



**Champagne, verschillen in stijl.
Champagne, différences en style.**

Luk Dobbelaere



Eindwerk academiejaar 2017 – 2018

voor het verwerven van de titel
Sommelier-Conseil

geschreven in opdracht van

de Vlaamse Wijnacademie
en
l' Université du Vin de Suze-la-Rousse

door

Luk Dobbelaere



Champagne, verschillen in stijl.

Inhoudstafel.

I.	Inleiding.	4
II.	Bepalende factoren voor de verschillende stijlen.	5
	1. Keuze van de druivenrassen	6
	2. Terroir	7
	3. Persing	9
	4. Vinificatie	10
	a. Alcoholische gisting	10
	b. Toepassen van malolactische gisting (of niet)	12
	c. Type recipiënt voor de vinificatie	14
	1. Het gebruik van hout bij de vinificatie.	14
	2. Type druiven die geschikt zijn om hout te ondergaan.	15
	3. Hout, in alle geuren, kleuren en maten.	16
	4. Praktijkvoorbeeld van de herkomst van het hout.	22
	5. Praktijkvoorbeeld van de verschillende toasts.	24
	6. Houten vaten in ei-vorm.	25
	7. Het gebruik van amphoren.	26
	d. Assemblage van de basiswijnen	28
	e. Rosé champagne, een stijl apart.	29
	f. 2 ^e gisting (prise de mousse)	30
	g. Flesrijping	32
	5. Dégorgement en dosage.	33
III.	Bubbels, schuimvorming, sprankeling.	35
IV.	De verschillende smaakstijlen van champagne. & degustatie naar de smaakstijlen met panel.	37 38
V.	Besluit.	40
	Bronvermelding	41
	Bijlagen	42

I. Inleiding.

Champagne wordt geassocieerd met genot, feestelijkheden en bijzondere gebeurtenissen. Het is een drank die we graag in goed gezelschap en een aangename sfeer nuttigen.

Het plofje bij het openen van de fles en het sprankelende schuim bij het uitschenken klinken als muziek in de oren. De bubbels zorgen werkelijk voor een magische sfeer in het glas. Champagne is de enige wijn die beroep doet op onze vijf zintuigen om er van te genieten.



“Champagne, meer een cultuur dan een wijn”, volgens een grote Franse filosoof (Onfray). De wijnbouwer nuanceert... “Avant tout, le champagne est un vin” horen we hem zeggen. En dat is eigenlijk wel zo. De motivatie voor het onderwerp van deze thesis is hier eigenlijk op gebaseerd. Mij verdiepen in de finesse en de verschillende manieren van het maken van deze Godendrank. “Verschillen in stijl” krijgt dan ook onmiddellijk een dubbele betekenis.

Een goede wijn kan enkel bekomen worden door de combinatie terroir, druivensoorten en vinificatie. Dit geldt voor elke wijn, dus zeker ook voor champagne. Door zijn unieke ligging heeft Champagne reeds een diversiteit van bodems waar de verschillende druivensoorten kunnen gedijen. Een goede wijnbouwer slaagt erin om de invloed van de bodem en het klimaat mooi te verwerken in zijn wijn. De basiswijn hiervoor maakt hij in roestvrije stalen tanks, fusten, barriques of ampforen. Dit onderscheid maakt al een verschil qua product. Samen met de vinificatie en de verdere assemblage kan een goede wijnbouwer dus een grote persoonlijkheid aan zijn wijn geven. Op deze manier bekomen we een groot pallet van verschillende stijlen en smaken. Misschien apprecieert men ze allemaal of slechts enkele. Maar meestal zal iedereen wel zijn gading vinden in het ruime gamma aan wijnen. Ook dat maakt champagne zo uniek.

Het doel van deze thesis is de belangrijkste stijlverschillen in champagne te ontdekken. De verschillende aspecten van het champagne maken zullen behandeld worden met nadruk op de “minder courante” vinificatiestijlen. De invloed hiervan op de smaak en het aroma wordt besproken. Interessante weetjes die er verband mee houden worden eveneens aangehaald.

