

Champagnefremstilling

PRESNING

Når man skal lave Champagne, gælder det først og fremmest om at få den renest mulige most. Dette får man ved at håndplukke druerne, presse hele klaser forsigtigt og sikre sig, at kontakten mellem most og revnede drueskaller er så minimal som muligt. Mange Champagne-huse mener, at den traditionelle kurvepresse er den blideste metode til presning. Pressens store overflade og den lille frugtmængde sikrer, at mosten ikke løber hen over knuste druer og derved optager tanniner. Pneumatiske eller blærepresser er også almindelige. De er meget hurtigere.

Mosten løber fra pressen i kvalitetsmæssig rækkefølge. Jo mere frugten presses, jo større bliver indholdet af tanniner, kerner og drueskaller. Bedre kvalitetsvine bliver kun lavet på most, der løber fra af sig selv, og så af den første presning. Den anden presning kan bruges, men kun til ikke-top-vine.

Afkøling

Mosten pumpes fra pressen over i små tanke. Hver af dem indeholder kun most fra én presse-mængde, så valget i den endelige blanding kan blive så præcist som muligt. Undervejs kan mosten afkøles for at forebygge bakterieaktivitet og udsætte, at gæringen begynder, før *débourbage* (klaring) kan finde sted.

FØRSTEGÆRING

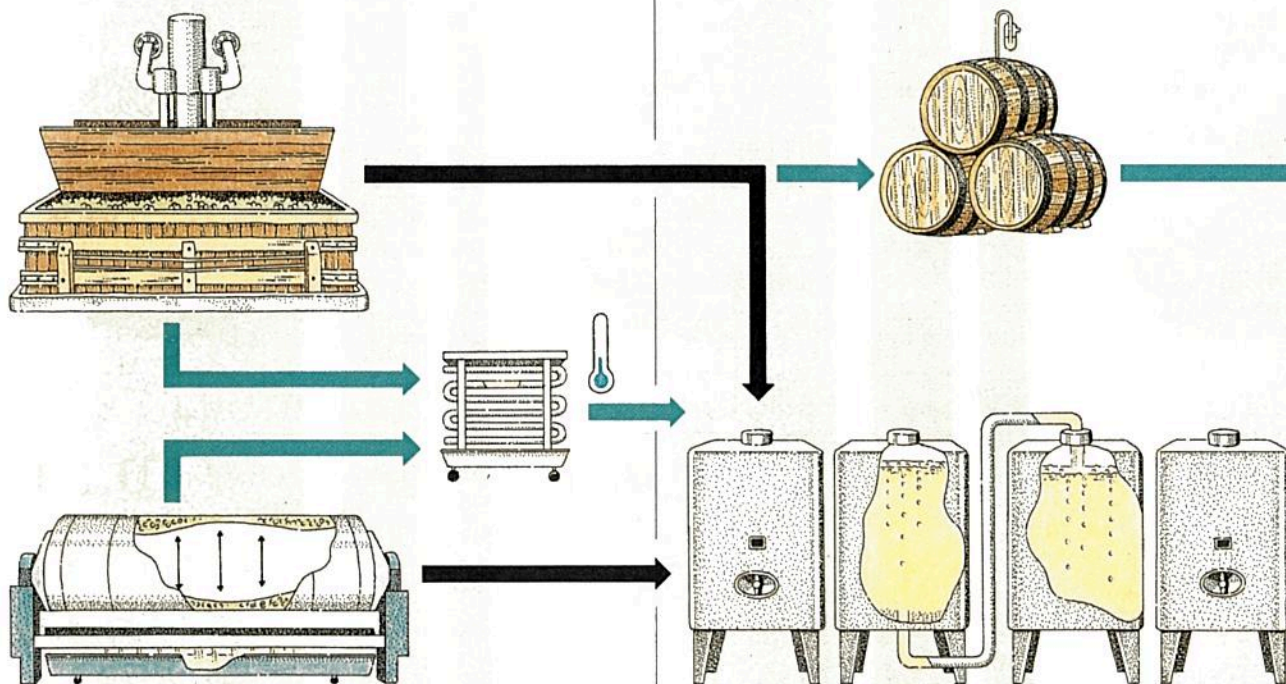
Débourbage

Skaller og andre urenheder, især gærællejringer, kan fjernes fra vinen ved kældertemperatur, men en hurtigere og mere omhyggelig klaring opnås ved at nedkøle vinen til minus 5°. Renhed, og dermed stabilitet, kan øges ved at klare med bentonit. Mange vinmagere hævder, at hvis klaringen på dette trin er for omhyggelig, så vil vinens smags- og duftkompleksitet blive reduceret.

