

Anfänge • Weinberg • Erzeugung  
Richtig Lesen • Lagerung  
Servieren • Verkosten • Kennzahlen



**Eine einzigartige Möglichkeit,  
die Welt der Champagne  
zu erleben und zu entdecken.**

# Champagne: vom Stillwein zum Schaumwein

## DIE ANFÄNGE

**1668 • Dom Pierre PÉRIGNON** steht am Anfang vielversprechender Verfahren für die Exzellenz der Champagne-Weine:

- Sorgfalt bei der Auswahl der Trauben
- Wohlüberlegte Assemblage
- Sorgfältiger Ausbau

XVII.

Die Champagne-Winzer füllten ihre Weine mehr und mehr in Flaschen statt in Fässern ab, um sie besser zu lagern und zu transportieren. Der Schaum, entstanden aus der Gärung des Weins, wurde in der Flasche gefangen und entwickelte sich erst im Glas. Die Aristokraten begeisterten sich für diesen prickelnden Wein. Diese Schaumbildung war in der Anfangszeit noch stark vom Zufall abhängig.

## DIE GEKONNTE SCHAUMBILDUNG

XVIII.

**Anfang des 18. Jahrhunderts** • die Glasereien übernehmen eine Herstellungsmethode aus England. Die neuen Flaschen sind stabiler und können daher mehr Druck aushalten.

**1816** • “Rütteltafeln” (die später zu Pulten werden) werden erfunden, um die Hefeablagerung in den Hals der Flasche zu bringen. Durch das “Degorgieren” können sie dann entfernt werden.

**1837 • Jean-Baptiste FRANCOIS**, Apotheker aus Châlons, nutzt den Dichtemesser zur Messung der Zuckermenge, die dem Wein zugesetzt werden muss, um eine optimale Bläschenbildung zu erreichen.

XIX.

**1844** • die Metallkappe, gehalten von einem Körbchen aus Eisendraht, wird erfunden.

**1850 • Edme-Jules MAUMENÉ**, Chemiker aus Reims, entwickelt den Aphrometer, ein Gerät zur Messung des Drucks in den Flaschen.

**1857 • Louis PASTEUR** beginnt mit seinen Arbeiten zur Gärung. Er entdeckt in der Folge die Existenz, die Rolle und die Funktionsweise von Hefen, wodurch es endlich möglich ist, die Weingärung zu beherrschen.

## HEUTIGE FORSCHUNG

XXI-XX.

**Heute** • in ihrem Bestreben nach Exzellenz verbessern die Champagne-Berufsfamilien ihr Verständnis und ihr Wissen immer weiter, insbesondere zum Pressen, der Auswahl der Hefen, der Rolle des Sauerstoffs, dem Gasaustausch, dem Einfluss von Licht, usw...

# Der Weinberg

## Wurzelstock

- Aufnahme Wasser und Mineralien
- Verankerung des Rebstocks, Quelle von Kraft und Lebensdauer

## Sorten

- Vitis vinifera
- Amerikanische Unterlage

## 7 zugelassene Rebsorten

Weissweine: **Chardonnay**, Pinot blanc, Petit Meslier, Arbane und Pinot Gris.

Rotweine : **Pinot noir** und **Meunier**.



## Sprossranken

- Zweige, Blätter, Ranken
- Photosynthese, Bestand und Wachstum des Rebstocks

## Weinlese

100 % manuell, während 2 bis 3 Wochen

## 4 Regionen

Vallée de la Marne  
Montagne de Reims  
Côte des Blancs  
Côte des Bar

## PINOT NOIR

38 %



Montagne de Reims  
Côte des Bar

## CHARDONNAY

31 %



Côte des Blancs  
Côte de Sézanne  
Coteaux Vitryats  
Montgueux

## MEUNIER

31 %



Vallée de la Marne

## 4 ZUGELASSENE SCHNITTSYSTEME

Ziel: Gleichgewicht zwischen Kraft und Fruchtbarkeit des Rebstocks.  
Schnittdiplom erforderlich.