Gezien champagne in zijn diversiteit meer geworden is dan een louter aperitief zal ik op het einde ook een indicatieve stijlindeling weergeven van de verschillende soorten champagnes.

II. Bepalende factoren voor de verschillende stijlen.

De champagnemarkt wordt vooralsnog gedomineerd door grote merken. Deze merken komen van de (Grande) Maisons. Het is op deze manier dat we dikwijls voor de 1^{ste} keer in aanraking komen met champagne. En, er zijn er een aantal die zeer mooie wijnen maken.

Hun voornaamste doel is om ieder jaar, liefst in een zo groot mogelijk volume, een product te maken dat voor de consument perfect herkenbaar is en redelijk toegankelijk qua smaak.

Maar er is ook een groeiende belangstelling van champagne liefhebbers naar producenten die naam maken door het fabriceren van champagnes met identiteit, karakter en kwaliteit. Zij zijn minder gedreven door marketing en geven eerder de voorkeur aan filosofie, ambitie en vakmanschap. Dit zijn de zogenaamde Domaines, die door hun verschillende manieren van werken een grote diversiteit hebben.

Of het nu Maisons of Domaines betreft, de champagne moet gemaakt worden en ze moet goed zijn.

Er zijn verschillende factoren die de stijl & smaak van champagne bepalen:

1. keuze van de druivenrassen
2. terroir
3. persing
4. vinificatie
 - . alcoholische gisting
 - . al dan niet toepassen van malolactische gisting
 - . type recipiënt
 - . gebruik van reservewijnen / verticale assemblage
5. dosage

Het is vooral het samenspel van deze verschillende factoren die de stijl en smaak van de champagne zullen bepalen. Een bepaalde druivensoort op een andere manier vinifiëren kan al een serieus verschil geven, laat staan dat deze zelfde druivensoort dan nog afkomstig zou zijn uit een ander deelgebied of perceel.

De (kleinere) domeinen hebben gezien hun kleinere schaal & volume natuurlijk een grotere flexibiliteit in het hanteren van deze factoren. Ze kunnen bijvoorbeeld makkelijker dan de (grotere) huizen parcelair vinifiëren, minder courante recipiënten gebruiken voor de vinificatie en de malolactische gisting eventueel overslaan. Ze hebben over het algemeen ook een grotere controle over het telen van hun druiven. De herkomst (terroir) van de druiven waarmee het eigenlijk allemaal begint kan tevens makkelijker afgelijnd worden dan bij de (grotere) huizen.

Maar ook bij een aantal (grotere) huizen komt er stilaan belangstelling voor de niches die de (kleinere) domeinen aantrekkelijk maken. Waar ze kunnen proberen ze de opkomst van de kleinere 'champagne-artiesten' te doorgronden en eventueel te counteren. Vooral de factoren terroir (herkomst) en ambachtelijkheid (gebruik van houten recipiënten bvb) spreken tot de verbeelding/marketing om er naast hun basis (hoge volume) product mee uit te pakken.

1. Keuze van de druivenrassen.

In Champagne is het gebruik van 7 druivenrassen toegelaten: Pinot noir, meunier, chardonnay, petit meslier, arbanne, pinot blanc en pinot gris.

Ze hebben elk hun eigenschappen op het vlak van smaak, structuur en bewaarkracht.

De meest gebruikte (99,5 %) zijn het trio pinot noir, meunier en chardonnay.

Hieronder een korte beschrijving van hun rol in champagne wijn.



