



Champagne



- ➔ Szabályozás: Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), a Champagne Tanács „uralkodik”
- ➔ Champagne: kizárólag a Franciaország-i Champagne terület (ún. földrajzi árujelző)
 - szigorú területi korlát
 - csak meghatározott szőlőfajták: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier (a 3 meghatározó fajta), Pinot Blanc, Pinot Gris, Arbane, Petit Meslier (a maradék 4 fajta – csak a terület 0,3%-án)
 - szabályozott metszési eljárások
 - maximált hozam / hektár (10.400kg – 15.500kg / hektár, évtől, terméstől függően)
 - maximált préselési kihozatal (25,5HL / 4000kg szőlő; máshogy kifejezve max. 102L must préselhető 160kg szőlőből)
 - meghatározott minimum alkoholfok elérése a borban
 - palackos másoderjedés, az ún. 'Méthode Champenoise'
 - minimum érlelés: nem évjáratos Champagne: 15 hónap, évjáratos Champagne: 3 év
- ➔ Fekvése: 49. északi szélességi fokon, 11C° átlagos éves középhőmérséklet (a borkészítés északi/hőmérsékleti határa 50. fok / 10.3C° éves átlaghőmérséklet) Ez kb. Észak-Borsod, szlovák határ szintje
- ➔ Mi teszi különlegessé?
 - Kettős éghajlat: kontinentális (forró nyarak, fagyos telek) és óceáni (csapadék és temperáló hatás = kis hőmérséklet-ingadozás)
 - Mészkövőmészes talaj: jó vízháztartás (1m3 kréta talaj 300-400L vizet képes eltárolni), gazdag ásványosság, jó hőtartó képesség
 - Dombos: a szőlőparcellák a lejtőkön vannak, intenzívebb napsütést kapnak (átlagos dőlés 12%, de vannak 59% dőlésű parcellák is); ún. "Coteau" (=domb) telepítést alkalmaznak, fontos az is, hogy a parcella mennyire fenn/lenn helyezkedik el a domboldalon

Forgalom a világban:

Top 10 Champagne - 2018	000 L
1 Moët et Chandon Champagne	25 370
2 Veuve Clicquot Champagne	15 937
3 Nicolas Feuillatte Champagne	7 901
4 Mumm Champagne	6 711
5 Laurent Perrier Champagne	5 116
6 Taittinger Champagne	4 270
7 Heidsieck Monopole Champagne	3 544
8 Vranken Champagne	3 323
9 Pommery Champagne	3 310
10 Perrier Jouët Champagne	3 197



Champagne - a terület

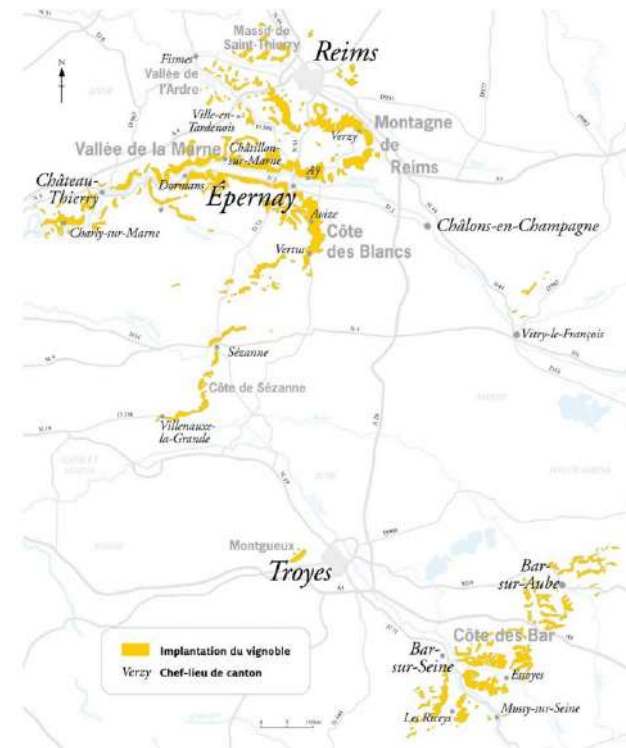


- ➔ Mérete: 33eHa (= Mátrai borvidék; pl. Tokaj 11eHa, Eger 20eHa, Villány 4.5eHa – de Bordeaux 120eHa);
- ➔ Champagne-t 4 régióra, termőterületre osztják:
 - Montagne de Reims: kréta altalaj, Pinot Noir a meghatározó fajta
 - Vallée de la Marne: márvány, homok és agyag az altalaj, Pinot Meunier a meghatározó fajta
 - Côte des Blancs: kréta altalaj; Chardonnay a meghatározó fajta
 - Côte des Bar: agyagos mészkő altalaj, Pinot Noir a meghatározó fajta
- ➔ Mozaikszerűen elaprózott területek, mindegyik egyedi valamilyen mértékben:
 - A 4 régió alatt 20 al-régió
 - 320 falu („cru”)
 - Több tízezer megnevezett dűlő (‘lieux-dits’/‘named places’)
 - 2,750,000 parcella
 - Átlagos parcellaméret: 1200m2 (vagyis nagyon elaprózott, kézi művelést igényel)



- ➔ A filoxéra-vész az 1800-as évek végén az akkori szőlők nagy részét kipusztította, a valamikor 60.000 hektáros szőlőterület 1919-re 12.000 hektárra esett vissza

LA CHAMPAGNE VITICOLE



Champagne - szabályozás 1.

- Szabályozás: Az "Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)" és az "Échelle des crus" rendszer (a területek "létrája")
- A filoxéra-vész alatti/utáni időszak sok problémát hozott a felszínre: szőlő és borhiányt, más területekről Champagne-ba behozott borokat, minőségi gondokat
 - A szabályozás 1911-ben jött létre (Cru-k), és 1927-ben lépett tovább (Champagne terület), 1935-ben pedig a szigorú termesztési és feldolgozási szabályokkal teljesedett ki (AOC)
 - Elsősorban megakadályozták, hogy a Champagne területen kívülről lehessen szőlőt behozni (a gyakorlat olyan méreteket kezdett ölteni, hogy 1910-11-ben zavargások törtek ki miatta, és a dühös helyi termelők a kereskedők teherautóit lökték a folyóba) - a Champagne területet szigorúan meghatározták és eredetvédelem alá helyezték - ez az Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
 - Másodsorban egy "árlétrát", egy %-os beosztást hoztak létre a szőlőárak szabályozására. A Grand Cru területek kaptak 100%-os árat, a Premier Cru-k 90-99%-ig (a pontos besorolásuk szerint), ez alatt volt a sima Cru-k ára, gyakorlatilag 80%-ig (a skála elméletileg 0-100%-os, de 80% alatt nincs senki) - ez az "Échelle des crus" rendszer. Régen szigorú, besorolás szerinti számítással kapta minden termelő az árat, ma már ez nincs annyira szoros kontrol alatt, de az árakra a besorolás ma is irányadó.
 - A "Cru" adott falu szőlőinek teljes területét jelenti, ami a talajszerkezet, a terület mikroklimája, a benapozottság, a dűlők dőlése, a szélviszonyok, a szőlőfajták és a szőlő életkora szerint került besorolásra (ez különbözik a Bordeaux/Burgundia besorolásoktól, ahol egy szőlőterületen belül dűlők szerint is vannak különböző minősítési szintek). Bizonyos szakemberek/szakírók kritizálják is emiatt a Champagne Cru rendszert, mondván, hogy egy-egy falu határa nem egységes, vannak dűlők szerinti különbségek, aminek meg kellene jelenni a besorolásban (viszont a hivatkozott Bordeaux/Burgundia rendszerére is ugyanez a kritika: a dűlőkön belül is vannak jobb és rosszabb parcellák...aztán lehetne még folytatni, hogy különböző tőkék...különböző fűtök...) - a lényeg, hogy a Champagne Cru adott falut jelent!



Champagne - szabályozás 2.



- A 320 Cru mai megoszlása: 17 Grand Cru (eredetileg 12 volt); 42 Premier Cru, 261 sima Cru; A 17 Champagne Grand Cru: Ambonnay, Avize, Az, Beaumont-sur-Vesle, Bouzy, Chouilly, Cramant, Louvois, Mailly Champagne, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Oiry, Puisieux, Sillery, Tours-sur-Marne, Verzenay, Verzy
- Grand Cru Champagne-ok: szerencsére nem kell emlékeznünk a 17 településnévre egyenként, a Grand Cru Champagne-ok rendszerint feltüntetik ezt a tényt a címkéjükön;
- Gyakori az is, hogy a Grand Cru területek szőlői az évjáratos (millésime/vintage) Champagne-okba kerülnek bele
- Viszonylag ritkák viszont a "single vinyard" kiadások, vagyis az egyetlen dűlő/parcella szőlője teljesen külön feldolgozva és palackozva. Ilyen különlegesség a Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs 2006-os kiadása, ami csak két legendás parcellából (Bouron Leroy & Bouron du Midi, Cramant-ban) származó Chardonnay szőlőből készül, tehát:
egy szőlőfajta, egy 'terroir'/terület, egy évének bemutatása
- A szőlőárak: a kereslet/kínálat okozta áremelkedések 6€/kg fölé vitték a Champagne terület szőlőinek átlagos felvásárlási árát, melyben a két véglet a 8€/kg-ot elérő csúcs ár és az 5,5€ feletti minimum ár
- Mivel a préselési kihozatal maximált (4000kg szőlőből maximum 2550L must préselhető; vagyis 1L musthoz 1,57kg; 75cl mennyiséghez 1,18kg), így könnyen kiszámolható, hogy 1 palack átlagos Champagne pusztán "szőlőára" 7€ felett van, amiben még a gyártási folyamat költsége, gyártási veszteségek (pl. degorzáláskor), palack/palackozás költsége még nincs is benne!
- Praktikusan mondható, hogy 1 hektár (10.000m²) szőlő 10.000 palack Champagne-t biztosít; a legtöbb magántermelő kb. ekkora területtel rendelkezik; rendszerint több parcellában, átlagos parcella-méret: 1.200 m²
- Az "Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)" folyamatosan kiegészül: Pl. 1984: Champagne-t csak a szüretet követő év jan 1 után lehet forgalomba hozni; 1991: minden préházat külön engedélyeztetni kell; 1994: a préselési kihozatal meghatározása (160kg szőlőből 102L must; vagy 4000kg-ból 2550L; mindkettő ugyanazt jelenti: 1,57kg szőlőből lehet 1L mustot préselni (és NEM többet!))





