

## Litt mer om Champagne...

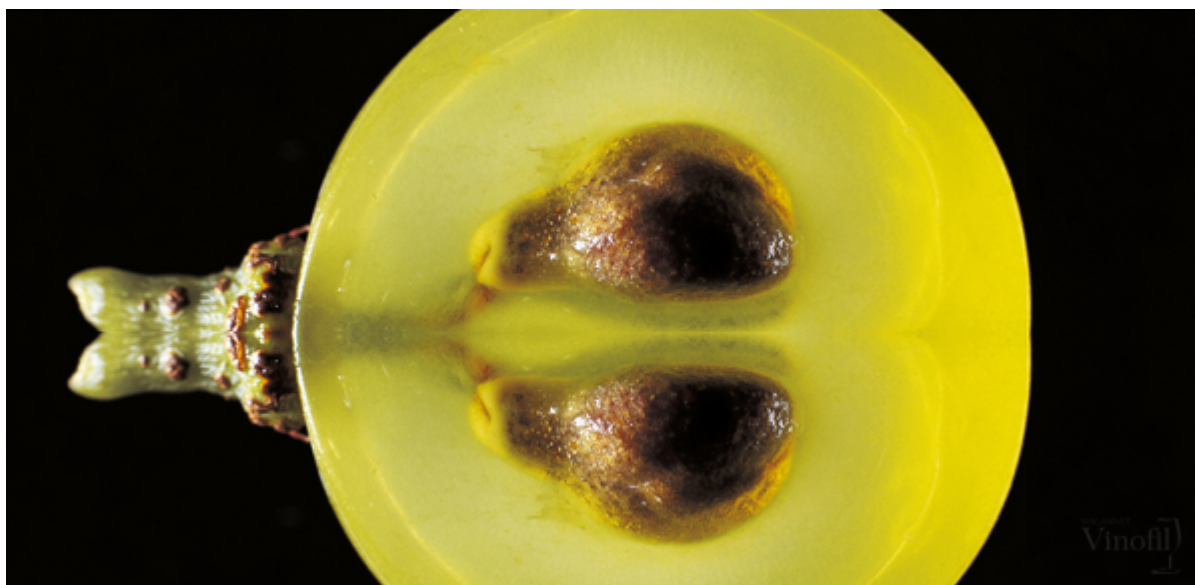


### Tor Frostmo

Sommelier

[tor.frostmo@blienvinkjenner.no](mailto:tor.frostmo@blienvinkjenner.no)

Champagne er en hvitvin som for det meste lages av tre druesorter; den grønne druen Chardonnay, en drue som vokser i Côtes des Blancs, og som gir aromaer, finesse, friskhet, spenst og eleganse.



I tillegg dyrkes Pinot Noir og Pinot Meunier, begge blå druer med "hvit" druemost. Pinot Noir bidrar med smaksrikdom, substans og fylde og gir sjenerøs vin med "kraft" som tåler å lagres. Den har sin dominans i områdene Montagne d'Reims og l'Aube. Pinot Meunier er særlig velegnet som blandingsdruer og gir noe lettere vin enn Pinot Noir, og bidrar heller med mykhet, rundhet og fruktighet. Den vokser først og fremst i La Vallée de la Marne. Pressingen er en møysommelig prosess, for drueskallet skal jo ikke avgi farge. Uttaket blir bare 100 liter druemost fra 160 kilo druer.

Blant alle de metoder som blir brukt for å frembringe bobler i vin er Méthode Champenoise/Méthode Traditionelle den mest sofistikerte, og den eneste tillatte i Champagne. Den fungerer ved å gjenta gjæringsprosessen en gang til, men andre gang i flasken: Druemosten får sin første gjæring på tank. Den stille vinen fra ulike vekstplasser, druesorter og årganger blandes vanligvis til «la cuvée». Hvert champagnehus har sin egen stil, og dermed sin hemmelige oppskrift for blandingen. Mesteparten av avlingen årgangsfestes ikke.

Når «la cuvée» er blandet tilsetter man litt rørsukker og gjær - «liqueur de tirage». Vinen fylles på flasker som kapsles og skal ligge «sur lattes» i champagnehusenes svale kjellere nede i krittbruddene, i minst tolv måneder.