***De pinot noir** is grootste vertegenwoordiger (38%) van het areaal. Hij komt vooral voor in de Montagne de Reims en de Aube. Qua ondergrond gedijt hij best op een kalk-klei bodem. Het is geen gemakkelijke druif (gevoelig voor botrytis en chlorose) maar bij een mooie rijping (in de Aube en de zuidelijke flanken in het Noorden) komt hij volledig tot zijn recht. Hij geeft diepte, structuur, fruit, kracht en bewaarpotentieel aan de champagne. De primaire aroma's zijn vooral rood fruit & viooltjes.*



***De Meunier** is qua aanplant de 2^e grootste (31%). Hij komt vooral voor in de Vallée de la Marne en de Aisne. Het is een soort die goed winter-hard is en laat uitkomt (positief in het Noorden) De opbrengst per hectare is het hoogst (meer dan Pinot Noir). Hij gedijt goed in een (koudere) klei/leem ondergrond. Hij geeft een fris, floraal, fruitig aroma aan de champagne. De primaire aroma's zijn vooral wit steenfruit, abrikoos en appel. Zijn beperktere rijpingsvermogen kan voor langere lagering een nadeel zijn.*



***De Chardonnay** is de 3^e grootste aanplant (30%), maar heeft wel de grootste aanplant in de grand-cru wijngaarden. Zijn bakermat ligt in de Côte des Blancs (hij verkiest echte krijt- en kalkbodems) maar hij komt in alle overige gebieden ook voor. Chardonnay is gevoelig voor meeldauw en voorjaarsvorst. Door zijn hogere zuurtegraad is de chardonnay zeer geschikt om te verouderen en hij geeft finesse, elegantie en verfijning aan champagne. De primaire aroma's zijn vooral citrus, agrum en witte bloemen.*

Niet onbelangrijk is ook de leeftijd van de struiken waarvan ze geoogst worden. Oudere struiken hebben minder productie maar zijn van betere kwaliteit omdat ze voor meer structuur zorgen (het sap van een oude struik heeft hier reeds meer in gecirculeerd).

De overige 4 (**arbanne, petit meslier, pinot blanc, pinot gris**) vertegenwoordigen minder dan 0,5% (of 90ha) in de champagne. Het zijn een beetje de vergeten rassen. Misschien zal hun belang in de toekomst toenemen. De arbanne bvb rijpt merkkelijk trager (ong. 2 weken) & de petit meslier behoudt ook in warmere omstandigheden een mooie aciditeit. Dit is niet onbelangrijk met een mogelijke opwarming van het klimaat. Bij Champagne Drappier (Urville, Aube) maken ze een heerlijke champagne op basis van deze 4 'vergeten' rassen (Quattor Blanc de Blanc, Brut).

1. Terroir.

Champagne is het noordelijkste wijnbouwgebied van Frankrijk en dus ook de meest ‘terroir’ gevoelige. Specifieke factoren zoals het micro-klimaat, de expositie van de wijngaard, de aard en de samenstelling van de bodem spelen dus zeker hun rol. Als men in Bourgogne spreekt van een door terroir bepaald wijng gebied, is dit voor Champagne evenzeer het geval (misschien zelfs meer).

De ‘terroir’ gevoeligheid wordt vanzelfsprekend wat afgevlakt van zodra men assemblage wijnen maakt. Dit is zeker zo indien men vrij breed gaat en ook nog verticaal assembleert (typisch voor champagne). Voor het maken van de Brut Impérial van Moët Chandon bijvoorbeeld worden druiven uit meer dan 200 verschillende gemeenten betrokken. Het is gebruikelijk dat er zich alzo een assemblage vormt van 150 verschillende stille wijnen. (ref. Gert Crum). Vanzelfsprekend weten we dat deze wijn op die manier, jaar na jaar een continuïteit en consistentie zal leveren die heel hoog is. Wat op zich ook een prestatie is.

Zoals eerder beschreven zullen bepaalde druivenrassen beter gedijen op bepaalde bodems. In elk geval is er een (grote) invloed van de bodem. “Les cépages transportent les terroirs” (Rémi Krug) > de druivenvariëteiten zijn slechts de vertalers van de bodem.