Pinot Noir



Pinot Meunier



Chardonnay



A szőlőterület 38%-án

A meghatározó fajta a Montagne de Reims és a Côte des Bar területeken, ahol a hűvös, krétaköves talajon jól érzi magát. A Champagne-ban Pinot Noir adja a gerincet, a testet, a tartást; piros bogyós gyümölcsös aromákkal.

A szőlőterület 32%-án

Jobb a hidegtűrő képessége, mint a Pinot Noirnak, ezért az agyagos talajú Marne Valley domináns fajtája. A Meunier lágyan lekerekíti a Champagne-t, könnyed, gyümölcsös bora gyorsabban érlelődik, mint a másik két fajta.

A szőlőterület 30%-án

A Chardonnay a Côte des Blancs terület királya (királynője?), ahol illatos borokat eredményez; karaktere virágos, citrusos, enyhén ásványos. Lassabban, hosszabban érlelődik, mint a másik két fajta, így Vintage/Millésime kiadásokban fontos szerepe van.

Három fontos tényező játszott szerepet ezen szőlőfajták kiválasztásában:

- Remek egyensúly a cukortartalom és a savtartalom között
- Gazdag, kifinomult, jellegzetes ízvilág
- Jó másoderjesztési potenciál, vagyis jó alapbor arra, hogy a természetes pezsgés ('effervescence') kialakuljon

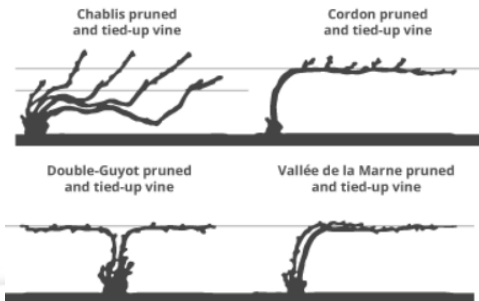
Engedélyezett fajták még a fehér fajtájú Arbane, Petit Meslier (a filoxéra vész előtti tradicionális fajták voltak), Pinot Blanc and Pinot Gris, de együtt sem teszik ki a teljes mennyiség 0,3%-át

Champagne - 4 évszak a szőlőben



TÉL:

- Nov-Márc: metszés
- 4 metszési/művelési mód engedélyezett
- Szőlőfajták, a szőlő állapota és kora szerint választják meg a megfelelőt
- Közös jellemző a kevés rügyes, rövid csapos alacsony kordon



TAVASZ:

- Ápr: kötözés, rügyezés
- Május: termést nem hozó rügyes eltávolítása



- Utána a hajtások kordon mögé igazítása



NYÁR:

- Virágzás, 12-14 napig tart június során
- További zöldmunka, a levelek egyenletes eligazítása, kordon közé hajtása, a túl hosszú vesszők visszametszése (max. 1,3m magasság)
- Cél: a napsütés egyenletesen érje a növényt és a szőlő az erejét a termésre és ne a hajtás növekedésére koncentrálja



ŐSZ:

- Szüret: időpontját a Champagne Tanács határozza meg, a terület 602 pontján történő rendszeres mintavétellel, ált. 95-100 nappal a virágzás után érkezik el a szüret
- Egész fürtöket szüretelnek, csak kézi erővel
- Préselés: legrövidebb szállítással, préházak a szőlőterületekhez közel; darálás nélkül, egész fürtöket préselnek; mindent Cru és szőlőfajta szerint külön-külön; a borkészítést is végig kíséri a külön kezelés
- A szüret kb. 3 hét alatt lezajlik
- Kb. 120.000 idénymunkás dolgozik

Champagne - készítés: összefoglaló

Szőlő: szüret 3 hét alatt, préselés szedés után 24 órán belül



SZÜRET



PRÉSELÉS

Eredmény: A gyors szállítás után, kíméletes, egész fürtös, darálás nélküli préseléssel előállított, szőlőfajtánként, sőt területenként külön tárolt must készül

Bor: rendszerint 5 hónap alatt (jan 1 előtt tilos a palackozás - AOC)



ÜLEPEDÉS



ERJESZTÉS



KÓSTOLÁS



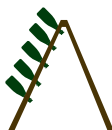
HÁZASÍTÁS



PALACKOZÁS

Eredmény: A kiforrott, továbbra is külön tárolt borok házasítása és a megfelelő cukortartalmú tirázslikőr hozzáadása után a palack „söröskupakkal” lezárásra kerül

Champagne:
Normal 1,5-3 év
Vintage 3-10 év
(min.12 hónap a seprőn érlelés - AOC)

PALACKOS
MÁSODERJEDÉS

ÉRLELÉS



FORGATÁS

SEPRŐ
ELTÁVOLÍTÁSÉDESSÉG
BESZABÁLYOZÁS

Eredmény: A teljes cukor- és élesztőtartalom palackos kierjedése után a palack szájához irányított seprő eltávolítása, azután a ,dosage' (a végső cukortartalom beállítása) történik

Palackozás:
3 hónap összeérés
(min.12+3=15 hónap - AOC)



DUGÓZÁS



CÍMKÉZÉS

Eredmény: A palackba a végső dugó kerül, a ,dosage'-hoz használt ,expedíciós likőr' teljes elkeveredése (az összerázás által), és 3 hónapos összeérés után a palackot címkézik – és a Champagne kész!



Champagne - készítés: részletek 1.

- ➔ Préselés: legrövidebb szállítással, prések a szőlőterületekhez közel; darálás nélkül, egész fürtöket préselnek; mindent Cru és szőlőfajta szerint külön-külön; a borkészítést is végig kíséri a külön kezelés
1987 óta minden présházat a Comité Champagne engedélyez, több mint 20 kritérium szerint
A maximált kihozatal: 4000 kg szőlőből ("marc") 1. rész 2050L (a "cuvée"), 2. rész: 500L (a "taille") = 2550L, a két részt elkülönítve dolgozzák fel. A 4000 kg egy préselési egységnek számít (ekkora volt egy tradicionális prés mérete), a pontos regisztrációt is ilyen egységenként vezetik; a préselési időtartam 4 óra
- ➔ A must kezelése: a mustot "kénezik", 6-10g/hl SO₂ (kén-dioxid) musthoz adásával, hogy annak spontán erjedését megakadályozzák; majd ülepítik (16 órán át) és a mustban maradt héj és bogyó-hús részeket eltávolítják - ezzel a must mennyisége 1-4%-al csökken (ó, jaj!)
- ➔ Alapbor készítése:
 1. Alkoholos (irányított) erjesztés, fajélesztővel, ált. hűtött közegben → kb. 11%-os bor
Az élesztő vagy élesztőgomba (latin név: *Saccharomyces cerevisiae*) drapp színű, frissen rugalmas tapintású, jellegzetes ízű és szagú, egysejtű gombák tömegéből álló élelmiszer. Táptalaja a cukorgyártásból visszamaradt melasz, ezt hígítják, a szükséges tápsókkal kiegészítik, beállítják a kémhatását, pasztőrözik. Gombatenyésztéssel beoltják, és 25-26 °C-on elszaporítják az élesztő sejteket, majd az élesztőt leválasztják a táptalajról. Sajtolással formázzák és különféle súlyú adagokba csomagolják ill. folyékony oldat formában is használatos.
 2. (Opcionális) Malolaktikus (másodlagos) erjesztés (MLF; almasav bontás, az almasav tejsavvá alakul) → a bor savasságát csökkenti, lágyít, kialakul a Champagne-ra jellemző vajas-briós ízhatás
Fontos a tartály állandó hőmérsékleten, 18 °C-on tartása, melyben tejsavbaktériumokat adnak a már kiforrott borhoz. A folyamat 4-6 hetet vesz igénybe, mely során a savtartalmat és -összetételt gondosan ellenőrzik.
Általánosan jellemző a Champagne-borok malolaktikus erjesztése, kis számú termelő nem használja a módszert, mások a borok szerint döntenek el, hogy alkalmazzák ezt vagy sem.

Champagne - készítés: részletek 2.

→ A Champagne-házasítás, blending 3 dimenziója:

- a szőlőfajták szerint: a legmeghatározóbb hatású a végső ízvilágra az egyes szőlőfajták borainak aránya
 - a Pinot Noir
 - a Pinot Meunier leírásukat lásd a Szőlőfajták oldalon!
 - és a Chardonnay
- a cru-k szerint: minden cru borát fajta szerint külön készítik, így a „chef de cave” (pincemester) gondos kiválasztással tudja a megfelelő házasítást, „cuvée”-t összeállítani
- évjárat szerint: az évek minőségi ingadozását kiigazítandó, az adott évi borhoz általában bizonyos mennyiségű (5-15%-nyi) 'reserve' bort (előző évek borát) adják; vintage/millésime borokhoz értelemszerűen nem adnak más évből származó bort

→ Az emberi tényező: a „chef de cave” (pincemester) képessége és tudása biztosítja, hogy a Champagne-ban olyan harmónia jöjjön létre, ami "több, mint a részek egyszerű összesítése"

- **borkészítési** tapasztalat
- az "**érzékszervi tudás**", **vagyis a kóstoláson** alapuló minősítés képessége a kulcskérdés
- **kreativitás**, az alkotás képessége

→ Másoderjesztés a palackban történik (ún. tirázslikőr hozzáadásával (bor+cukor+élesztő+enzimek))

- A cukortartalomtól függően alakul ki a nyomás a palackban: 4g cukorból fejlődik ki 1 bar nyomás, tehát a tirázslikőr 20-24g/L cukrot tartalmaz, ettől 5-6 bar nyomás alakul ki a palackban (az erjedés során keletkező széndioxid nem tud elszökni, buborékosan a borban marad); a másoderjesztés során kb. 1%-os emelkedik az alkoholfok is, 11%-ról 12%-ra
- A tirázslikőr tartalmaz még egy borseprő-megkötő anyagot is, ún. bentonitot (ami a természetben megtalálható agyag egy fajtája), ami segíti, hogy a rázó-forgatás (remuage/riddling) hatására a seprő a palack nyaka felé csússzon



Champagne - készítés: részletek 3.