Gæring

Når vinen er klaret, bliver den omstuet på rene gæringstanke. Tankenes størrelse og form er meget vigtig: små kar gør større kontrol med gæringen lettere, og rustfri ståltanke sikrer renhed. To af de bedste Champagne-huse, Krug og Alfred Gratien, foretrækker imidlertid stadig at gære deres vine på egetræsfade.

Andre vigtige dispositioner på dette trin er valget af gær, chaptalisering og malolaktisk gæring. Normalt anvendes »kulturgær«, fordi virkningen på vinen er nemmere at forudsige. Anvendelse af »vildgær« kan være et spil, selv om vinens kompleksitet herved kan øges. Vinens potentielle alkohol skal næsten altid hæves, og den bliver uvægerligt chaptaliseret. Den malolaktiske gæring ansføres, eftersom den gør vinen blødere og rundere samt øger dens stabilitet.



De mørke pile viser de kritiske trin, de lyse pile viser de valgfrie trin.

ASSEMBLAGE

Efter gæringen og før *assemblage* (blanding) bliver vinen igen stabiliseret. Det er det vigtigste trin inden for *méthode champenoise*.

Koldstabilisering

Faste partikler og urenheder fjernes fra vinen ved koldstabilisering, der både skal forebygge dannelse af vinsten og uønskede gær- eller enzymreaktioner, der måtte forringe vinen. Den bliver omstukket, så depotet fjernes, og derefter klaret ved filtrering eller klaring.

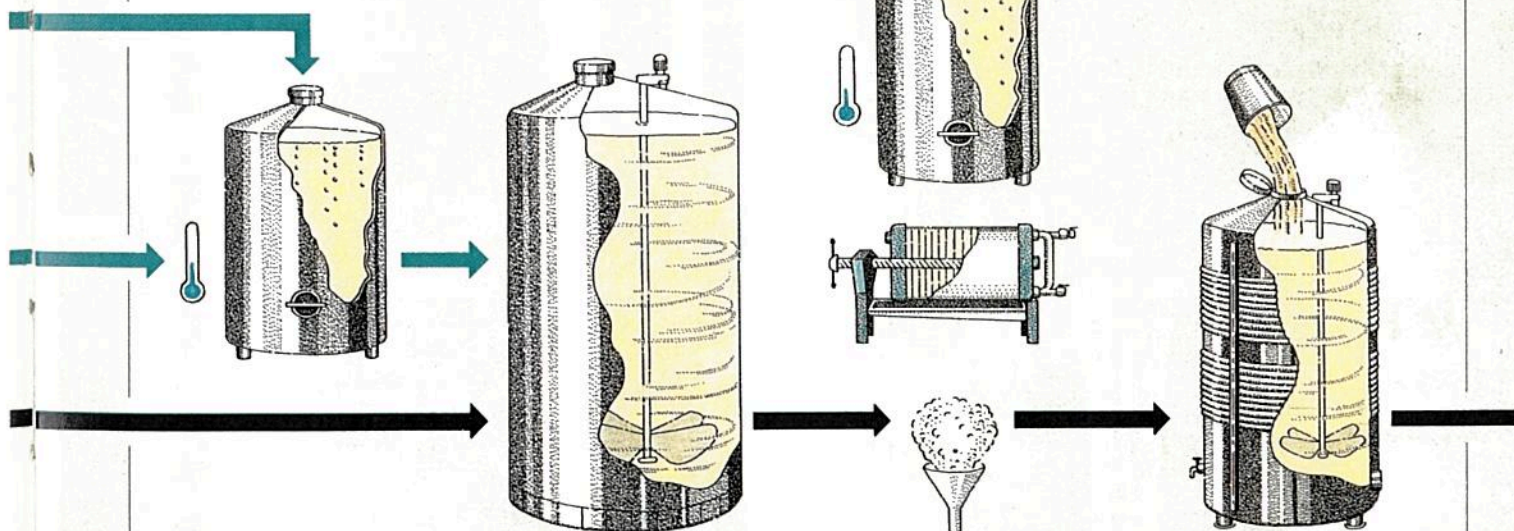
Blanding

Det kræver stor dygtighed og erfaring at skabe vin med en stabil og fin husstil, en ikke-årgangs-Champagne. Man vil stille smagning efter smagning an, nogle af vinene vil indgå i den færdige blanding i varierende forhold. De år, hvor høstkvaliteten er særlig høj, vil en bestemt del blive brugt til årgangs-blandinger (fra samme år). Andre år vil »reserve-vin« være vigtigere og blandes med for at fastholde husets stil, der er en velbevaret hemmelighed.