*Pupîtres på rekke og rad*

Her skjer altså den andre gjæringen på flasken. Sukker og gjær danner kullsyre og vinen blir musserende ved «la prise de mousse». Det blir gjærfelling igjen i flasken, en «depôt». For å fjerne fellingen plasserer man flasken i spesielle trestativ, «pupîtres». I stativene vendes flaskene flere ganger, «remuage», de snus gradvis med halsen nedover, «sur pointe», slik at fellingen til slutt samles ved kapselen. Vinen er nå klar til å gjennomgå den såkalte degorgeringen. Flaskens hals dyppes i et kuldebad som er minimum -18 grader kaldt. Fellingen danner en ispropp i flaskens topp. Kapselen tas av og isproppen med fellingen skytes ut av flasken. Tiden som vinen tilbringer med gjærcellene er ikke bortkastet, ettersom dette tilfører mer kompleks smak og en fyldigere konsistens. De bedre Champagnene (inkludert årgangsviner) er i kontakt med gjærcellene lengre enn andre.

Innen man setter i den endelige champagnekorken reguleres vinens sødmegrad – liqueur de dosage eller liqueur d'expédition, som er en blanding av rørsukker oppløst i Champagne. Det er seks ulike nivå:

- • Ultra Brut, Brut Zéro, eller Non dosé (ingen tilsetning, under 6 g/l).
- • Brut, den mest brukte (inntil 15 g/l).
- • Extra Sec, (12-20 g/l). Sec, (17-35 g/l).
- • Demi Sec, (35-50 g/l).
- • Doux (over 50 g/l).

Deretter setter man en ståltrime over korken, en «muselet», som holder mot trykket. I følge en lov vedtatt i 1997 må standardchampagne lagres minst 15 måneder før degorgering før den kan selges. Årgangschampagne kan først selges etter tre års lagring.

Ansvar for blandingen av basevinene "L'assemblage" regnes som en prestisjetung stilling i et hvilket som helst Champagne-hus. Den er avgjørende for husets stil, og når det dreier seg om ikke-årgangsvin, må den være konsistent fra blanding til blanding – fra år til år. Årgangsforskjellene må jevnes ut i blandingene. Lages Champagne av kun en druesort, eksempelvis av Chardonnay, brukes betegnelsen Blanc de Blancs – hvit av hvit. Dette er en Champagne som skiller seg ut med sin lette, elegante og fruktige stil. Lages Champagnen kun av Pinot Noir, brukes tilleggsbetegnelsen Blanc de Noirs – hvit av mørke druer, som igjen gir oss en generelt fyldig, rik og fastere vin. Blandingene sørger for å kreere balanse i smak, friskhet, kropp og fruktighet, sammen med den elegante finessen som Champagne er berømt for. Enkelte topp Champagne-viner kan være en blanding av så mange som 50 forskjellige komponenter fra ulike årganger, druer og vinmarker.

Vinelskere har mange ulike oppfatninger om hvilken stil som er best. Vinen kan variere fra lys sitronfarget til dyp gyllen, fra en grønn friskhet med en anelse duft som av brødgjær, til bløt, kjeksaktig rikhet, fra lett ung

---

Champagne, som vi helst nyter før lunsj, til moden og forfinet aftenopplevelse, fra hvit til rosa, fra bitende knusktørr til rik, søt og fløyelsmyk.

Champagne uten årgang står for 85 % av all Champagne og skal i prinsippet være drikkeklar rett fra salgshyllene. Årgangs-Champagne lages kun i spesielt gode år, der man kun bruker de beste druene. Det er en mer individuell vin enn andre, vanligvis rikere og fyldigere, men mindre konsistent fordi den skal uttrykke den spesielle årgangskarakteren. Enkelte Blanc de Blancs kan være drikkeklare før, men 10 år er den tiden en årgangs-Champagne bør ligge før man nyter den. Champagne-elskere hevder at Champagne passer til de fleste anledninger og nesten til de fleste måltider. Den er stemningsskapende og går både til fisk og skalldyr, østers og laks, lyse kjøttretter, ja også til bryllupskaken. Det er likevel vår anbefaling at den holdes borte fra de aller tyngste kjøtt- og viltretter.