- ➔ A Champagne abban a palackban készül el, amiből elfogyasztjuk; tilos az ún. "transvasage", vagyis az áttöltés. Ez vonatkozik a különleges méretű palackokra is, pl. a Mathusalem 6L-es palackban készül (vagyis az alap 75cl-es palackhoz képest 8x-os méretűben)
- ➔ A palackokat zárókupak, ún. "bidule" zárja le közel légmentesen (de nem teljesen!), megakadályozandó a keletkező széndioxid teljes elszivárgását; a zárókupak rendszerint koronazár, "söröskupak" kinézetű, de minimális légrést biztosít, amin részben oxigén szívárog be, részben a fölös széndioxid távozik. A "bidule" megválasztása fontos döntés, a lassú oxidáció hatással van a champagne érlelési sebességére és ízére is
- ➔ A Champagne palackokat vízszintesen helyezik el, egyik sort a másikra pakolva
- ➔ Palackos másoderjedés során fontos a pince állandó, kb. 10-12C° hőmérséklete, 60-80%-os páratartalma
- ➔ A palackos érlelés során kettős hatás érvényesül:
 - a élesztő és a belőle kialakuló borseprő autolízise (molekulákat bocsát ki, amelyek kölcsönhatásba lépnek a borral)
 - és a zárókupak légrésein keresztül megvalósuló lassú és enyhe oxidáció (a zárókupak vízzáró, tehát a Champagne nem szivárog, de tudatosan NEM légmentesen záró, hogy a lassú oxidáció megvalósulhasson)
- ➔ A seprőn érlelés: min. 12 hónaptól 36 hónapig non-vintage; min. 3 évtől - akár 10 évig vintage Champagne (a teljes minimum 15 hónap, vagyis a min. 12 hónapos seprőn érlelés és degorzsálás után még min. 3 hónapot kell várni forgalombahozatal előtt)
- ➔ A borseprőt forgatással (remuage/riddling) gyűjtik össze a palack nyakánál. Tradicionálisan végezve, az érlelési idő utolsó 4-6 hetében a palackokat 1/8 - 1/4 fordulattal mozdítva, egyre meredekebb szögben fordítják fejjel lefelé, aminek hatására az üledék lassan a palack nyakába csúszik, és a zárókupaknál gyűlik össze. Egy-egy palack kb. 25 ilyen mozdítást kap. A kézi forgató (a "remueur") 40.000 palack forgatását tudja elvégezni egy nap.
- ➔ A modern technológia minőségromlás nélkül teszi azt lehetővé, hogy ún. 'gyropalette' (géppel mozdítható és dönthető raklap) alkalmazásával, folyamatos, napi 24 órás üzemeléssel 1 hét alatt végbemenjen a forgatás, és a palackok fejjel lefelé ('sur pointes') várják a degorzsálást (az üledék eltávolítását)

Champagne - készítés: részletek 4.

- ➔ Degorzálás (dégorgement/disgorgement): a nyakban összegyűlt borseprő „kilövése” a végleges ledugózás előtt
 - Kézi ('à la volée'): a palackot fejjel lefelé tartva, a zárókupakot lepattintva, egy gyakorlott mozdulattal úgy kell a seprőt kilőni, és a palackot újra függőleges (vagyis fejjel fölfelé) helyzetbe hozni, hogy a Champagne-ból csak minimális mennyiség vesszen oda. A hosszan érlelt vintage-eket, a különlegesen nagy palackokat a ma napig kézzel degorzsálják.
 - Gépi: a palack nyakát hűtőfolyadékba mártva, így lefagyasztva, a felgyűlt seprő/üledék egy jégdugóvá válik; a palack zárókupakját lepattintják, a jégdugót a belső nyomás kilöki; a Champagne-veszteség ez esetben is minimális.

A degorzsálás során a Champagne-t oxigén éri, mely a "dosage"-al együtt szerepet játszik a végső ízvilág kialakításában.
- ➔ Dosage (liqueur d'expédition hozzáadás; borban oldott nádcukor): nature <3g/L, brut 12g/L, extra dry 12-17g/L, demi sec 32-50g/L, doux >50g/L

A dosage-hoz használt bor megválasztása is hatással van az ízvilágra. Gyakran az adott Champagne saját borát használják; de lehetséges az is, hogy egy különleges bort, előző évek megőrzött 'reserve' borát használják.
- ➔ Dugózás: a dosage hozzáadása után azonnal megtörténik.

A parafa dugó több rétegből áll, a dugó-testhez lehet átlagos parafát, korábbi dugók őrleményét használni, de az a réteg, ami a Champagne-al érintkezik, a "tükör" ("miroir"), különleges gonddal válogatott, friss parafa réteg.

A dugóra fém védőkupak ("capsule") kerül, végül drótkosárral ("muselet") szorítják be a palackba
- ➔ Rázás ("poignettage") – a dosage elkeveredik;

utolsó vizsgálat, megtekintés ("mirage"), címkézés
- ➔ Végül a Champagne visszakerül a pincébe egy rövid periódusra, a teljes összeérés érdekében. A jogi minimum 15 hónapot szab meg, ebből 12-t seprőn (degorzsálás előtt) kell töltenie, 3 hónap lehet a degorzsálás utáni összeérés.





Champagne – 6x kóstolás

- ➔ 1x: A mustok kóstolása → megbizonyosodni, hogy minden must a megfelelő erjesztőtartályba kerül
- ➔ 2x: A kiforrott alapborok kóstolása → a borok gazdagságának, beltartalmi értékeinek, az évjárat potenciáljának meghatározása (csak a kiemelkedő évjáratból készül 'vintage' (érlelt) Champagne)
- ➔ 3x – a legfontosabb kóstolás: A házítás során a friss és az érlelt borok kóstolása, ezek arányának meghatározása az adott 'cuvée'-ben → a különböző normal és vintage Champagne fajták/cuvée-k összeállítása (ezután a palack tartalmán nem lehet módosítani!)
 - 1. normál, nem vintage cuvée: a Champagne ház jellegzetes ízvilága a meghatározó (a borfajták megfelelő aránya (Pinot Noir/Meunier/Chadonnay))
 - 2. vintage cuvée: a kiemelt évjárat bemutatása (nem minden évben készül)
 - Példák:

Mumm Cordon Rouge

45% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 25% Meunier; 8g/L dosage

Perrier-Jouët Grand Brut

40% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 40% Meunier; 8-11g/L dosage

- ➔ 4x: A palackos másoderjedés utáni kóstolás → minőségi kontroll
- ➔ 5x: Évente 2x az érlelés során → a Champagne fejlődésének figyelemmel kísérése
- ➔ 6x: A 'dosage', a végső cukortartalom kialakítása után → a kész Champagne ellenőrző kóstolása



→ Cukortartalom (dosage) szerint

Doux: 50 g/L felett

Demi-sec 32-50 g/L

Sec 17-32 g/L

Extra Dry 12-17 g/L

Brut 12 g/L alatt

Extra Brut 0-6 g/L

"Brut nature", "pas dosé" vagy "dosage zéro" hozzáadott expedíciós likőr nélküli, melyben a cukortartalom 3 g/L alatt van

→ Minőségi szint szerint

- Normal/Classic: adott (előző) év szüretéből származó borok és valamennyi 'reserve' bor (korábbi évek borai; az ízvilág konzisztenciájának fenntartására adják bele) házasításából; minimum 12+3=15 hónapos palackos érlelés után hozható forgalomba (min. amiből 12 hónapot a seprőn kell tölteni, vagyis degorzálni csak ezután lehet); a szőlőfajták/borfajták aránya meghatározó az ízvilág kialakításában
- Vintage/Millésime: min. 3 éves palackos érlelés; csak a feltüntetett évből származó borokat tartalmazhat, ezért nem készül minden évben, csak azokban, amikor a termés különleges minőséget ígér; rendszerint a magasabb besorolású "Cru"-k boraiból készülnek
- Prestige Cuvée: adott Ház csúcs-Champagne-ja; Grand/Premier Cru-k borai; rendszerint egyben Vintage/Millésime, vagyis évjáratos Champagne-ok; ilyen a Moët & Chandon Dom Pérignon-ja, vagy a Perrier-Jouët Belle Epoque; akár további szofisztikációval pl. a Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs megadja azt a 2 ikonikus Cramant-i Chardonnay dűlőt, ahonnan a bor származik

→ Szőlőtípusok szerint

- Leggyakrabban mindhárom szőlőfajtából tartalmaz a Champagne az ízvilág szerinti arányban; a préselést, borkészítést Cru és fajta szerint külön-külön végzik, azért az alapborok csak a palackos másoderjedés előtt, a házasításkor találkoznak
- "Blanc de Blancs" - kizárólag fehér szőlőből, vagyis Chardonnay-ból készített Champagne; színe ezüstösen csillogó; ízvilága könnyed, virágos
- "Blancs de Noirs" - kizárólag vörös szőlőkből (Pinot Noir és/vagy Meunier) készített Champagne; a héj a gyors préselés miatt nagyon kevés színt ad át a bornak, a Blancs de Noirs Champagne színe ezért egyértelműen világos/fehér, árnyalatnyi sötétebb tónussal; ízvilága testesebb, gyümölcsösebb
 - Létezik "100% Pinot Noir" vagy "100% Pinot Meunier" Champagne is, melyek értelemszerűen a "Blancs de Noirs" típus egy-egy változatai
- "Rosé": Champagne az egyetlen szabályozott borvidék, amely megengedi fehér és vörös szőlők összekeverését *
 - "Rosé d'assemblage" (a "házasított" rosé): fehér és vörös (kb. 15% mértékig) alapborok házasításával készül - ez a gyakoribb módszer
 - "Rosé de saignée" (a "véreztetett" rosé): a mustot héjon (héjból jövő vörös szín → "vér" hasonlat) áztatják, így nyeri halvány színét - mivel itt csak vörös szőlők szerepelnek, ez a karakteresebb ízvilágú

(* a módszer szokásos volt a régi ún. "siller" boroknál, amikor a fehér és vörös szőlőket együtt dolgozták fel, de a mai bortörvények ezt már tiltják, rosé borokat kizárólag vörös szőlőből szabad készíteni...sillert is, ami gyakorlatilag a héjon többet ázva, a rosé és a vörös borok között képez átmenetet)

Champagne – palack és címke



Pernod Ricard

Créateurs de convivialité



A dugót és az azt rögzítő drótkosarat borítófólia takarja le (az ún. 'coiffe'), ami a palack nyakára is leér; az alsó rész neve 'collerette' (gallér).