Når man blander adskillige vine med forskellige kemiske egenskaber øges tilstedeværelsen af uønskede stoffer, og vinen skal atter klares. Producenterne sigter mod, at blandingen bliver så ren og så stabil som mulig med endnu en periode med koldstabilisering, filtrering og klaring. **Gelatine er det mest almindelige klarings-element i Champagne. Derefter undergår vinen sin tredje og sidste omstikning.**

Liqueur de tirage

Efter den sidste omstikning overføres vinen til tappebåndet. Men før den aftappes tilsættes grundvinen en blanding af **reserve-vin**, sukker og den valgte gærkultur for at sætte gang i en anden alkoholgæring. Det er nødvendigt med sukker i blandingen, eftersom alle grundvine til Champagne er tørre og blottet for gæringssukker. **Den anvendte gærtype og -mængde varierer afhængig af Champagnens stil.**



Champagne-fremstilling (FORTSAT)

ANDENGÆRING

Champagne får sine bobler under andengæringen, der foregår på flaske. Efterhånden som sukkeret i *liqueur de tirage* omdannes til alkohol, opløses CO₂-boblerne i vinen og fuldender overgangen fra stille vin til mousserende vin. Glassets tykkelse kan klare presset, der øges, efterhånden som der produceres mere CO₂. Der anvendes metalkrone-hætter til forsegling af vinen under gæringen. Processen gøres langsommere, ved at temperaturen holdes nede, og resulterer i mindre bobler i Champagnen – en indikation på god kvalitet.

Opbevaring »sur lattes«

I de fleste Champagne-huse finder andengæringen og den efterfølgende flaskelagring sted i dybe, kølige kalkkældre. Lagringsperioden kan strække sig helt op til 20-50 år. Igennem denne periode bliver vinen cremet og kompleks pga. kontakten med gærbundfaldet. Flaskerne stables adskilt af trælister (*lattes*). Omhuen med at stakke dem sikrer, at hvis en flaske eksploderer under gæringen, så berøres de øvrige så lidt som muligt af det. Omstabling og rystning af flaskerne med intervaller udføres for at bundfaldet ikke skal sætte sig fast på flasken, hvilket ville vanskeliggøre klaringen.

KLARING

Remuage

Når andengæringen er færdig, skal det bundfald, der er i flasken, fjernes. Flaskerne flyttes over i træreoler. Hver flaske skal rystes gradvist (stilles på skrå fra horisontalt til vertikalt), for at få bundfaldet ned i flaskens hals.

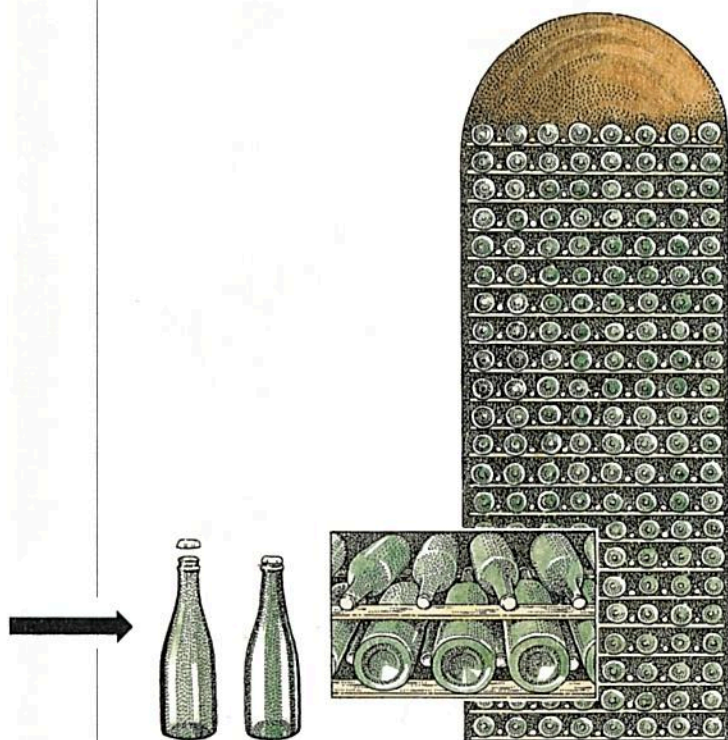
Når dette arbejde udføres manuelt, er det et omhyggeligt job. Dygtige *remueurs* er ansat til at dreje og vippe flaskerne en lille smule, indtil de er helt lodretstående og klar til *dégorgement*. Denne operation kan vare adskillige måneder.