### Cordon de Royat



Optimiertes Gleichgewicht  
Blätter / Früchte  
Verbreitet beim Pinot noir

### Chablis



Gute Verteilung der Vegetation  
Besonders geeignet für  
Chardonnay

### Guyot



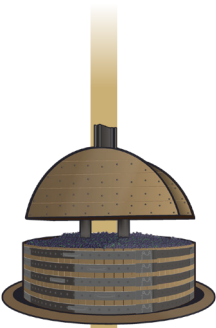
Einfacher und rationeller Schnitt  
Für alle Rebsorten

### Vallée de la Marne



Begünstigt die Fruchterzeugung  
Nur für Meunier zulässig

# Erzeugung des Champagne 1



## PRESSEN

- Sofort nach der Lese
- Ganze Trauben
- Behutsam und schrittweise

**Fassungsvermögen (Marc) =  
4.000 kg Trauben**

Cuvée  
2.050 L

Taille  
500 L

TRESTER ("AIGNES")  
für Brennereien



## VORKLÄREN

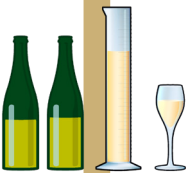
- Klärung des Saftes durch Absetzen
- Entnahme

TRUB  
für Brennereien



## ALKOHOLISCHE UND MALOLAKTISCHE GÄRUNG

- **Alkoholisch** =  
Zucker -> Alkohol und CO<sub>2</sub>
- **Malolaktisch** (optional) =  
Apfelsäure -> Milchsäure



## ASSEMBLAGE

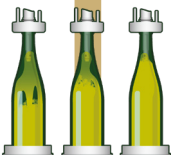
- Vins clairs: Grundweine
  - Lagen
  - Rebsorten
  - Jahrgang

**Weine des  
Jahrgangs**

Frische,  
Lebhaftigkeit

**Reserveweine**

Komplexität,  
gleichbleibender  
Stil



## ABFÜLLUNG

- Abfüllung der Assemblage in Flaschen
- Ab dem 1. Januar nach der Weinlese
- Zugabe der Fülldosage  
(Zucker, Hefen, Rütteladjuvans)

# Erzeugung des Champagne 2

## SCHAUMBILDUNG UND REIFUNG

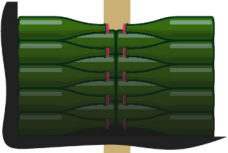
- Schaumbildung = 2. Gärung in der Flasche
- Druck: 6 Bar bei 20°C
- Autolyse der Hefen: Aromenbildung
- Reifung im Keller

**Ohne Jahrgang**

min. 15 Monate

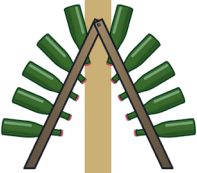
**Jahrgangsweine**

min. 36 Monate



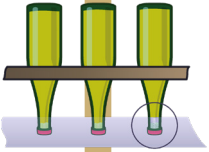
## RÜTTELN

- Manuell oder mechanisch
- Konzentration der Hefe im Flaschenhals



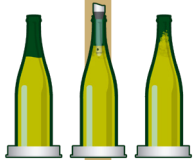
## DEGORGIEREN

- Manuell oder mechanisch
- Herausschleudern der im Flaschenhals konzentrierten Rückstände



