

Champagne

Derry Van Hecke & Bruno De Witte

In den beginne

Miljoenen jaren geleden groeiden er reeds wijnstokken in het zuiden van champagne. Getuige hiervan de fossiele overblijfselen die gevonden zijn in de buurt van Sézanne. Deze “vitis sézannensis” verdween echter bij de intrede van de ijstijd.

De eerste gecultiveerde wijnstokken werden meegebracht door de oprukkende soldaten van de legers van Caesar in de eerste eeuw voor Christus. De belangrijkste stad van het toenmalige Belgica was Durocortorum (het huidige Reims). Om de stad uit te bouwen hadden de Romeinen een aantal ondergrondse steengroeven uitgehakt. Deze zogenaamde crayères dienen nu als wijnkelder voor enkele champagnehuizen (nog slechts zeven beschikken over authentieke crayères : o.a. Taittinger, Pommery, Ruinart en Veuve Clicquot Ponsardin).

In de jaren 90 – 97 vaardigde keizer Domitianus een besluit uit dat alle wijngaarden in Gallië moesten gerooid worden om plaats te maken voor graan. Er was immers een groot tekort aan voedsel; graan was schaars en duur, wijn was er overvloedig en was goedkoop. Dit besluit werd pas in 280 door keizer Probus opgeheven. De glorie dagen van de Romeinen waren toen echter bijna voorbij. Invallen van o.a. Franken verjoegen de Romeinen en zo werd de champagnestreek het centrum van het Frankische Rijk. In 481 werd Chlodovech (Clovis) koning en hij huwde met Chlotilde, een nicht van de Bourgondische koning. Zij was christen en in 496 liet hij zich in Durocortorum dopen door bisschop Remigius. Het Frankische Rijk breidde zich uit met als hoogtepunt in 800 keizer Karel de Grote, opgevolgd in 814 door Lodewijk 1. Hij was de eerste koning van een lange reeks die gekroond werd in wat toen Reims werd genoemd. Het aanzien van deze stad steeg daardoor enorm wat vanzelfsprekend invloed had op de ontwikkeling van de plaatselijke wijnbouw.



Een belangrijke rol in de wijnbouw in champagne werd gespeeld door religieuze orden en dan vooral de benedictijnen. De veelvuldige kroningen en bijhorende festiviteiten zorgden voor vele schenkingen en aldus voor het bezit van vele wijngaarden. De wijnen daarvan zorgden op hun beurt weer voor inkomsten en prestige. Daar kwam dan nog bij dat met de verkiezing van Urbanus 2 als paus een inwoner van Châtillon-sur-Marne - en notoir liefhebber van de lokale wijnen - aan het hoofd van de kerk kwam te staan. Tot vlak voor de Franse Revolutie bezaten de abdijen in champagne ruim de helft van de wijngronden.

In de 12^e eeuw kon je de champagneregio gerust het centrum van het Europese economische leven noemen. De wijnbouw floreerde en er was veel welstand voor de wijnbouwers. Let wel, de wijnen van champagne toen waren hoofdzakelijk stille rode of roséwijnen vooral gemaakt van pinot noir en pinot meunier en het best te vergelijken met bourgognes. Deze wijnen stonden in hoog aanzien bij het Franse koningshuis en dus ook bij de Franse adel. Oorlogen en pest zorgden voor een kentering en champagne verloor haar vooraanstaande Europese positie. De positie van de wijnen echter bleef binnen Frankrijk wel overeind.

De fermentatie van het druivensap in de Champagnestreek gebeurde vroeger in grote tonnen. Gezien de noordelijke ligging van de streek zorgde de koelte van de aankomende winter er voor dat die gisting redelijk vlug stopte. Daardoor behielden de wijnen een deel restsuikers. Bij het warmer worden in de lente herstartte de gisting op natuurlijke wijze. Het koolzuurgas dat hierbij vrij kwam, deed de wijnen “bruisen” maar ontsnapte uit de tonnen. De wijnen in die tijd waren dus min of meer (tijdelijk) schuimend, afhankelijk weliswaar van de wintercondities en van het moment van consumptie. Dat schuimend karakter werd echter niet door iedereen geapprecieerd; men zag er de hand van de duivel in en noemde daarom die mousserende wijn “le vin du diable”.