Az első címke tartalmazza a kötelező és fogyasztókat tájékoztató információkat:

- ➔ A "Champagne" megnevezést
- ➔ A típust/ízvilágot: pl. Brut
- ➔ Űrméretet és alkoholfokot
- ➔ A Champagne márkanevét, a gyártója nevét, címét
- ➔ A Champagne Tanács által kiadott regisztrációs jelzést és számot
- ➔ Az évjáratot vagy más különleges info-t pl. Blanc de Blancs



A hátsó címke további információkat hordoz:

- ➔ A "Green Dot" környezetvédelmi jelölést, a "Pregnancy" figyelmeztetést (várandós hölgy ne igyon!)
- ➔ Szulfitokra történő figyelmeztetést
- ➔ A batch-kódot (LOT kódot), a gyártási egység azonosítóját (azt a palackra is nyomhatják)



- A franciák fontos különbséget tesznek az 'effervescence' and 'pétillant' jelző között (hasonlatként kb. olyat, mint a "csillogó" és "szikrázó" jelzők között lehet tenni)
- Effervescence = a Champagne pezsgése, ami egy könnyed krémhabot ('mousse'-t) hoz létre az ital felszínén
 - Pétillant = a 'vin pétillante' (azaz 'sparkling wine') vagyis közönséges pezsgő vagy a szénsavas ásványvíz/szóda ('eau pétillante') pezsgése a feljövő, majd elszálló buborékokkal
- Tökéletes, természetes úton létrejött Champagne-pezsgés ('effervescence') eléréséhez számos technikai tényező szükséges; melyek évszázadok alatt alakultak, és még ma is fontos kutatási-fejlesztési terület
- a palack: erős falú, nyomásálló palackok szükségesek; először Angliában tudtak ilyen gyártani az üvegfűjók az 1700-as években, amit a Champagne gyártók is átvettek - előtte a palackok kb. fele szétrobbant; a mai palackok 20 bar nyomást (a normál Champagne-nyomás 3x-osát) is kibírják
 - a dugó: a lényeg a tökéletes, légmentes, nyomásálló zárás; az első bedrótzott fadugókat a parafa követte, majd a palackos erjesztés idejére 1960-as évektől kezdve koronazárat ("söröskupakot") használnak, és a parafa megmaradt a fogyasztásra szánt kész Champagne-nak
 - a cukor (tirázs): először kristálycukrot használtak, ami gyors, nem egyenletes másoderjedést okozott, és azt sem tudták pontosan, mennyit adjanak hozzá; 1840-ben dokumentálták a cukor/nyomás hányadost: 4g cukor fejleszt 1 bar nyomást a palackban; áttértek az ún. tirázslikőr alkalmazására, ami cukorban gazdag alkoholos oldat
 - az élesztő: az erjedés (vagyis a cukor alkohollá alakulásának folyamata) beindításában van elsődleges szerepe, de a Champagne ízére is hatással van, ezért kikísérletezése tenyésztése és alkalmazása mai is a kutatások egyik legfontosabb területe
 - a bor minősége: a tökéletes 'effervescence' nem működik jól nehéz, fás, csersavas boroknál; szükséges ehhez a Champagne zúzás-darálás nélküli, egész fűrtöket kíméletesen (alacsony kihozattal) préselő technikája, ami a szőlőlét/mustot nyeri ki, de héj és kocsány nedveit nem
- A tökéletes 'effervescence' élvezetéhez is számos részletre kell figyelni, hogy ne tegyük tönkre, ami elkészült
- tiszta pohár, amit szükségtelen mosogatógépben, vegyszerekkel elmosni ill. utána forró, tiszta vízzel mossuk el még egyszer, és hagyjuk természetesen megszáradni; mosogatószer-maradékos pohárban a felhabzó 'mousse' gyorsan eltűnik, ami a Champagne élvezeti értékét rontja
 - a megfelelő formájú pohár (lásd. köv. oldal)
 - a megfelelő hőmérséklet (8-10 C°; Vintage Champagne-nál 12-14 C°), nem melegebben, de semmiképp sem agyonhűtve: 6 C° fok alatt a Champagne íze 'bezár'; fél óra jégvödörben, vagy 4 óra a normál hűtő alsó rekeszében, a palackot oldalára fordítva biztosítja a Champagne megfelelő hőmérsékletét; semmiképp ne tegyük sem a champagne-t, sem a poharat mélyhűtőbe, és ne sokkolozzuk a Champagne-t...lehet mondani, hogy ugyanaz...de mégse!
 - a megfelelő töltés: nem kell rázás vagy hirtelen mozdulat (hacsak nem a pódiumon állunk! ;) szállítás/rázkódás után lehetőleg ne nyissuk azonnal; a Champagne kosarát meglazítva/levéve, a dugót egyik kezünkbe tartva, a másik kezünkkel lassan forgassuk a palackot - a Champagne szépen kinyílik magától, a nyomás lassan kitolja a dugót; pukkantsunk vele, ha ünnepelni akarunk, de a felszolgálati etika nem kéri ezt; lassan töltünk, több lépésben, hogy a hab ne szaladjon ki! Max. a pohár 2/3-áig!



→ Ideális felszolgálási hőmérséklet:

- Brut (normal, nem vintage Champagne): 8-10 C°
- Vintage Champagne: 10-14 C°
- Nem túlhűtve! Soha ne 6 C° alatt → a Champagne statikussá válik, ízei nem élvezhetőek

→ Szabad-e a Champagne-t dekantálni (áttöltve levegőztetni)?

- Hosszan érlelt vintage Champagne-nál előfordulhat, de nagyon lassan, kíméletesen töltve, nehogy a buborékok sérüljenek



Fiatal, brut vagy rosé
Champagne:

- flóte vagy
- tulipán

 pohárforma



Idős, vintage
Champagne:

- boros

 pohárforma

A Champagne Tanács hivatalos oldala (www.champagne.fr) nem javasolja az alacsony oldalfalú, kehelyforma pohár használatát, mert a buborékok felszállását, az aromák kinyílását nem teszi lehetővé...bármennyire is tartja magát az a legenda, hogy a "Champagne-coupe" alakját Maria Antoinette melléről formázták...

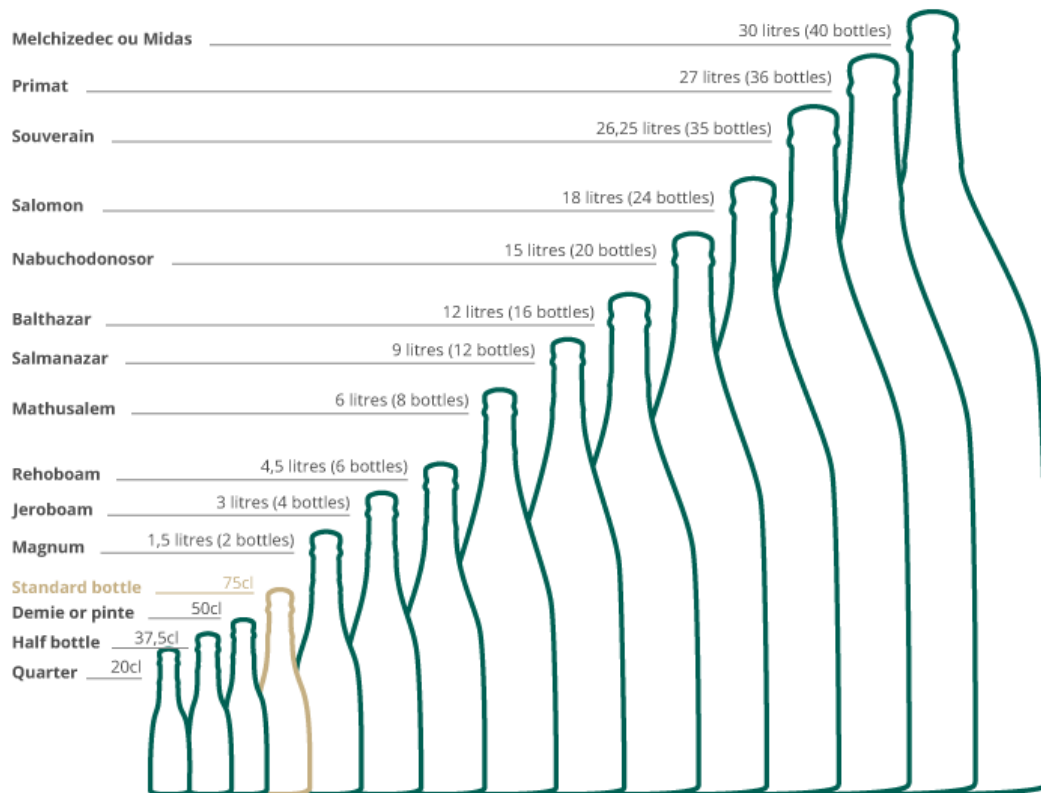


Champagne - palack méretek



Pernod Ricard

Créateurs de convivialité



A szabvány Champagne palackokat a 75cl-es "Standard" palackhoz képest alakították ki. A nevek gyakran bibliai eredetűek.

A nagy méretek egészen elképesztő paraméterekkel rendelkeznek:

pl. a Solomon: 18 liter, a standard palack 24-szerese, 43 kg súlyú, 85 cm magas, 23 cm átmérőjű;

a Primat 27 liter, a standard palack 36-szorosa, 65 kg súlyú, 100 cm magas, 26 cm átmérőjű.

Elterjedt nézet, hogy a nagyobb, pl. Magnum palackban jobb ízű a Champagne, mint a Standard 75cl-esben; annyi tény, hogy a nagyobb Champagne-mennyiséghez kisebb levegőrész társul (a palack nyaka közel azonos méretű), így a nagy palackos Champagne oxidációja lassabb; kontrollált hőmérsékleten történő hosszabb palackos érleléseknél (az arra alkalmas Champagne-ok esetén!) ezt figyelembe kell venni!

Ezzel együtt: a friss, adott évi, azonnal elfogyasztott normál Champagne-ban, ahol a további érlelési hatás nem érvényesül, a Magnum palacknak különleges ízhatást tanúsítani: misztikum!

...és ahogyan a franciák mondják: "Egy Magnum palack (1,5L) Champagne pont elég 2 embernek, főleg, ha az egyik nem iszik!" 😊

Champagne - sabrage



1. Hútsd be a Champagne-t, aztán külön a nyakát! 15 percre tedd a jégvödörbe fejjel lefelé fordítva. Ne rázd, óvatosan mozgasd!
2. Vedd le a védőfóliát, lazítsd meg a drótkosarat, és csavard a palack szájánál lévő felső domborulat alá (egy domborulattal feljebb)
3. Tartsd a palackot 45°-ban (értelemszerűen elfelé magadtól, másoktól)
4. Keresd meg a palack oldalán az üveg öntési varratát (vékony csík, ami a palack aljától a nyakáig végigfut)
5. Végy egy eszközt: sabrage-kardot, kés tompa élét, kanalat, talpas pohár talpát, stb.
6. Csúsztasd az eszközt az öntési varraton, célozd azt a pontot, ahol a varrat és palack nyakának domborulata összeér. Csúsztasd határozottan, de nem nagy erővel.
7. Koppints a megadott pontra, a palack feje körben lehasad, dugóstul-kosarastul elrepül.
8. Tölts! Nem kell félni esetleges üvegszilánktól, a palack nyaka tisztán reped, és bármiféle üvegszilánkot a nyomás kifelé röpít





→ Ki találta fel a Champagne-t?