Mineralen zijn eigenlijk de natuurlijke bouwstenen van de aarde (o.a. kalium, calcium, magnesium, mangaan, ijzer, koper, enz.). Daar waar de druivenvariëteiten hun specifieke primaire aroma’s hebben kunnen deze anders overkomen naargelang de bodem en dit onder invloed van de aanwezige minerale stoffen. Maar een concreet verband tussen specifieke aromastoffen en de bodem-samenstelling is tot op heden nog niet wetenschappelijk aangetoond.

Wat is de invloed van de belangrijkste bodems in Champagne op onze waarnemingen?

- . *klei (argille): zorgt voor een warmer, ronder mondgevoel*
- . *zanderig (sableux): is kristalliger, vloeiender in de mond*
- . *kalk (calcaire): geeft meer bitterheid*
- . *krijt (craie): geeft een verfrissend gevoel, ook ietwat ziltigheid*

Deze antwoorden krijg ik na rondvraag bij verschillende wijnbouwers.
(o.a. A. Chartogne, J.M. Seleque, Larmendier, en anderen)

Alexandre Chartogne (bezoek domein Chartogne-Taillet) zijn stelling hierin is dat:

- . het fruit (fraction organique): zorgt voor de aroma van de wijn
- . de bodem (fraction minérale): zorgt voor de textuur van de wijn



Alexandre Chartogne: “ et on ne goûte pas un vin sur le fruit, mais sur sa texture...”

(en zo beweert hij ergens toch terroir te kunnen proeven)

Alexandre Chartogne is als oud-leerling van Anselme Selosse een groot voorstander om de bodem zijn gang te laten gaan. Biologisch begeleiden maar ook niet teveel, opdat de wortels zo diep mogelijk in de bodem op zoek gaan naar mineralen welke ze dan netjes kunnen doorgeven aan het sap voor de druivenstruik *'90% de la qualité d'un vin vient de la terre...'* Hij heeft zijn wijngaarden (Merfy, Montagne de Reims) ingedeeld in 13 percelen (volgens de historische kadastrale kaarten uit het familie-archief) en vinifieert per perceel.

'Un réveil du terroir, terug zoals in de tijd van de Benedictijner monniken'.

Om de proef op de som te nemen laat Alexandre me proeven van twee 100% chardonnay, champagnes, die in identieke omstandigheden (oriëntatie, jaargang, vinificatie, enz) gemaakt zijn, maar van een ander perceel komen (zie kaart). Er is inderdaad een merkbaar verschil.



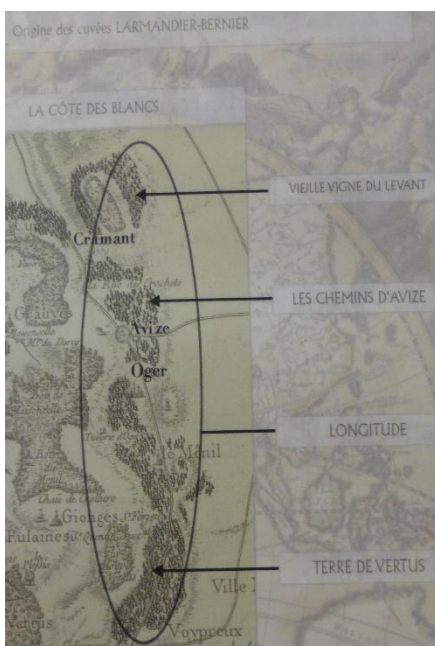
Chemin de Reims (bodem meer ijzer-houdend):

- . ronder aanzet
- . sappig mondgevoel & dito finale

Heurtebis (bodem meer kalk-houdend):

- . strakkere aanzet
- . meer bitterheid
- . minder rond

Een ander (niet-parcelair) voorbeeld van diversiteit in terroir vond ik bij **Pierre Larmendier** in de Côte des Blancs. De wijngaarden liggen hier perfect op het oosten (wat gunstig is voor de chardonnay die gevoelig is voor wind) in een krijtbodem met dunne toplaag. In Vertus blijkt de grond toch vruchtbaarder te zijn (40 à 50cm toplaag met klei + het krijt eronder minder compact, droog) wat resulteert in een wijn met een soepele aanzet en een mooie ronde structuur. In Mesnil-sur-Oger en zeker in Cramant is de krijtlaag compacter, droger (met een dunnere onderlaag (10cm klei) en dit resulteert er bijvoorbeeld in een nerveuzer mondgevoel.