Het is pas op het einde van de 17^e eeuw dat men, om de wijn beter te kunnen bewaren en transporteren, de wijn op flessen is gaan steken (ere wie ere toekomt, dit is afgekeken van de Engelsen). Het koolzuurgas werd nu vastgehouden door de fles (wat menige fles het leven kostte; in sommige gevallen zelfs tot 50 % zodat een wandeling in de champagnekelders in de lente redelijk avontuurlijk was) en kwam pas vrij in het glas na het openen van de fles. Een succesverhaal werd aangevat mede dankzij de adel in Europa die, steeds op zoek naar nieuw amusement, dit fenomeen ten zeerste apprecieerde. De pareling toen kon echter variëren van uiterst zwak tot zeer sterk; ze was zeker niet regelbaar. Het onderzoek naar de “prise de mousse” nam zijn aanvang en leidde uiteindelijk, mede door de ontdekkingen van o.a. Pasteur (i.v.m. gisten) en François (bepaling van het suikergehalte), tot de zgn. “méthode champenoise”.

“En Dom Pérignon?”, hoor ik u vragen !!

Deze befaamde monnik van de abdij van Hautvillers leefde van 1638 tot 1715 maar heeft, wat ook de verhalen mogen zijn, de champagne niet uitgevonden, heeft die nooit gemaakt en nooit gedronken! Hij heeft wel uitstekende mousserende landwijnen gemaakt. Echte champagne is te danken aan een 2^e gisting - met hulp - op fles en deze methode werd pas toegepast toen Dom Pérignon reeds op reis was in het hiernamaals.

In 1688 werd Pierre Pérignon schatbewaarder benoemd in de abdij van Hautvillers nabij Epernay. Inbegrepen in zijn taken was de leiding over de wijnkelders van de abdij en het maken van een eigen wijn. De betrachting van Dom Pérignon was om een excellente witte wijn te maken die door het hof meer zou geapprecieerd worden dan rode bourgognes. Het schuimend karakter van de wijn in de lente was voor D.P. zeker niet de bedoeling; integendeel, hij beschouwde dit als een teken van slecht vakmanschap. Het grootste deel van zijn tijd spendeerde hij daarom in het juist vermijden van die belletjes. De wijn van de abdij stond in hoog aanzien. Het was een stille, droge witte wijn van witte druiven die slechts niveau haalde indien er voldoende zonneschijn was gedurende de zomermaanden. Om verminderde inkomsten ten gevolge van een mindere productie te voorkomen zocht D.P. naar een middel om van blauwe druiven een witte wijn te maken van een zelfde hoge kwaliteit. Als hem dan toch een verdienste dient toegeschreven te worden, dan is het dat hij de kunst van het mengen van wijnen heeft uitgevonden (wat ook een hoofdkenmerk is van echte champagne) en een perstechniek vond om van blauwe druiven wit sap te bekomen. En zelfs dat eerste moet je nog relativeren want hij mengde niet de wijnen maar de druiven. Bovendien gebruikte hij enkel pinotdruiven terwijl tegenwoordig ongeveer 80% van alle champagnes een blend van chardonnay met pinot noir of pinot meunier is. Evenzo introduceerde Dom Pérignon een betere klaringstechniek en voerde hij het gebruik van kurken in in plaats van de tot dan toe gebruikte houten stoppen omwikkeld met in olie gedrenkte hennepvezels.