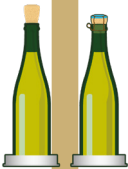
## DOSAGE

- Zugabe der Versanddosage, um das Profil der Champagne abzustimmen



## VERKORKEN UND VERDRAHTEN

mit Korkstopfen, Metallkappe, Drahtkorb



## AUSSTATTUNG

mit Folienkappe, Etikett, Rückenetikett



# Ein Champagne-Etikett richtig lesen



## VORGESCHRIEBENE ANGABEN

- 1 Angabe "Champagne"**  
(ohne Erwähnung "AOC")
  - Person, die Trauben zur Verarbeitung einkauft)
- 2 Marke**
  - **CM:** Coopérative de Manipulation (Winzer-genossenschaft)
  - **RC:** Récoltant Coopérateur (Genossenschaftswinzer)
  - **ND:** Négociant Distributeur (Vertriebsgesellschaft)
  - **MA:** Marque d'Acheteur (Handelsmarke)
- 3 Dosage (Zuckergehalt):**
  - **Brut nature (naturherb), pas dosé (kein Zuckerzusatz) oder dosage zéro (null Zuckerzusatz):**  
< 3g Zucker pro Liter
  - **Extrabrut:**  
< 6g Zucker pro Liter
  - **Brut:** < 12g Zucker pro Liter
  - **Extra-Dry:**  
12 bis 17g Zucker pro Liter
  - **Sec:** 17 bis 32g Zucker pro Liter
  - **Demi-sec:**  
32 bis 50g Zucker pro Liter
  - **Doux:** > 50g Zucker pro Liter
- 4 Nominalvolumen (l, cl oder ml)**
- 5 Alkoholgehalt (% vol)**
- 6 Name oder Firma des Erzeugers, Ortsname seines Firmensitzes und die Angabe "France"**
- 7 Erzeugernummer**
  - **RM:** Récoltant Manipulant (Champagne-Winzer, der nur eigene Trauben verarbeitet)
  - **NM:** Négociant Manipulant (Natürliche oder juristische
- 8 Hinweis auf Allergene**
- 9 Hinweis oder Logo zur Gefahr von Alkoholkonsum während der Schwangerschaft für die Gesundheit des Kindes**
- 10 Angabe "Produit de France"**
- 11 Kennnummer der Charge**  
(kann sich auch auf der Kappe oder direkt auf der Flasche befinden)

## OPTIONALE ANGABEN

**Jahrgang**, wenn zutreffend

**Stil der Cuvée**

- **Blanc de blancs**
- **Blanc de noirs**
- **Rosé**
- **Etc...**

# ⋮ Lagerung der Champagne-Weine



Nach längerem  
Transport **die Flasche  
ruhen lassen**



**Flaschen im Dunklen  
aufbewahren** und  
an Ausstellungsorten  
möglichst Attrappen  
verwenden



**Lagern Sie Ihre  
Flaschen** an einem  
speziellen Ort,  
**geschützt vor  
allen Gerüchen**



Am besten bei  
einer **Temperatur  
zwischen 10 °C  
und 15 °C**



Lagerort  
**belüften**



Am besten eine  
**Luftfeuchtigkeit  
zwischen 60 %  
und 80 %**



Flaschen **aufrecht stehend oder liegend lagern**  
(beeinflusst die Weinqualität nicht)

# ⋮ Servieren des Champagne




## TEMPERATUR

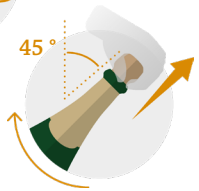
- Die Flasche 30 Minuten vor dem Servieren in einen Kühler stellen, der zur Hälfte mit Wasser und Eis gefüllt ist oder
- Die Flasche einige Stunden vor dem Servieren unten in den Kühlschrank stellen.



Empfohlene Trinktemperatur: 8 - 10 °C

## ÖFFNEN DER FLASCHE

- 1 Flasche mit einem Tuch abwischen
  - 2 Flasche präsentieren
  - 3 Folienkappe entfernen
  - 4 Öse des Drahtkorbs lösen
  - 5 Drahtkorb entfernen, dabei den Korken festhalten
  - 6 Flasche greifen und in einem Winkel von 30° bis 45° neigen.
-  Vorsicht, die Flasche nicht in Richtung einer Person neigen
- 7 Korken festhalten und die Flasche drehen
  - 8 Korken behutsam lösen, ohne dass er herausschießt



## SERVIEREN

Zwei Mal eingießen, bis zu zwei Dritteln des Glases



Das Glas des Gastes zum Servieren nicht in die Hand nehmen



## GLÄSER

Hoch, bauchig und nach oben enger, damit sich die Aromen entfalten und die Bläschen entwickeln können.