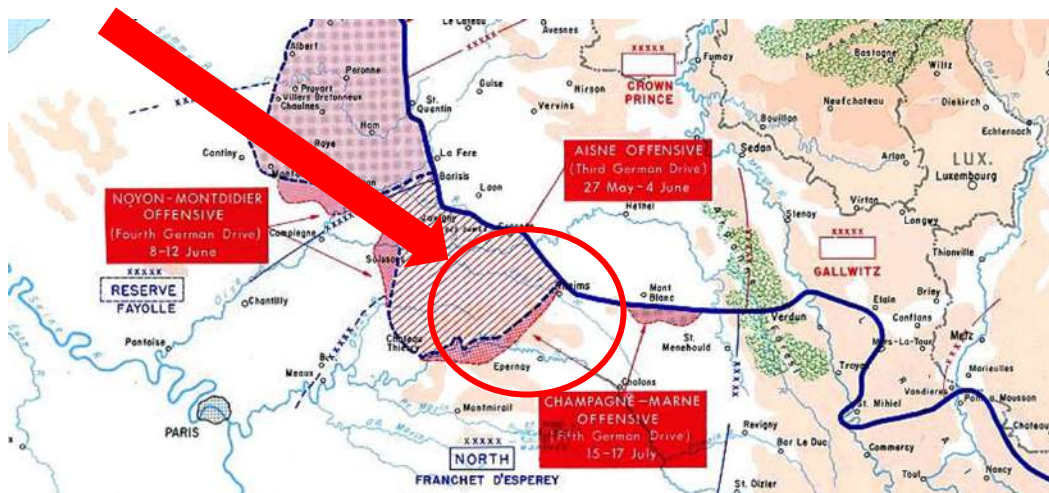
- Másoderjedésű (pezsgéssel bíró) borok régóta léteztek, de a pezsgés kialakítása nem volt tudatos (és ezeket a borokat nem tartották jó minőségűnek – mint ahogy a spontán másoderjedésű borok nem is azok!)
- Nem Dom Perignon volt! Ő tényleg élt, XIV. Lajos korában pincemester volt az egyik Éperney közeli kolostorban (Abbaye d'Hautvillers), ahol borok házasítása fűződik a nevéhez, de nem a pezsgő feltalálása
- A britek az 1600-as években sok bort importáltak Franciaországból, amit hordósan szállítottak és Angliában palackoztak, de ekkor még normál, nem pezsgő borokat szállítottak Champagne-ból is. A francia borok népszerűségét növelte II. Károly király, aki az angol forradalom (1640-49) alatti száműzetését Franciaországban töltötte, és visszatértekor magával hozta a bor szeretetét
- Az első dokumentum Angliában készült: 1662. dec 17-én a Royal Society of London regisztrálta a pezsgő tudatos, cukor hozzáadásával beindított másoderjedés általi készítési módot
- Az 1700-as években alakult ki az erős, hasas, hosszú nyakú palackforma (a „carafe”), ami bírta az erős nyomást
- 1722-ben Reims-ben az első dokumentált pezsgő (vagyis buborékos) Champagne felszolgálása XV. Lajos koronázásán
- Jean-Baptiste François gyógyszerész 1840-ben dokumentálta a hozzáadott cukor pontos mennyiségi hatását: 4g/L cukor okoz 1 bár nyomást a palackban (a mai Champagne-ok 4,5-6 bár nyomást tartalmaznak), így vált a Champagne készítése stabilá, kiszámíthatóvá. "Gleucoœnomètre"-nek nevezte a módszert.
- Luis Pasteur 1855-60 között dokumentálta a különböző élesztők hatását és szerepét a borok erjesztésében. Korábban az élesztőket, mint gombákat, károsnak tartották, bár semmit nem tudtak tenni ellene - szerencsére, hiszen akkor épp az erjesztést akadályozták volna meg!

Champagne - érdekességek 2.

- A végső cukortartalom (dosage) mértéke és annak változása az évszázadok során:
 - Az 1800-as években a nagyon édes (doux) Champagne dominált (a cukor luxuscikknek számított!), Oroszországban 275-320 g/L; az USA-ban 100 g/L volt a dosage mértéke, az angolok dry/extra dry (sec) édességet kedveltek 32-50 g/L cukortartalommal (az volt akkori legszárazabb Champagne)
 - Manapság a száraz (brut) Champagne az általános, pl. Mumm Cordon Rouge 8 g/L
- Érlelődő Champagne készletek
 - A Champagne pincészetekben kb. az éves mennyiség 4x-ese van palackban és érlelődik
- Champagne "reserve" borok:
 - A Champagne Házak saját döntésük alapján is képeznek bortartalékokat (hűtött tartályokban tárolt előző évek szüreteiből származó készletek), melyeket az aktuális év boraihoz olyan arányban adnak, hogy annak állandó minőségét és ízvilágát biztosítsák
 - Emellett a Champagne Tanács (Comité Champagne) is előír kötelező tartalékolást, amely csak az engedélyükkel használható fel olyan években, amikor az aktuális termés nagyon kevés (pl. 2012 volt ilyen év), hogy a piacra jutó Champagne mennyisége ne ingadozhasson drasztikusan.
 - A "reserve" borok teljes mennyisége eléri egy átlagos év szüretelt mennyiségének 69%-át
- A Champagne fényérzékeny!
 - Az ún. 'goût de lumière' borhiba akkor jön létre, ha a palackot hosszan napfény éri, ezért ne tároljunk Champagne-t világos helyen, erős napsütésben.
 - A borhiba jellemzői: a szín élénksége csökken, az íz gyümölcsössége csökken, zavaró mellékízek (káposzta, karfiol) jelennek meg
 - Ezért választották a sötét zöld színt a tipikus Champagne palackok számára; Rosé és Blanc de Blancs Champagne-ok viszont gyakran kapnak átlátszó palackot, hogy színüket megmutassák - fokozottan vigyázzunk a napsütésre!

Champagne – a „legsötétebb órák”: Az I. Világháború

- ➔ A Champagne terület mindig is a francia-német hadseregek felvonulási ill. ütközeti zónájában feküdt
- ➔ Az I. Világháború során a „nyugati-front”, a lövészárkokkal és az állóháborúval lényegében Champagne szőlőterületein keresztül futott, Reims városától néhány km-re.
- ➔ A háború kezdetén 1914 szeptemberében Reims-t és Eperney-t is megszállták a németek, de onnan néhány hét után kiverték őket. „Champagne-i csata” néven 4 nagy offenzívát is számon tartanak 1914-1918 között



- ➔ A rövid Eperney-i német megszállás alatt bezártak a bankok, ezért a polgármester (és egyben Champagne-ház tulajdonos) „szükségpénz” bevezetéséről döntött, amit kézenfekvő módon pezsgőcímkékre nyomtattak
- ➔ A háború dacára, néha közvetlen ágyúzás mellett, a csatáktól néhány km-re a szőlőterületeket tovább művelték, a szüretet is megtartották, sőt az 1914-es, 15-ös és 17-es év jó évszámításra számított
- ➔ A Mumm Champagne-házat államosították (mert az eredetileg német Mumm család, más német Champagne-tulajdonosoktól eltérően nem vette fel a francia állampolgárságot), a család csak jóval a háború után kapta vissza, de addig a Champagne Tanács profin kezelte a szőlőket és a pincészetet is.



Champagne Houses / Maisons de Champagne / Grandes Marques

UNION DES MAISONS DE CHAMPAGNE (UMC)

- 1882-ben 35 Champagne-ház alakította meg Syndicat du Commerce des Vins de Champagne néven, amelyet ma UNION DES MAISONS DE CHAMPAGNE-nak, Champagne-házak Uniójának (UMC) neveznek.
- Azért jött létre, hogy megvédje a Champagne elnevezést Franciaországban és az egész világon a más pezsgők és habzóborok gyártói általi visszaélésektől, vagyis "Champagne only comes from Champagne" = Champagne csak Champagne-ból jöhet!
- Tagjai számára, melyeket a "Grandes Marques" vagyis Nagy Márkák jelzővel illetnek, 10 pontos szabályrendszert írnak elő:
 1. Globális üzleti stratégiával kell, hogy rendelkezzenek (gyártás, marketing, kommunikáció)
 2. A Champagne Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) védelmét kell képviselniük az egész világon
 3. Aktív részvétel a szőlészeti és borászati kutatásban
 4. A kiválasztott, Champagne-szőlő termesztésére jogosult termelőkkel többéves szerződéseket kell kötniük
 5. A préselést s szigorú minőség-ellenőrzési eljárásokkal összhangban kell végezniük, a "cuvée"-t a "taille"-tól leválasztva
 6. Az elsődleges (alkoholos) fermentáció szabályozott hőmérsékletű tartályban kell, hogy végbemenjen
 7. Nagy mennyiségű tartalék borral kell rendelkezniük az egyes szüretnek jellemzőinek kiegyensúlyozására, ezáltal fenntartva a következetes házstílust az évszámot változókonyságától függetlenül
 8. Professzionális borászt/pincemestert (Chef de Cave) kell alkalmazniuk, akik az állandó házstílus fenntartásáért felelősek
 9. A palackos érlelést pezsgőpincékben, ideális körülmények között (állandó hőmérséklet és páratartalom) kell végezni, amelyek biztosítják az aromák és a buborékképződés minőségét
 10. A degorzsálást és a ház stílusára jellemző dosage-t, és azt azt követő pihentetést/összeérést az előírások szerint kell végrehajtani

Champagne Houses / Maisons de Champagne / Grandes Marques

A CHAMPAGNE FORGALMA A VILÁGBAN *

- A teljes Champagne forgalom évente 300 millió palack (225ML) körül alakul - melynek felét maguk a franciák isszák meg!; 5Md € értékben; Champagne a teljes 'pezsgő' piac 9%-a volumenben, de 33%-a értékben!
- Jelentős forgalombővülés lehetetlen, mert a területi korlát, a hektáronkénti hozam és préselési kihozatal behatárolásával Champagne lényegében a lehetséges maximum kapacitáson termel
- Ami fejlődést, értékben bővülést hoz: a 'prestige cuvée'-k, a különlegességek szerepének és mennyiségének növekedése...de ez hosszú folyamat, jelenleg a 'prestige cuvée-k kb. 18%-ot tesznek ki a teljes Champagne mennyiségből