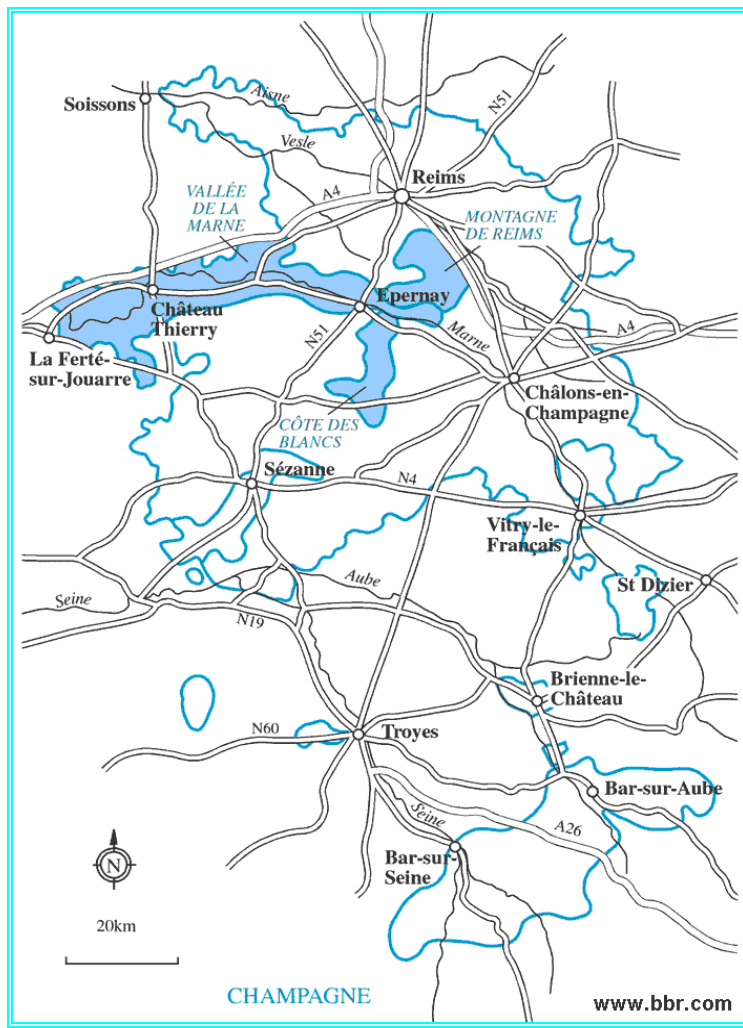


Geografisch

Het champagnegebied bevindt zich op ongeveer 150 km oostwaarts van Parijs.

Zonder uit het oog te verliezen dat de precieze bodemsamenstelling varieert van deelgebied tot deelgebied kan toch algemeen gesteld worden dat het gehele gebied in essentie een kalkhoudende bodem heeft (eigenschap die op zichzelf reeds een suggestie van ‘pareling’ in zelfs stille wijnen geeft – cfr. sommige wijnen uit Chablis).

Het Champagnegebied valt grosso modo uiteen in 4 deelgebieden (alhoewel ook alternatieve indelingen mogelijk zijn). Deze deelgebieden werden eigenlijk gedefinieerd aan de hand van het druivenras dat daar het beste gedijt. De champagnewijnen worden immers gevinifieerd uit 3 druivenrassen : de chardonnay, de pinot noir en de pinot meunier. Op deze wijze komen we tot de volgende 4 deelgebieden :



Montagne de Reims ten noorden van de stad Epernay; dé streek bij uitstek voor de pinot noir

la Vallée de la Marne ten westen van Epernay; thuishaven van de pinot meunier

la Côte des Blancs ten zuiden van Epernay; hier voelt de chardonnay zich meer dan thuis.

la Côte des Bars ten oosten van de stad Troyes; 2^e gebied waar de pinot meunier 1^e vi-ool speelt

Enkel parelende wijnen die in deze gebieden geproduceerd werden hebben het recht zich Champagne te noemen. Ook de vroeger veel verbreide term ‘méthode champenoise’ is verboden voor mousserende wijnen die niet uit deze gebieden afkomstig zijn. Zoals vele Franse wijnbouwers hechten ook de wijnbouwers uit Champagne grote waarde aan het beschermen van hun ‘appellation’, bekommerning die kristalliseerde in het gezegde : “*Il n’est de Champagne que de Champagne.*”