## NACH DEM SERVIEREN

- Mit einem hermetisch schließenden Korken eine geöffnete Flasche verschließen
- Nein, ein kleiner Löffel im Flaschenhals verhindert nicht, dass die Kohlensäure entweicht



Eine gute Pflege der Gläser ist unabdingbar:

- Ohne Spülmittel mit warmem Wasser spülen
- An der Luft oder mit einem Baumwolltuch trocknen

# Champagne verkosten in 4 Schritten



## Champagne HÖREN

- **Akustische Komponenten**, die ihn von allen anderen Weinen unterscheidet

- **Sensorische Reize:**

- > Öffnen der Flasche
- > Entwicklung des Schaums
- > Prickeln der Bläschen



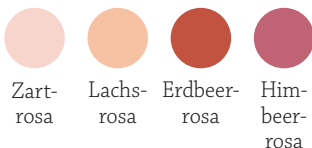
## Champagne SEHEN

- **Farbe des Weins**

### Weiss



### Rosé



## Champagne RIECHEN

- **Erste Nase:** erste Geruchseindrücke
- **Zweite Nase:** nach dem Schwenken des Weins im Glas offenbaren sich tiefere, komplexere und präzisere oder sogar völlig neue Aromen.

- **Bei den sensorischen Reizen gibt es drei große Familien:**

- > Aromen der Jugend
- > Aromen der Reife
- > Aromen der Fülle

**Zum Beispiel:**

- > Blumig: weiße Blüten, Akazie...
- > Fruchtig (frisch/trocken): Zitrusfrüchte, Nüsse...
- > Mineralisch: Jod, Kreide...
- > Pflanzlich: Minze, Heu...
- > Backwaren: Brioche, Biscuit...
- > Milchig: Karamell, Butter...
- > Würzig: Honig, Zimt...
- > Geröstet: Kakao, Kaffee...

- **Intensität**  
Blass – mittel – prägnant



## Champagne SCHMECKEN

- **Perlage:** delikat, tonisch...
- **Süße:** spürbar zuckrig
- **Textur:** seidig, weich, fest
- **Lebhaftigkeit:** spürbare Säure
- **Körper:** Rundheit, Fülle
- **Aromatischer Nachhall:** Nachklang im Mund
- **Komplexität:** Diversität der Aromen
- **Gleichgewicht:** Lebhaftigkeit, Sanftheit, Körper

**Die Intensität der Farbe, die Art und Kraft der Aromen hängen ab von:**



- den Rebsorten
- der Beziehung zwischen Rebe und Umwelt
- dem Klima
- dem Jahrgang
- dem Ausbau

# ⋮ Kennzahlen

- Weinbaufläche**
- 34.200 Hektar, davon
  - 66,4 % im Département Marne
  - 23,7 % in den Départements Aube und Haute-Marne
  - 9,9 % in den Départements Aisne und Seine-et-Marne

- Rebsorten**
- 38 % Pinot Noir
  - 31 % Pinot Meunier
  - 31 % Chardonnay

- Weinlese in Flaschen**
- 320,2 Millionen Flaschen
  - 11.235 kg/ha Ertrag
- (320,2 x 0,75 Liter = 240,15 Liter  
x 1,6 = 384,24 kg : 34,2 ha  
= 11,235 kg Ertrag/ha  
Weinbaufläche)

- Lagerhaltung**
- 1.400 Millionen Flaschen

- Menschen und Produktion**
- 16.200 Winzer
  - 130 Genossenschaften
  - 370 Champagne-Häuser
  - 30.000 direkte Arbeitsplätze
  - 120.000 Saisonarbeitsplätze (Traubenpflücker)

- Märkte**
- 43,9 % Frankreich
  - 18,9 % Europäische Union
  - 37,2 % Restliche Welt

- Anteil der Champagnesorten am Export**
- 67,2 % Non-Vintage Champagne
  - 15,5 % Prestige Cuvées
  - 11,5 % Rosé Champagne
  - 2,9 % Demi-sec Champagne
  - 1,7 % Vintage Champagne
  - 1,2 % Sonstige

## Champagne kommt nur aus der Champagne



[occ-autriche.at](http://occ-autriche.at)