Gyropalettes

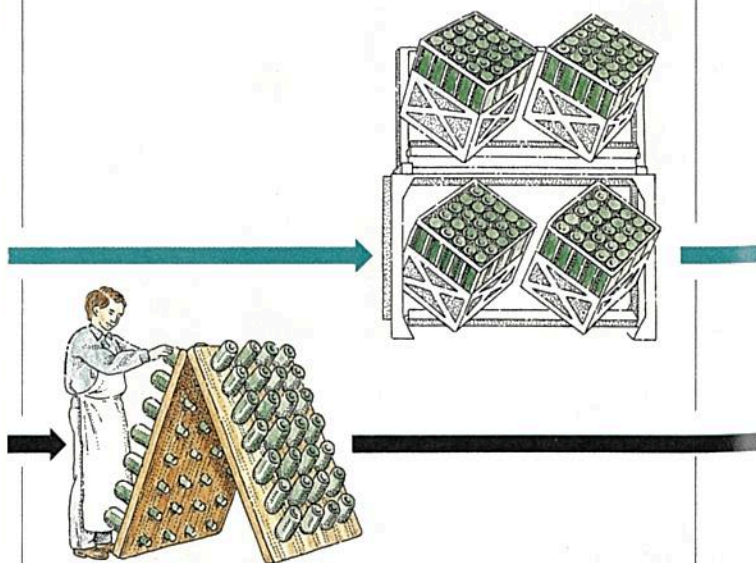
Ved anvendelse af *gyropalettes* (moderne drejereoler, der har erstattet »pupitres«) kan den periode, som klaringen foregår i, afkortes helt ned til en uge. Princippet er det samme som i *remuage*, men maskinelt og langt mere effektivt. Flaskerne stilles på hovedet i reoler, der drejes mekanisk hver ottende time, hvorefter bundfaldet snor sig ned i flaskehalsen.

Alginsyre-perler

Løbende eksperimenter med småbitte porøse perler kan muligvis forælde både *remuage* og *gyropalettes*. Disse perler indeholder i virkeligheden gæren. Når gæringen er forbi, falder perlerne ned i flaskehalsen uden pres, og de fjernes nemt.



De mørke pile viser de kritiske trin, de lyse pile viser de valgfrie trin.



LAGRING

Når gærbundfaldet har sat sig, lagrer fine Champagner i op til 5 år *sur pointes* (på hovedet). Bouqueten udvikles yderligere ved kontakt med bundfaldet i flaskehalsen. *Dégorgement*, fjernelse af bundfald, udsættes så længe som muligt.

DÉGORGEMENT OG DOSAGE

Dégorgement er vigtig, men en afbrydelse, fordi den kortvarigt udsætter vinen for luft, hvilket øger dens naturlige iltningshastighed og dermed (måske) reducerer dens lagringspotentiale. Det kræver stor færdighed og hurtighed at fjerne krone-hætten og hurtigt fjerne gærbundfaldet fra flasken uden at miste vin. Når man fryser bundfaldet i flaskehalsen, opnås en bedre og mere effektiv metode. Trykket i Champagnen presser bundfaldet hurtigt ud, når krone-hætten fjernes.

Dosage, forsødning med *liqueur d'expédition* (vin og sukker), er vigtig for de fleste Champagner, der på dette trin kan være meget syrlige. De, der har undergået en lang lagring, vil være blevet gjort blødere pga. kontakten med gærbundfaldet og behøver muligvis ikke *dosage* – f.eks. Brut Sauvage eller meget gammel RD – men de vil have brug for en påfyldning med vin, så flasken bliver helt fuld, efter at bundfaldet er blevet fjernet.

EFTER-BEHANDLING

Så snart *liqueur d'expédition* er blevet tilsat, proppes flaskerne og rystes, så *liqueur de tirage* fordeles, og endelig bliver der sat etiket på.

På det trin vil nogle vine undergå en ekstra flaskelagring. Det er ikke noget, som de fleste Champagne-huse fremprovokerer, men gammel Champagne har et særligt marked (især i England). Processen ændrer vinens stil betragteligt, eftersom alkoholen går i forbindelse med forskellige syrer og danner estere, der giver lugte af kaffe og karamel, ja endog af svampe.