Vieille vigne du Levant (Cramant): 100% chardonnay, 2009 millésimé, struiken gemiddeld 65j oud, 5cm toplaag, oriëntatie: oosten, dosage 2gr/l

In de neus komt deze wijn vineus over met (complexe) aroma's van o.a. citrus, appel en witte bloemen. In de mond is er een ronde aanzet met een mooie structuur, retro-olfactorische smaken en ook wat ziltigheid in de 2^e fase/finale. Coquilles St-Jacques of oudere kazen zouden een goede match zijn.

Terre de Vertus: 100% chardonnay, 2009 millésimé, struiken gemiddeld 50 jaar oud, 30cm toplaag

Oriëntatie: zuid-oost, non-dosage
In de neus wat lactisch en rijpe appel toetsen. In de mond is er een fruitige, volle aanzet met mooi verweven zuurtjes. Ook hier, naar het einde toe, wat ziltigheid. Langere afdronk. Is ook een gastronomische champagne.

3. Persing.

Het persen van de druiven dient zo snel mogelijk te gebeuren (om o.a. oxidatie te vermijden). De persing zelf duurt verschillende uren en dient zo zacht mogelijk te gebeuren.

Uit een lading van 4.000 kilo mag volgens de voorschriften 2.550 liter sap (most) geperst worden. De eerste persing (de 'cuvée') bedraagt 2.050 liter, de 2^e persing (de 'taille') zo'n 450 liter. De eerste 50 liter van de persing gaan dikwijls in vrije uitloop om de geoxideerde sappen, spinnetjes en grove vuiltjes te verwijderen.

De 'cuvée' wordt bij sommige wijnbouwers nog eens opgedeeld in 1^e 'serre' en 2^e 'serre'. (onder andere bij Drappier en Henri Giraud doen ze dit consequent).

De alzo bekomen most heeft zeer specifieke analytische eigenschappen.

De cuvée is de zuiverste most van pulp met een hoog suiker- en zuurgehalte (wijnsteen- en appelzuur) en levert zeer fijne wijnen op met subtiele aroma's, een frisse smaak en goed bewaarpotentieel. De taille heeft ook een hoog suikergehalte maar een lager zuurgehalte en meer minerale zouten (potassium) en kleurstoffen. Dat levert wijnen op met intense aromatische eigenschappen, die als jonge wijn zeer fruitig zijn, maar minder geschikt om lang te bewaren.

Afhankelijk van het resultaat dat ze willen bereiken gebruiken de wijnbouwers een combinatie van beide of enkel de cuvée. Dit is ook een beetje afhankelijk van het oogstjaar. In een goed jaar zullen ze eerder geneigd zijn enkel de cuvée te gebruiken (Abel Jobart bvb). Vele wijnbouwers die ik bezocht heb gebruiken enkel de cuvée en verkopen de taille.

Met de taille kunnen sommige producenten dan bijvoorbeeld champagnes maken die goedkoop op de markt gebracht worden (eventueel in combinatie met druiven uit lager geklasseerde crus). Met wat meer koolzuur (om te beschermen tegen te snelle oxidatie) en de nodige 'liqueur de dosage' zullen niet-ingewijden het dikwijls een best aangename champagne vinden. Dat deze na een korte periode al veel van zijn 'kwaliteiten' verloren zal hebben is voor de pure 'belletjes' koper van minder belang. Als er maar champagne op de fles staat... (wat geen probleem is mits er zuiver technisch voldaan wordt aan het lastenboek)