Proeftechniek m.b.t. Champagne

Meer nog dan voor stille wijnen besteden we bij het proeven van Champagne (of andere mousserend wijnen) aandacht aan het uiterlijk, het **uitzicht** van de wijn. Naast de gebruikelijke observaties m.b.t. kleur en kleurnuances gaan we de kwaliteit van de belletjes bekijken. Als kwaliteitsnorm geldt : hoe fijner de belletjes, hoe beter (de verwachting omtrent) de wijn. Daarnaast letten we ook op de “couronne” of de “kroon” van de wijn, waarmee bedoeld wordt de krans van parelend schuim die zich gedurende meer of minder lange tijd boven aan de wijn manifesteert (hoe langer hoe ‘beter’). Eén en ander kan maar tot de juiste deducties leiden indien de glazen waarin de wijn geschonken wordt kraakhelder zijn. Het minste spoortje van stof geeft aan de wijn extra “bubbels”, terwijl het minste spoortje van vet (opgelet met aperitiefhapjes !) aan de wijn zijn visuele pareling ontnemt ! Verder wordt er om evidente redenen niet gewalst met Champagnewijnen (walsen zou immers de zo typische pareling doen verdwijnen) alhoewel het vroeger wel de gewoonte was dat de adellijke dames met een cocktailstokje in hun glas Champagne roerden om de CO₂ te doen ontsnappen (wat hen dan het ongehooflijke affront van een ‘boertje’ bespaarde). Om diezelfde reden, het behoud van de pareling in de wijn, verdient het zonder meer de voorkeur de champagne in de karakteristieke “flutes” te serveren i.p.v. in een “coupe”, die er enkel toe leidt dat de champagne binnen de kortste keren al zijn “bubbels” verliest.

Verder dient er ook in de mond aandacht te worden geschonken aan een extra dimensie met name de “mousse”, het schuim, waarmee bedoeld wordt de appreciatie van de schuimende massa onmiddellijk na contact met de tong. Hoe fijner en eleganter de mousse, hoe hoger de kwaliteit van de champagne heet te zijn. Tot slot moet nog worden vermeld dat er bij het proeven van champagnewijnen geen (of toch niet veel) aandacht wordt besteed aan de afdronk van de wijn. De reden daarvoor is zeer voor de hand liggend : de pareling die deze wijnen op de tong geven, hebben hoe dan ook een verkeerde waarneming tot gevolg.

De A.O.C. Champagne

De voorschriften zijn uitgebreid en zeer strikt. We geven de 8 belangrijkste voorwaarden weer waaronder een parelende wijn zich een Champagne kan noemen.

- ” Er mogen enkel druiven uit één of meerdere van de 4 bovenvermelde deelgebieden gebruikt worden.
- ” Enkel de 3 toegelaten druivenrassen chardonnay, pinot noir en pinot meunier mogen gebruikt worden.
- ” Er moet gesnoeid worden via de “taille Chablis, Cordon, Guyot en Vallée de la Marne”.
- ” Het maximumrendement is 50 à 60 hl/ha.
- ” Er mag maar 1000 liter sap worden geperst uit 1.600 kg druiven.
- ” De wijn moet aan zijn “bubbels” geraken via de méthode champenoise
- ” De gewone champagne mag pas 15 maanden na de tirage op de markt worden gebracht. Voor de millésimés wordt dit 3 jaar. In de praktijk wordt de gewone champagne vaak pas na 3 jaar op de markt gebracht, terwijl men de millésimés pas na 5 à 10 jaar begint te verkopen.
- ” Sedert 1978 is de manuele oogst verplicht ! Meer nog dan in andere gebieden is men er zeer beducht voor om door schimmel aangetaste druiven binnen te halen. Door de 2^e gisting zou een eventuele (lichte) schimmelsmaak immers nog versterkt worden, met mogelijk catastrofale gevolgen.

Het “cru”-systeem

In Champagne kent men 3 soorten cru's : de grand cru, de premier cru en de cru classé. Tot welke cru de wijn behoort hangt af van het percentage (tussen 80 en 100) dat werd toegekend aan het perceel waarvan hij afkomstig is. Het percentage zal verder ook de prijs van de druiven bepalen. Er wordt (voor de vendanges) een prijs vastgelegd voor de wijnen met 100%. Deze prijs wordt per druivenlading procentueel aangepast volgens het toegekende percentage. Op deze manier werden er 294 cru's vastgelegd, als volgt verdeeld :

” 17 grands cru's (uit gemeentes aan wie 100 % werd toegekend)

Deze maken 14 % uit van het totale grondgebied van de appellatie en zijn verspreid over de deelgebieden Montagne de Reims, Vallée de la Marne en la Côte des Blancs. (Merk op dat er in de Côte de Bars geen 100 %-percelen voorkomen.) Bekend voorbeeld uit de Côte de Blancs : de Clos du Mesnil van Krug, afkomstig van de gemeente Le Mesnil-sur-Oger.

