



Champagne

Das Gebiet, auf dem die für die Champagnerherstellung zugelassenen Rebsorten angebaut werden dürfen, wurde am 22. Juli 1927 festgelegt. Die Anbaufläche beträgt derzeit ca. 33.500 Hektar Fläche, die quasi fast vollständig bestockt ist. Eine Ausweitung wurde aber aufgrund der weiter gestiegenen Nachfrage inzwischen beschlossen.

Aufgrund seiner Ausdehnung von rund 150 km ist das Gebiet nicht homogen. Da nicht nur die Mikroklimata in dem etwa 150 km großen Weinbaugebiet, sondern auch die Bodentypen sind unterschiedlich, hat man die Champagne in verschiedene Weinbauregionen eingeteilt, deren wichtigste Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs und Côte des Bar sind.

Die Besonderheit bei der Herstellung eines hochwertigen Schaumweines "à la champenoise" ist die 2. Gärung, die diesem Getränk seine charakteristische Spritzigkeit verleiht.

Nachdem die Grundweine aus den zugelassen Rebsorten Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay und Pinot Blanc (sehr wenig) entstanden sind, werden im darauffolgenden Frühjahr nach der Zusammenlegung der unterschiedlichen Gebinde - es müssen mindestens 70% aus dem aktuellen Jahrgang sein - eine zweite Gärung eingeleitet.

Dabei werden spezielle "alkoholresistente" Reinzuchthefen verwandt, die ebenfalls die besondere Eigenschaften bei der Kohlensäurebildung aufweisen. Bei der klassischen Flaschengärung wird dieses "Wein-Hefe-Zucker-Gemisch" in dickwandige Flaschen abgefüllt, um dann in diesem Minigebinde die Gärung ablaufen zu lassen.

Je länger dann diese Flasche nach abgelaufener vollständiger Vergärung "auf Stoß" liegt, umso stärker entwickelt sich der typische "brotige Geschmack" durch die umfangreiche Hefeautolyse, bei der verstärkt die "Geschmacksverstärker" Glucane von der Hefe freigesetzt werden.