	2019			2019		
	Champagne Házak	M Liter	Millió Palack	Champagne Házak	M Liter	Millió Palack
A legnagyobb Champagne Házak:	1 Moët et Chandon Champagne	25,1	33,5	13 Louis Roederer Champagne	2,8	3,7
- Top5 adja a teljes Champagne-mennyiség 28%-át	2 Veuve Clicquot Champagne	16,2	21,5	14 Vranken Champagne	2,6	3,4
- Top 10 a 36%-át	3 Nicolas Feuillatte Champagne	9,0	12,0	15 Lanson Champagne	2,5	3,3
- Top25 az 50%-át	4 Mumm Champagne	6,4	8,5	16 Bollinger Champagne	2,3	3,1
Pl. Cognac-nál a Top5 a teljes mennyiség 85%-t lefedí	5 Laurent Perrier Champagne	5,3	7,1	17 Canard Duchene Champagne	2,1	2,8
	6 Taittinger Champagne	4,5	6,0	18 Charles Lafitte Champagne	1,8	2,5
	7 Perrier Jouet Champagne	3,0	4,0	19 Alfred Rothschild Champagne	1,7	2,3
	8 Heidsieck Monopole Champagne	3,0	4,0	20 Jacquart Champagne	1,7	2,3
	9 Pommery Champagne	3,0	4,0	21 Duval Leroy Champagne	1,6	2,2
	10 Piper Heidsieck Champagne	2,9	3,8	22 Deutz Champagne	1,6	2,1
	11 Ruinart Champagne	2,9	3,8	23 VPM Exclusive Labels Champagne	1,4	1,8
	12 Dom Perignon Champagne	2,8	3,7	24 Burtin Exclusive Labels Champagne	1,4	1,8
				25 Pol Roger Champagne	1,3	1,7

* további adatok a Comité Champagne 2019-es jelentésében

Champagne Houses / Maisons de Champagne / Grandes Marques

LVMH: Louis Vuitton Moët Hennessy

Családi vezetésű óriáscég, erős márkákkal a divatvilágban és a Champagne, Cognac italkategóriákban

No.2
16ML; 21,5 millió palack

Moët & Chandon



1743-ban Épernay-ben alapította a borkereskedő Claude Moët (holland eredetű a család, innen a kiejtés: "moet", vagyis nem nyelik el a szóvégi t-t!) A legnagyobb Champagne-házzá vált, 1971-ben egyesült a Hennessy Cognac-al, majd 1987-ben beolvadtak a Louis Vuitton luxuscikk-csoportba. Marketing üzenetei eléggé általánosak, ünneplésre, ajándékozásra hív fel: Specially Yours; Say it with Moët & Chandon; Life's memorable moments must be Moët & Chandon

No.1; 25ML; 33,5 millió palack

- A világ legnagyobb volumenű Champagne-ja, - A 3 szőlőfajta közel azonos aránya, tág határok között megadva: Pinot Noir 30-40%; Pinot Meunier 30-40%; Chardonnay 20-30%; Dosage: 9 g/L

„A különbözőségek kiegyenlítődése” - magyarázza magáról.

- A hatalmas volumen miatt mélyebb szofisztikációt nem kínál: mondható, hogy a Moët az "átlag-Champagne", vagy az "alap-Champagne", a benchmark, mihez képest más Champagne-ok hasonlíthatóak.

Ízvilágát ő maga így jellemzi: „Vibráló, gazdag, csábító”

Veuve Clicquot



1772-ben alapította a textilkereskedő Philippe Clicquot, majd fiára François-ra hagyta, aki viszont fiatalon, 30 éves korában meghalt. Felesége, a 27 éves Barbe-Nicole Ponsardin vitte sikerre a Házat (egy kockázatos orosz üzlettel kezdve, közvetlenül a napóleoni háborúk után!) ...és vált belőle a névadó "Veuve Clicquot" (veuve = özvegy). A jellegzetes sárga címkét a XIX. század végén kapta. 1986-ban vásárolta meg a Louis Vuitton. Marketing üzenete az ízvilággal összhangban lévőknek tűnik: LET LIFE SURPRISE YOU - Hagyd, hogy az élet megleljen (meglepő pillanatok az életben)

- Erősen Pinot Noir-domináns, erős struktúra, enyhe gyümölcsösség, sok, apró buborék: Pinot Noir 50-55%; Pinot Meunier 15-20%; Chardonnay 28-33%
- „Két szembenálló tényező összehozása: erő és selymesség” - magyarázza az ízvilágot...ez a "meglepetés" köszön vissza a marketing üzeneteiben is.
- Nőies neve ellenére, erőteljessége miatt nem egy nőies Champagne...hacsaknem ez az özvegyasszonyos stílus ;)

Champagne Houses / Maisons de Champagne / Grandes Marques

LVMH: Louis Vuitton Moët Hennessy - folyt.

Családi vezetésű óriáscég, erős márkákkal a divatvilágban és a Champagne, Cognac italkategóriákban

Dom Pérignon



No.12
2,8ML;
3,7 millió palack

- Az LVMH / Moët luxus-Champagne-ja; ebben a pozícióban is hatalmas forgalommal bír
- A mítosz: NEM Dom Perignon találta fel a Champagne-t (bár létező pincemester volt)!
- 1936-ban palackozták először (az 1921-es évjáratot); csak millésime/vintage/évjáratos Champagne formában kerül forgalomba
- Minden kiadás egy egyedi cuvée, "Dom Pérignon stílusban"; régebben adtak meg róla szőlőfajtánkénti adatokat, ma már nem

Ruinart



No.11
2,9ML;
3,8 millió palack

- 1729-es alapításával a legrégebbi Champagne-ház
- Chardonnay-stílus; a Brut ("R" DE RUINART) összetétele: 40% Chardonnay, 49% Pinot Noir, 11% Meunier (20-25%-nyi reserve borokból)
- Már az alapítás 300. évfordulójára készülnek ("Belépünk a 4. évszázadba"); Reims-ben művészi/építészeti projectekkel más idéntől
- A művészeti együttműködések amúgy is jellemzik a márkát

Krug



No.44
500eL;
675ezer palack

- 1843-as alapítás; német eredetű család
- "Krug Grande Cuvée": különleges pozicionálás, minden évben "új évjárat" jelentkezik...ami azért lényegét tekintve ugyanaz, mint bármely non-vintage Champagne: az adott év boraira építve, azokat 'reserve' borokkal kiegészítve készítik a cuvée-t
- Pinot Noir domináns (pl. 2012-i évi borokra építő "168. kiadás": 52% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 13% Meunier; alacsony cukor ~6 g/L; 42% reserve borok)
- Klasszikus eljárások: fahordós alapbor-készítés; nincs malolaktikus erjesztés, 6 év érlelés (ízvilág telt, határozott: marcipán, nugát, érett és aszalt gyümölcsök, gyömbéres sütemény)

Champagne Houses / Maisons de Champagne / Grandes Marques

Pernod Ricard

A világ második legnagyobb prémium Spirits&Wine italcége, családi vezetéssel

Mumm



1827: P. A. MUMM & GIESLER Reims-i Champagne ház létrehozása az 1761-től létező német borcég alapjaira építve. 1852-ben George Hermann Mumm nevet vált, és megjelenik a ma is használt név: G.H. MUMM & Co. A ház filozófiája: "Nec plus ultra"; „Only the best” (Csak a legjobb).

1876: A ház szimbóluma megszületik A Cordon Rouge kiadást a "Légion d'honneur" (francia Becsületrend) inspirálta. Eredetileg valódi selyem szalagot használtak a palackon is.

No.4; 6,4ML; 8,5 millió palack

Perrier-Jouët



A champagne, ami egy házaspár szenvedélyéből és jövőbe tekintéséből született. 1811- ben, egy évvel házasságuk után Pierre-Nicolas Perrier és Rose-Adélaïde Jouët, két lelkes, természetbarát, vállalkozókedvű Champagne-imádó megalapítja a Perrier-Jouët Champagne házat. Rose-Adélaïde egy normandiai kereskedőcsaládból származó, tanult, művelt hölgy, Pierre-Nicolas pedig képzett borász és botanikus volt. Már 1811-ben az alapítók is kifejezésre juttatták a művészetek iránti rajongásukat, amit az utódok tovább folytattak.

No.7; 3ML; 4 millió palack

- Az egyik legkiemelkedőbb terület a Champagne régióban: 218 hektár szőlő, amiből 160 "grand cru"; a 3 legkiválóbb területen: Montagne de Reims (Pinot Noir), Cote des Blancs (Chardonnay) és a Vallée de la Marne

- A PINOT NOIR a ház meghatározó szőlőfajtája; a Pinot Noir a legerőteljesebb stílusú szőlő, karakteres gyümölcsösséget, erőt, struktúrát ad

- Innováció, ami tradícióvá válik: A Mumm-ház a kezdetektől fogva vezetett be olyan alaposan átgondolt és megtervezett újításokat, melyek közül nem egy iparági gyakorlattá vált

- A Perrier-Jouët stílus a Chardonnay szőlőfajtaival megszerzett és felépített, utólérhetetlen két évszázados tudásra és tapasztalatra épül

- A 200 év alatt mindössze 7 pincemester (chef de cave) dolgozott

- Az 1 éves minimummal szemben 3 év érlelés a normál, Non Vintage Cuvée-knél és legalább 6 év érlelés a Prestige Cuvéeek esetén

- Perrier-Jouët volt az első Champagne ház, aki « Brut » (12g/L cukortartalom alatti) Champagne-t készített 1846-ban

- A L'Eden nevű pinceágban a ház idős, érlelt készleteit őrzik – köztük a ma létező legidősebb vintage cuvée-t 1825-ből

Champagne Houses / Maisons de Champagne / Grandes Marques

Laurent-Perrier

Francia tulajdonú Champagne cég

Laurent-Perrier



No.5
5,3ML;
7,1 millió palack

Az 1812-es alapítású Laurent-Perrier egyike a ma is francia, családi kontroll alatt álló Champagne házaknak. A névadó márkán kívül övük a Salon, Delamotte and Champagne de Castellane champagne-márkák. Az 1800-as évek végén átmenetileg Veuve Laurent-Perrier-nek nevezték a Házat, az "özvegy" jelző itt is sajnálatos családi haláleset valódi következménye. A ma is meghatározó tulajdonos de Nonancourt család 1939-ben vette meg a márkát. A család két férfitagja, Maurice és Bernard de Nonancourt a II. Világháborúban a francia ellenállásban harcolt, Maurice-t, az idősebb fivért a nácik végezték ki. Bernard vezette a márkát a világsikerre, voltak a 3. legnagyobb Champagne (most 5.), majd 2010-ben hunyt el "Grand Bernard", ahogy őt a szakma ismerte és nevezte. A Ház nem is az alapítót, nem Bernard de Nonancourt-t nevezi meg, mint a Laurent-Perrier-stílus megteremtőjét.