Klassieke verticale Cocquard pers (Constant Lemaire)



Moderne horizontale Cocquard pers (Drappier)

4. Vinificatie.

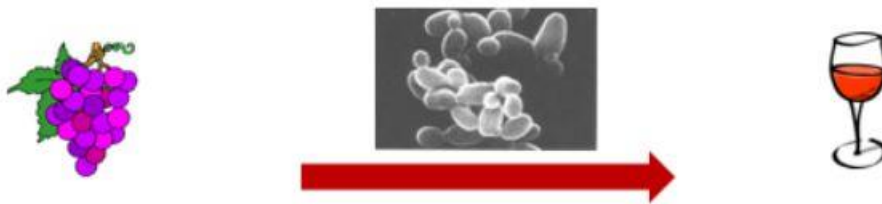
Eens de wijnbouwer over het geperste druivensap beschikt zal hij de verdere stijl kunnen bepalen die hij zijn champagne wenst te geven.

Uit overtuiging (filosofisch of commercieel) of gewoon uit praktische overweging zal hij beslissen hoe de vergisting gebeurt. De belangrijkste variabelen zijn hier:

- . omstandigheden alcoholische gisting (temperatuur & gebruikte gisten)
- . recipient alcoholische gisting & opvoeding (inox, hout of andere)
- . al dan niet toepassen malolactische gisting
- . rijpingstijd (na de 2^e gisting)

Op basis van deze elementen kan de wijnbouwer zijn wijn een frissere stijl (vooral met inox recipient) geven maar ook een vineuzere, gastronomische stijl (vooral met houten recipient). Ook hier zijn er gradaties natuurlijk.

De malolactische gisting overslaan is een binaire beslissing maar het eventuele gebruik van hout voor de vinificatie is (letterlijk en figuurlijk) een rekbaar begrip. Ik zal me hier dan ook meer op toespitsen in de verdere uiteenzetting.



A. De alcoholische gisting

Bij de alcoholische gisting worden suikers omgezet in alcohol en koolzuurgas. Er is ongeveer 17gr suiker (uit de most) nodig om 1% alcohol te bekomen. Deze gisting is standaard bij het maken van wijn. Het is eigenlijk een chemisch proces waarbij een groot aantal moleculen (esters en hogere alcoholen) gevormd worden. Indien er niet voldoende suikers aanwezig zijn mag er gechaptaliseerd worden. Dit gebeurt voor de gisting start (om de homogeniteit ervan te behouden). De bedoeling is om tot een alcoholpercentage te komen van ongeveer 11% vol. na de 1^{ste} alcoholische gisting. Na de 2^e gisting (prise de mousse) komt er nog eens 1,3 à 1,4 % vol alcohol bij. Men moet hier rekening mee houden om in totaal het max. gehalte van 13 % vol alcohol (voor champagne) niet te overschrijden.

Ook de zuurtegraad vooraf (bij)regelen is belangrijk. Indien de most te zuur is kan men ontzuren (toevoegen calcium & potassium) of bijzuren (toevoegen wijnsteen zuur). Ook de eventuele dosering van sulfiet gebeurt vooraf.

Met geselecteerde giststammen (vloeibaar of droge vorm) is het gistingsproces redelijk goed te sturen. Een voldoende hoge aanwezigheid van stikstof (azotes) in de most helpt de kracht van de gisting ook.

Sommige wijnmakers gebruiken indigene gisten. Gezien de noordelijke ligging (en dus de lagere temperaturen) van Champagne is dit minder evident. Slechts enkele champagne makers werken daarom op deze manier. Champagne Larmendier - Bernier is zo een domein. Deze gisten bevinden zich op de druiven(schil) en hebben dus dezelfde eigenschappen als de druif gehad (bodem, expositie, weersomstandigheden, enz.). Ze maken dus een essentieel onderdeel uit van het terroir. Indigene gisten komen ook voor in de kelder en de vaten (of ampfoeren) die men gebruikt voor de vergisting. In gebruikte barriques bvb zit ongeveer 5 liter vocht in de poriën en deze bevatten veel micro-organismen die voor een grotere wisselwerking zorgen (Jérôme Viard). Pierre Larmendier is van mening dat een grote wijn die prat wil gaan op zijn link met het terroir gevinifieerd moet worden met gisten eigen aan dat terroir.

