

Bij elk feest hoort champagne

Als er iets is dat onafscheidelijk verbonden is met feesten, dan is het wel champagne. Deze sprankelende wijn uit de regio rond het Franse Epernay is al eeuwenlang het centrum van deze authentieke mousserende wijn. Ondanks de aanhoudende druk van Spaanse cava's prijken de Franse wijnboeren met deze godendrank nog steeds aan de top van het wijnklassement. De champagne is niet voor niets één van de eerste producten die het label 'Appellation d'Origine' kregen, iets waar *les Champenois* nog dagelijks prat op gaan.

Appellation d'Origine Contrôlée Champagne

Voor het ontstaan van de champagne moeten we terug tot bij het begin van onze jaartelling. De specifieke *terroir* en het noordelijke klimaat zorgden voor ideale omstandigheden voor de teelt van deze sprankelende, droge wijn. Bij het begin van de vorige eeuw bereikte de champagne voor het eerst zijn hoogtepunt. Zodanig zelfs dat er kapers op de kust opdoken en de *Champenois* hun naam gingen beschermen. Ze maakten hun *terroir* aanzienlijk kleiner en bakenden heel precies een regio af waarbinnen de druiven bestemd voor de champagne moesten worden geteeld. Samen met de strikte gemeenschappelijke productiemethodes moesten ze leiden tot de enige echte *Appellation d'Origine Contrôlée Champagne*.

Intussen hebben champagneboeren en champagnehuizen zich verenigd in het *Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne* om dit erfgoed, dat inmiddels bekend is tot over de hele wereld, verder te ontwikkelen.

3 druivensoorten

Champagne wordt gemaakt uit een mengsel van blauwe en witte druiven. Er komen drie druivenrassen bij te pas: de *pinot noir*, een blauwe druif die aan de wijn zijn fruitig rode aroma geeft en tegelijkertijd zijn kracht. Verder is er de *pinot meunier* voor de soepelheid en het intense boeket. Ten slotte is er nog de *chardonnay*, een witte druif die verantwoordelijk is voor de finesse van de wijn.

De oogst start jaarlijks tegen het einde van september. Honderden handen plukken voorzichtig de blauwe en witte druiventrossen. De persing gebeurt quasi onmiddellijk. Nadien wordt gist toegevoegd en het gistingsproces kan starten onder gecontroleerde omstandigheden. Het resultaat is een stille, dus niet sprankelende, droge basiswijn. Pas nu kan de echte bereiding van de champagne beginnen.

Monnikenwerk

De techniek is ontwikkeld door Dom Pérignon, een naam die u wellicht al doet watertanden. Die Dom Pérignon was een monnik die tijdens de overgang van de 17^{de} naar de 18^{de} eeuw de functie van keldermeester bekleedde in de abdij van Hautvilliers. Volgens de geschiedschrijving was hij de eerste die champagne maakte volgens het specifieke recept dat later is neergeschreven als de *procédé méthode champenoise*.

Diverse soorten basiswijnen van verschillende jaren worden doorgaans geassembleerd tot een *cuvée*. In uitzonderlijke gevallen worden druiven van één en dezelfde oogst gebruikt om uiteindelijk een zogenaamde *millésime* te produceren. Dan is het tijd om te bottelen, maar niet alvorens een vleugje *liqueur du tirage* is toegevoegd. Dit is een mengsel van rietsuiker, wijn en gist, waardoor de gisting in de fles – de *prise de mousse* - opnieuw geactiveerd wordt. In de fles vormt zich koolzuur waardoor de stille wijn zijn bruisende karakter krijgt.

Rijpen op de fles

Vanaf dat ogenblik blijven de champagnes nog minimaal een jaar in de kelder. De bijzondere soorten zoals de *millésimes* vaak vele jaren langer. Tijdens de rijping worden de flessen omgekeerd gelegd in zogenaamde *pupitres*. De flessen worden met de regelmaat van een klok gedraaid opdat de verontreiniging zich zou opstapelen in de hals van de fles. En dan volgt het *degorgeren*. De gistresten die inmiddels in de hals zijn aanbeland worden verwijderd. Dat gebeurt door de halzen machinaal te bevriezen en de fles te openen. Door de druk van het koolzuur floept de ijsprop met alle gistresten eruit. Wat overblijft is een uiterst puur product.

Om het helemaal af te maken wordt uiteindelijk nog een *liqueur d'expédition*, met suiker gemengde wijn, toegevoegd. Hoe meer likeur, hoe zoeter de champagne wordt. Hij evolueert van *brut* naar *doux*.

Zonder knal

En dan kan het drinken beginnen. Open de fles zachtjes. Een harde knal, kan weliswaar de ambiance van het feest verhogen, maar de champagne verliest er zijn bubbels mee. Bovendien is de kans reëel dat een deel van het edele vocht verspild wordt. Eeuwige zonde...

Bijhorende foto's, worden bij bestelling apart aangeleverd in hoge



resolutie