- "La Cuvée" (az alap, non-vintage Brut) magas Chardonnay-tartalommal rendelkezik. A cuvée 50% feletti Chardonnay-t, 30% feletti Pinot Noir-t, 10-20% közötti Meunier-t tartalmaz; 20-30%-nyi 'reserve' borokkal egészítik ki az adott évi alapbort. "Könnyed" dosage-t alkalmaz, de nem adják meg, hogy hány grammot.

- "Tisztaság, frissesség, elegancia" - mondja magáról

- A Laurent-Perrier Ultra Brut egy zero dosage kiadás, vagyis hozzáadott cukrot nem tartalmaz

- "An Epicurean Vision of Champagne" = "Egy ínyenc látásmód a Champagne-ról" - hirdeti magát; "Art de Vivre à la française" = "Az élet művészete francia módra"

Champagne Houses / Maisons de Champagne / Grandes Marques

Taittinger

Francia, családi tulajdonú, családi vezetésű Champagne-ház

Taittinger



No.6
4,5ML;
6 millió
palack

A Jacques Fournieux által 1734-ben alapított Champagne házat 1932-ben vásárolta meg a borkereskedő Taittinger család, és innentől saját nevük alatt készítették a Champagne-t. A cég a szállodaiiparban is jelen volt, övék volt a híres párizsi Hotel de Crillon. 2005-ben egy szerencsétlen kalandba vágta bele: a teljes céget eladták az amerikai befektető Starwood Capital Group-nak...akik amerikai tempót, rövid távú profitmaximalizálási elképzeléseket hoztak, megdöbbenve ezzel a hosszú távra tervező Champagne-i franciákat; míg aztán banki segítséggel a mostani családfő, Pierre-Emmanuel Taittinger kivásárolta a Champagne házat (a Hotel de Crillon viszont ott maradt...). Azóta a családtagok vezetik a céget. 2017-ben a Taittinger ház, első Champagne cégként szőlőt telepített Angliában, Kent mellett, hogy ott angol pezsgőbort állítson elő - természetesen nem hívhatja majd Champagne-nak ;)

- Taittinger Brut Réserve 40 % Chardonnay-t, 35% Pinot Noir-t and 25% Pinot Meunier-t tartalmaz
- "Könnyed, elegáns, kiegyensúlyozott" - jellemzi magát
- Prestige cuvée-jük a Comtes de Champagne (100% Chardonnay) IV. Thibaud grófnak állít emléket, aki a legendák szerint a keresztes háborúból hozta Franciaországba a Chardonnay szőlő ősét.
- Híres kezdeményezésük a "Taittinger Collection", 2-5 évente egy híres művész, kezdve Victor Vasarely-vel 1983-ban, megfesti a Champagne palackot, amiben egy vintage cuveé készül. A teljes sorozat ma már aukciókon cserél gazdát.

Champagne Houses / Maisons de Champagne / Grandes Marques

Vranken-Pommery Monopole

A világ második legnagyobb Champagne cége, több Champagne Ház egyesülésével 1976-ban jött létre. Francia és portugál borcégekkel kiegészítve ők a legnagyobb európai bortermelők.

Pommery



No.9
3ML;
4 millió palack

- A Pommery házat 1858-ban alapították, de sikerre az alapító özvegye (ismét egy özvegy!) Louise Pommery vitte: "Madame Pommery"
- Túl sokat nem árul el magáról: "A Pommery Brut Royal a Pommery stílus lényege: elevenség, frissesség, finomság"

Vranken



No.14
2,6ML;
3,4 millió palack

- A Vranken házat 1976-ban hozta létre a belga Paul-François Vranken, aki a teljes cégcsoportot ma is vezeti.
- "Klasszikus Champagne blend" - mondja magáról; "frissesség, élénk gyümölcsösség, elegancia" jellemzi
- Az alap "Cuvées Demoiselle" sorozat mellett a "Cuvées Diamant" kiadások palackjai "Art Deco" stílusukkal mutatnak újdonságot
- 4 tagú "Brut Nature" kiadása is van

Heidsieck & Co. Monopole



No.8
3ML;
4 millió palack

- 1785-ban alapította Florens-Louis Heidsieck, a "Monopole" márkanévét 1860-ben jegyezték be
- Blue Top (non-vintage) a Ház alap champagne-ja; összetétele: 70% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 10% Pinot Meunier
- Az I. Világháború alatt lesüllyesztett, svéd Jönköping hajó roncsából 1998-ban 2400 palack 1907-es vintage Champagne-t hoztak fel - kitűnő minőségű maradt!

Charles Lafitte



No.18
1,8ML;
2,5 millió palack

- Újabb Paul-François Vranken alapítás: 1983-ban hozza létre a Charles Lafitte márkát
- Chardonnay-domináns, így új ízvilágot teremtett a meglévők mellé
- Mesterséges marketingje visszanyúl egy 1834-ben alapított Cognac cégig...mint annak utódja

Champagne Houses / Maisons de Champagne / Grandes Marques

Piper-Heidsieck / EPI (Européenne de Participations Industrielles)

A Descours család által vezetett francia cégcsoport a luxus divatiparban (cipők), ingatlanokban, bor és Champagne területeken érdekelt

Piper-Heidsieck



No.10
2,9ML;
3,8 millió palack

Az 1785-ban Florens-Louis Heidsieck által alapított Champagne-ház mára 3 ágra bomlott: az egyik a Vranken-Pommery Monopole cégcsoport által birtokolt Heidsieck & Co. Monopole márka, a másik az itt ismertetett Piper-Heidsieck. A cégek az 1839-es évi szétválással alakultak meg. Majd ettől függetlenül egy harmadik családtag megalapította a Charles Heidsieck házat 1851-ben. Ma a Charles Heidsieck is EPI tulajdon, jóval kisebb, 627eL = 836 ezer palack forgalommal. A Piper-Heidsieck és Charles Heidsieck márkák 2011-ig a Rémy Cointreau italcéghez tartoztak.

- Pinot Noir a meghatározó szőlőfajta
- A Cuvée Brut (non-vintage) összetétele: 50-55% Pinot Noir, 10-15% Chardonnay, 30-35% Pinot Meunier
- Az 1990-es/2000-es években Régis Camus pincemester irányításával több újítást is bevezettek
 - A szőlőfelvásárlást több területre kiterjesztették, ezzel az ízek kombinálhatóságát fejlesztették
 - Rozsdamantes acél erjesztőtartályokat helyeztek üzembe
 - A 'reserve' borok megőrzését növelték, mára már 10 különböző szüret alapborai is rendelkezésre állnak
- Az amerikai szesztilalom 1920-as bevezetésének emlékére "Prohibition Edition"-nal jelentkezték, ami egy speciális palackot, papírdobozt és faládát jelent

Charles Heidsieck



No.38
627eL;
836 ezer palack

- Kisebb, szofisztikált Champagne
- Nagyon magas arányú 'reserve' borok (40%)
- "Wines with texture" = ízes, testes

Champagne Houses / Maisons de Champagne / Grandes Marques

Francia, családi Champagne Házak, esetenként az alapító család tulajdonában

A Top25 Champagne Ház között ma már ritkák a tisztán családi cégek, de azért vannak, akik megőrizték függetlenségüket a mai napig.

Bollinger



No.16
2,3ML;
3,1 millió palack

Deutz



No.22
1,6ML;
2,1 millió palack

Louis Roederer



No.13
2,8ML;
3,7 millió palack

Pol Roger



No.25
1,3ML;
1,7 millió palack

- Ma is alapító család tulajdonában van, 1829 óta
- "Pinot-domináns, komplex, piritósos ízjelleg"
- Tölgyfa hordós erjesztés, érlelés
- Brut (Special Cuvée): 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Meunier
- James Bond-Champagne, többször szerepelt a filmekben
- Angol nyelvterületen "Bolly"-ként becézik

- 1838-as alapítású, ma a Rouzaud családé, a Louis Roederer-el együtt
- Pinot Noir-alapú háznak tartják, valójában a 3 szőlőfajtát kb. azonos arányban használja (pl. Brut Classic 33% mindhárom szőlőből)
- Modern technológiát alkalmaz (pl. tölgyhordók teljes mellőzése), ezért stílusa, könnyed, elegáns

- 1776-os alapítású, ma is családi tulajdonban
- "Kéz a kézben a természettel", hirdeti Champagne-készítési elveit
- Brut Premier: 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay and 20% Pinot Meunier; "freshness, finesse, and brightness" (frissesség, finomság, fényesség) - jellemzi magát

- 1849-ben alapította a névadó Pol Roger, ma is a család tulajdona
- Brut: egyenlő arány a 3 szőlőből; magas, 25%-os reserve borokkal
- Elegáns, "Gentlemen's Champagne"-ként hirdeti magát, készít erőteljes, Pinot-domináns Vintage kiadást "Cuvée Sir Winston Churchill" néven

Champagne Houses / Egyéb márkák (nem UMC tag)

Centre Vinicole – Champagne Nicolas Feuillatte

A legnagyobb és legrégebbi szövetségi termelő, 82 szövetkezetet, több mint 5000 szőlőtermesztőt tömörít.

Nicolas Feuillatte



No.3
9ML;
12 millió palack

SÉLECTION BRUT

- 10% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 50% Meunier
- Kiegyensúlyozott cuvée, Meunier alapon, ízjellemzői a fehér húsú gyümölcsök, alma, eper; lágy, gyümölcsös karakter.
- 2-3 éves érlelést kap

1972-ben alakult, sokáig áruházláncok saját márkás Champagne-jait gyártotta, míg 1986-ban megvásárolta a Nicolas Feuillatte által 1976-ban alapított, saját magáról elnevezett Champagne-márkát.

Mára jelentős volument ért el, a világ 3. legnagyobb volumenű Champagne-ja, melynek jelentős része Franciaországban kel el, ahol a legnagyobb volumenű Champagne. Árazása alacsonyabb, mint a nagy márkáké, lehet talán mondani, hogy a Nicolas Feuillatte az áruházi "tömeg-Champagne".

A minőségre hivatkozva kiemelik, hogy az 5000 szőlőtermesztőjük jelen van 11 Grands Cru-ben a 17-ből, 26 Premier Cru- ben a 42-ből, és 145 normál Champagne Cru-ben a 260-ból.

Úgyszintén szétszórt a különböző Champagne-régiók között, vagyis homokos, mészköves, krétaköves talajon is vannak parcellák.