” 40 premiers cru's (uit gemeentes aan wie tussen 99 % en 90 % werd toegekend)

Zij maken ongeveer 17,6 % van de totale oppervlakte uit.

” 237 cru's (tussen 89 en 80 %)

Komen overeen met 68,4 % van de bebouwde oppervlakte.

De cépages

Zoals reeds vermeld zijn slechts 3 druivensoorten toegelaten.

” de chardonnay

Witte druivensoort met wit sap, maakt 26 % van de aanplant uit, geeft zeer goede resultaten op de kalkhoudende gronden van de Champagne. Brengt in de Champagne finesse, lichtheid, lengte in de mond. Vaak goudgele kleur.

” de pinot noir

Druif met zwarte schil en wit sap, maakt 32 à 35 % van de aanplant uit, kleur omschreven als “beil de perdrix”, neemt strokleur aan bij de eerste fermentatie. Geeft aan de champagne body, bewaarcapaciteit en gulheid.

” de pinot meunier

Eveneens een druif met zwarte schil en wit sap, eerder rustieke druivensoort die 39 % van de aanplant uitmaakt. Geeft rondheid en fruit aan de wijn

De oogst

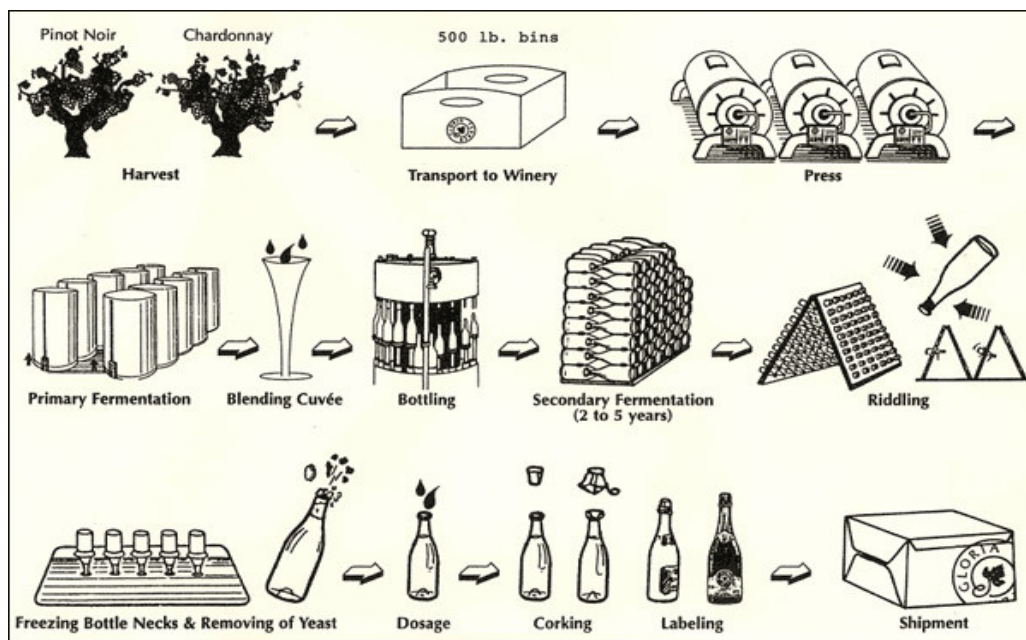
Hier zijn 2 zaken van primordiaal belang : de rijpheid van de druiven én het binnenhalen van ongeschonden, geenszins door schimmel aangetaste druiven. Het persen van de druiven is in de Champagne ook bijzonder streng geregeld. De bedoeling is de jus uit de druiven te halen zonder dat er bestanddelen van de schil en/of van de twijgjes meekomen. Een pers in de Champagne bevat 4000 kg druiven.

