdens de degustatie zullen we kennismaken met deze laatste twee: extra brut en zéro dosage...