AROMA DEVELOPMENT IN CHAMPAGNE WINES



Pernod Ricard

Créateurs de convivialité

YOUTHFUL RADIANCE

2-3 years old

MATURE BALANCE

from 3-4 to 6-8 years old

COMPLETENESS AND COMPLEXITY

more than 6-8 years old



Chardonnay

LIVELINESS, MINERALITY

Meunier

FRUITY CHARACTER AND ROUNDNESS OF FLAVOUR

Pinot noir

BODY AND STRUCTURE

Aroma chart available for download from the media library at www.champagne.com

Champagne
ízvilág: "à
chacun son
goût" =
mindenkinek
saját ízlése
szerint!

Íztérkép:
(www.champagne.fr)

Champagne ízvilág: "à chacun son goût" = mindenkinek saját ízlése szerint! Az ízvilágra hatással lévő tényezők a Champagne készítése során 1.



Pernod Ricard

Créateurs de convivialité

1. A szőlő

1. Egyértelmű és legfontosabb tényező a szőlőfajták megválasztása, a cuvée összeállítása
 - Pinot Noir: piros, bogyós gyümölcsök / erőteljes struktúra
 - Meunier: fehér húsú gyümölcsök / légység, lekerékített textúra
 - Chardonnay: virágok, citrusfélék / könnyed, elegáns stílus
2. A Cru-k minőségi besorolása természetesen hatással van az ízvilágra, annak kifinomultságára
3. Évjáratos/Vintage/Millésime champagne-oknál jelentős a különleges évjárat minősége
4. Különlegességeknél megjelenik a "dűlőszelektált" kifinomultság (pl. Belle Époque Blanc De Blancs 2006 két ikonikus parcella, a Cramant-ban fekvő Bouron-Leroy & Bouron du Midi parcellák Chardonnay szőlőjéből készül)

2. A "reserve" borok aránya

Előző évek eltárolt boraiból 5-10%-nyit általában minden Champagne tartalmaz, az évek változékonyságának kiegyenlítésére, az ízvilág konzisztenciájának biztosítására, de ez minőségi márkáknál gyakran felmegy 20-30%-ra, sőt e fölé, pl. a Charles Heidsieck 40%-os reserve bor arányról ír. A reserve borok mélyítenek az ízeken, a Champagne-t karakteresebbé teszik.

3. A malolaktikus (másodlagos) erjesztés

Rövidítve MLF; almasav bontás, melynek során az erős almasav lágyabb tejsavvá alakul: a bor savasságát csökkenti, lágyít, kialakul a Champagne-ra jellemző vajás-briós ízhatás. Fontos a tartály állandó hőmérsékleten, 18 °C-on tartása, melyben tejsavbaktériumokat adnak a már kiforrott borhoz. A folyamat 4-6 hetet vesz igénybe, mely során a savtartalmat és -összetételt gondosan ellenőrzik. Ma már általánosan jellemző a Champagne-borok malolaktikus erjesztése, kis számú termelő nem használja a módszert, mások a borok szerint döntenek el, hogy alkalmazzák ezt vagy sem.

Champagne ízvilág: "à chacun son goût" = mindenkinek saját ízlése szerint!

Az ízvilágra hatással lévő tényezők a Champagne készítése során 2.



Pernod Ricard

Créateurs de convivialité

4. **A palackos, seprőn történő érlelés**

A 12 hónapos minimum helyett a nagy márkák 2-3 éves érlelést, időnként e fölöttit alkalmaznak az alap, Non-vintage kiadásoknál is. A teltebb, "élesztősebb" ízjegyek, a briós, a pirítós, a karamell, a diós-mogyorós aromái így keletkeznek a champagne-okban. ("Élesztősebb" mondják, hiszen a seprő a tirázslikőr hatását kifejtett, majd elhalt élesztőgombáinak üledéke!).

A seprős érleléssel függ össze még a "bâtonnage" technológia, ami a finomseprő felkeverését, felrázását jelenti, melynek célja a seprős-élesztős hatás erősítése, a champagne komplexebb karaktert, sűrűbb textúrát kap.

5. **Oxidáció**

A mára sokkal jobban elterjedt redukív (praktikusan: acéltartályos) vs. a tradicionálisabb oxidatív (praktikusan: tölgyfa hordós) alapbor érlelés és reserve bor tárolás jelentős hatással van az ízvilágra.

Ismert és használt technológia a mikro-oxidáció (az alapborok egy részének néhány héten át történő, kalkulált oxigénmennyiséggel történő kezelése).

Oxidáció a másoderjedés során is éri a champagne-t. A palackokat zárókupak, ún. "bidule" zárja le közel légmentesen (de nem teljesen!), megakadályozandó a keletkező széndioxid teljes elszivárgását; a zárókupak rendszerint koronazár, "söröskupak" kinézetű, de minimális légrést biztosít, amin részben oxigén szívárog be, részben a fölös széndioxid távozik. A "bidule" megválasztása fontos döntés, a lassú oxidáció hatással van a champagne érlelési sebességére és ízére is.

Champagne ízvilág: "à chacun son goût" = mindenkinek saját ízlése szerint! Az ízvilágra hatással lévő tényezők a Champagne készítése során 3.



Pernod Ricard

Créateurs de convivialité

6. Alkoholfok

Az alapborok kiforrási minimuma 11 alkoholfok (amennyiben a must ezt természetes úton nem biztosítja adott évben), akkor cukor hozzáadásával érik el (a folyamat neve: Chaptalisation – kitalálójáról, a francia kémikus Jean-Antoine-Claude Chaptal-ról elnevezve). Majd a palackos másoderjedés előtt tirázslikőr formájában (élesztő, cukor, enzimek) érkező cukor erjedéséből is alkoholt (és buborékokat!) kap a Champagne, ami így eléri a szokásosnak mondható 12%-os alkoholtartalmat. Az efölötti, emelkedő alkoholtartalom fokozatosan jellegzetes gabonás édességet, süteményes ízjegyeket, teltebb textúrát ad a Champagne-nak. Ez az ízharmonia végett általában együtt mozog a hosszabb érlelésekkel, Vintage kiadásokkal. (És nincs semmi köze a 'dosage' (vagyis a végső hozzáadott cukor) által nyert édességhez, hiszen az a cukormennyiség már nem forr ki a Champagne-ban!)

7. Dosage

Végül ismét egy alapvető, könnyen érthető tényező, a "liqueur d'expédition" hozzáadása a palackozás előtt (borban oldott nádcukor), az édesség beállítására. Így kialakulnak az ismert típusok: nature <3g/L, brut 12g/L, extra dry 12-17g/L, demi sec 32-50g/L, doux >50g/L

A dosage-hoz használt bor megválasztása is hatással van az ízvilágra. Gyakran az adott Champagne saját (azévi) borát használják; de lehetséges az is, hogy egy különleges bort, előző évek megőrzött 'reserve' borát használják.

Champagne ízvilág: "à chacun son goût" = mindenkinek saját ízlése szerint!

Non-Vintage Brut Champagne-ok íztérképe *



Pernod Ricard

Créateurs de convivialité

Chardonnay

Laurent-Perrier (5)

PN 30%; M 10-20%; C >50%
Virágok, citrusok, őszibarack,
fehér húsú gyümölcsök

Perrier-Jouët (7)

PN 40%; M 40%; C 20%
Virágos, friss gyümölcsök,
vanília, vajas briós

Taittinger (6)

PN 35%; M 25%; C 40%
Őszibarack, fehér húsú
gyümölcsök, vanília, briós

Moët & Chandon (1)

PN 30-40%; M 30-40%; C 20-30%
Zöldalma, citrusok, fehér virágok,
briós, mogyoró, gabona

Meunier

Fehér húsú
gyümölcsök
/ Lágý, kerek
textúra

Könnyed, friss,
elegáns

Test,
testes,
erőteljes
struktúra

* Minden márka saját leírása

alapján

PN = Pinot Noir;

M = Meunier;

C = Chardonnay

Mivel az alap Brut

champagne-ok szerepelnek,

meghatározó a szőlőfajta

szerpe, és kisebb az érlelés,

a technológia hatása

...Vintage Champagne-oknál

ez jelentősen módosul!

Nicolas Feuillatte (3)

PN 40%; M 50%; C 10%
Alma, málna,
kiegyensúlyozott

Pommery (9)

PN 45%; M 30%; C 25%
Vörös húsú gyümölcsök,
elegáns, lekerekített,
gazdag, sima

Piper-Heidsieck (10)

PN 50-55%;
M 30-35%;
C 10-15%
Körte, alma,
mandula,
mogyoró, szőlő,
fehér húsú
gyümölcsök

Vörös, bogyós gyümölcsök

Mumm (4)

PN 45%; M 25%; C 30%
Őszibarack, sárgabarack,
ananász, vanília, karamell,
aszalt gyümölcs, méz

Heidsieck Monopole (8)

PN 70%; M 10%;
C 20%
Cseresznye, szilva,
őszibarack,
narancs

Ruinart

PN 49%; M 11%; C 40%
Ringlószilva, nektarin,
testes, erőteljes

Veuve Clicquot (2)

PN 50-55%;
M 15-20%; C 28-33%
Őszibarack, körte,
szilva, vanília, briós,
pirító

Krug

PN 52%; M 13%; C 35%
Érett és aszalt
gyümölcsök, marcipán,
gyömbéres sütemény,
nugát, briós, méz

Pinot Noir

Champagne idézetek



Pernod Ricard

Créateurs de convivialité

"I only drink Champagne on two occasions, when I am in love and when I am not."

Csak két alkalommal iszok Champagne-t: amikor szerelmes vagyok és amikor nem.

- Coco Chanel

"Come quickly, I am tasting the stars!"

Gyertek gyorsan, a csillagokat kóstolom!

- *Dom Pérignon*

(Mondta a legenda szerint, mikor feltalálta a Champagne-t - amiről tudjuk, hogy nem igaz!)

"Remember gentlemen, it's not just France we are fighting for, it's Champagne!"

Emlékezzenek uraim, nem csak Franciaországért harcolunk, hanem Champagne-ért!

- ***Winston Churchill*** *(a partraszállás előtt)*

"Why do I drink Champagne for breakfast? Doesn't everyone?"

Miért iszok Champagne-t reggelihez? Hát nem mindenki így tesz?

- *Noel Coward, angol forgatókönyv-író*

"Champagne is the only wine that leaves a woman beautiful after drinking it."

A Champagne az egyetlen bor, melynek ivása után a nő gyönyörű marad.

- *Madame de Pompadour*

"I drink champagne when I win, to celebrate... and I drink champagne when I lose, to console myself."

Champagne-t iszok, mikor győzök, hogy megünnepeljem...és Champagne-t iszok, mikor veszek, hogy megvigasztaljam magam.

- *Napoleon Bonaparte*