De eerste persing, cuvée genoemd, levert 2 050 l. sap (moût) op. De twee daarop volgende persingen leveren nog 450 l sap op. Een laatste persing levert ‘la rebêche’ op, sap dat wordt uitgesloten van de champagneproductie en bestemd is om te worden gedistilleerd.

De vinificatie

Aangezien er nu zeer weinig schilcontact is en de gistcellen zich nu precies op de schil bevinden, worden vaak gisten toegevoegd om de alcoholische gisting op gang te brengen. De gisting gebeurt aan een temperatuur tussen 15 en 22° C (18° C de ideale temperatuur zijnde). Na de alcoholische gisting blijft er een stille witte wijn met een alcoholgraad van 10-11 ° over. Alhoewel het niet verplicht is om de wijn ook een malolactische gisting te laten ondergaan (waarbij het agressieve appelzuur wordt omgezet in het mildere melkzuur), is dit in de praktijk zeer vaak wél het geval. Nadien volgt nog een lichte filtering (overgebleven gistresten ondersteunen extra de ‘prise de mousse’, het verschijnen van de karakteristieke belletjes in de voorheen stille wijnen).

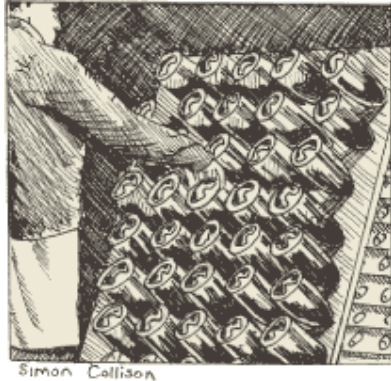
Het zou weinig zin hebben om de wijn eerst met grote zorgvuldigheid van zijn gist-resten te scheiden om er daarna, als hij eenmaal op flessen getrokken is, opnieuw gist aan toe te voegen (zie verder). Hierna worden de (nog steeds stille) wijnen met zeer grote zorg geassembleerd.



In tegenstelling tot zeer vele andere wijnstreken is het in de Champagne toegestaan om niet alleen verschillende druivenrassen te mengen, maar eveneens verschillende percelen en zelfs verschillende jaargangen ! Indien er daarentegen (in zeer goede jaren) enkel wijn uit één jaar wordt gebruikt, dan spreken we van een champagne millésimé. De assemblage is zeer delicaat omdat er daarna nog een tweede gisting zal volgen die geuren- en smakenpallet van de wijn nog ten zeerste kan veranderen. Nu de tweede gisting er meestal toe leidt dat het geurenpallet van de oorspronkelijke stille wijn nog aanzienlijk versterkt wordt, zal de wijnmeester niet op zoek gaan naar de meest aromatische wijnen voor het assembleren. Bevat de wijn enkel sap van de chardonnaydruif, dan wordt hij Blanc de Blancs genoemd. Bevat hij enkel sap van pinot noir en/of pinot meunier dan wordt dit Blanc de Noirs.

Na de assemblage wordt de wijn opnieuw op flessen getrokken die worden afgesloten nadat men er een mengsel van suiker en gistcellen heeft aan toegevoegd. De flessen worden aanvankelijk horizontaal gestockeerd (om maximaal contact van de wijn met de gistcellen te garanderen). De toegevoegde gistcellen gaan de aanwezige suikers opnieuw omzetten in ener-

zijds alcohol en anderzijds CO₂-gas. Nu dit gas niet de mogelijkheid heeft om uit de fles te ontsnappen, zal het zich na verloop van tijd gaan vermengen in de wijn, die daardoor begint te parelen (de prise de mousse). Eenmaal de prise de mousse een feit is, laat men de wijn lange tijd horizontaal rusten (maximaal contact met de gistresten geeft extra aroma aan de wijn). Na afloop van deze periode begint de ‘remuage’, d.w.z. het lichtjes draaien en geleidelijk rechtop zetten van de flessen (de bedoeling is de dode gistcellen te verzamelen in de hals van de fles). Vroeger gebeurde dit manueel, tegenwoordig computergestuurd.



Hierna volgt de *dégorgement* : de hals van de fles (waarin wijn met dode gistcellen) wordt bevroren, de capsule wordt verwijderd, door de druk in de fles wordt de bevroren gistrest naar buiten geduwd en het weggelopen volume wordt opnieuw aangevuld met een ‘liqueur d’expédition’ (samengesteld uit oude wijn, suiker en SO₂ – nodig om de door het *dégorgeren* toegevoegde zuurstof te elimineren). Naar gelang het aandeel van suiker spreken we van extra brut (0 %) tot doux (8 à 15%).

De proeverij

De proeverij was grotendeels gebaseerd op het met elkaar vergelijken van 3 cépages en het ontleden van wat de resultaten waren indien de ene dan wel de andere soorten druiven met elkaar gemengd worden. De samenstelling was als volgt :

- • Casters Cuvée Supérieure : 100 % pinot meunier
- • Casters Sélection : 100 % pinot noir
- • Casters Grande Réserve : 100 % chardonnay
- • Ruelle Pertois Blanc de Blancs : 100 % chardonnay
- • Ruelle Pertois Réserve : pinot noir en pinot meunier
- • George Vesselle Grand Cru : 90 % pinot noir en 10 % chardonnay
- • George Vesselle Grand Cru 1997 : 90 % pinot noir en 10 % chardonnay – geen toevoeging van liqueur d’expédition.

1°) Casters Cuvée Supérieure

Deze strogele wijn parelt rijkelijk met fijne belletjes. In de neus vinden we toetsen van broodkruim, citrus, appel, rabarber en ananas. De zuren overheersen de smaak zodanig dat dit vragen opwerpt. De structuur is eerder vlak. Al bij al geen grote champagne.

Prijs : 12,50 euro

2°) Casters Sélection

Botergeel gekleurde wijn met opnieuw vele, fijne belletjes en een fijne kroon. Aroma's van rijpe appel, ananas, citrus worden opgevolgd door een lichte gistgeur en impressies van mandarijntjes. De zuren zijn fijn en minder overheersend, de melligheid goed. Een kwalitatief betere wijn met meer body.

Prijs : 12,50 euro

3°) Casters Grande Réserve

Lichtgeel gekleurde, mooi zachtjes parelende wijn. Botergeuren en exotisch fruit worden in de neus gevolgd door een florale toets, nootjes, brood en pomelmoes. De mond eindigt met een bittertje. Naast een behoorlijke melligheid staan zeer aangename zuren die deze wijn naar nog hoger niveau tillen zonder daarom echt groots te zijn.

Prijs : 12,50 euro

4°) Ruelle Pertois 1er cru Blanc de Blancs

Strogeel voorkomen met een goede pareling van fijne belletjes. Massa's fruit verrassen de neus waarna broodkorst, oxydatieve geuren, gist, mispel, boter en nootjes de aroma's vervullen. In de mond een voor deze wijn typische "gout de terroir" en rijpe appel. Mooi evenwichtige wijn met aangename zuren, een wijn met karakter.

Prijs : 12,77 euro

5°) Ruelle Pertois Réserve

Licht goudgeel qua voorkomen met vele, fijne belletjes. Aroma's van gist, vuursteen, appel en citrus in de neus. Mondvullend en krachtig waarbij zuren en melligheid mooi in evenwicht zijn. Een perfect gemaakt product!

Prijs : 11,52 euro

6°) George Vesselle Grand Cru

Cadmiumgeel gekleurde wijn met een mooie schuimomvang, rijkelijke kroon met fijne belletjes. Zeer subtiële neus met bloemige aroma's, wit fruit en sinaasappelschil. De fruitige mond is krachtig en rijk met fijne zuren en een degelijke melligheid. Een wijn met veel subtiliteit gepaard aan kracht.

Prijs : 16,50 euro

7°) George Vesselle Grand Cru 1997

Voorkomen van deze wijn is bleek strogeel. Prachtige pareling met een kroon van fijne belletjes. In de neus aroma's van gist, broodkruim, citrus, was en schil van mandarijntjes. Stevige, frisse zuren met een lichte melligheid. Krachtige wijn die zeer lang aanhoudt.

Prijs : 21,00 euro