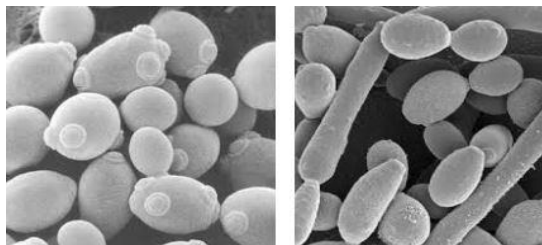
Hij laat de gisting opstarten aan omgevingstemperatuur en deze duurt ongeveer 3 weken (daarna gaat de malolactische gisting verder, welke 6 weken in beslag neemt).

Het gebruik van indigene gisten geeft dus meer dan geselecteerde gisten de eigenheid van het terroir weer (in vroegere tijden werd trouwens steeds op deze manier gewerkt). Er zijn wel grote risico's aan verbonden. Het stoppen van de gisting of een moeilijk einde van gisting zijn de meest frekwente. Ook een te hoge volatiele aciditeit (geeft azijnsmaak) kan voorkomen.

De alcoholische gisting vindt meestal plaats op een temperatuur die varieert van 16° tot 20°. Aan 20° C duurt een vergisting gemiddeld 6 dagen maar veel wijnbouwers vergisten op een lagere temperatuur. Vergisten aan 16°C kan makkelijk 10 dagen langer duren.

Hoe lager de temperatuur van de alcoholische gisting hoe aromatischer en fijner de wijn zal zijn. Bij lagere temperaturen worden namelijk meer esters geproduceerd dan hogere alcoholen. Een ester is een chemische verbinding tussen alcohol en een (carbon)zuur die een (fruit)aroma afgeeft. Bij hogere temperaturen zijn er meer hogere alcoholen (en minder esters) en krijgen we een minder fijne wijn. De temperatuur bij vergisting is dus een belangrijke factor is het vinificatieproces.

Zo zijn er enkele extremen op dit vlak zoals Billecart-Salmon die vergist aan 13°C (3 weken) en Mevrouw Fallet (Fallet-Prévostat) die zelfs vergist aan 11 à 12°C (3 à 4 weken). Deze laatste doet dit zelfs met indigene gisten (en zo deze niet op gang komen, voegt ze gecultiveerde gisten toe (na een week). Aan deze temperaturen zit men werkelijk aan de ondergrens gezien onder de 10° C alcoholische vergisting niet kan plaatsvinden. Ook zal de gisting traag op gang komen en is er dan een risico dat schadelijke micro-organismen zich mengen in het proces. Zorgvuldig te werk gaan in deze omstandigheden is ten stelligste aangeraden.



Natuurlijk zijn er aangepaste cultuurgisten om het resultaat te optimaliseren, rekening houdende met alle factoren (vergistingstemperatuur, zuurtegraad, SO₂, enz.) In champagne gebruikt men dikwijls gisten van het type DV10 (is een "Saccharomyces cerevisiae variant bayanus") Deze hebben een brede range qua (vergistings)temperaturen en zuurtegraad. Niet onbelangrijk bij champagne. Ook zijn ze zeer goed compatibel voor eventueel malolactische gisting en vooral 2° gisting (prise de mousse).

B. Toepassen van malolactische gisting (of niet).

De malolactische gisting gebeurt onmiddellijk na de alcoholische gisting. De duurt ongeveer dubbel zo lang als de alcoholische vergisting. Ze heeft als doel, via bacteriën, de hardere malische (appel)zuren om te zetten in zachtere lactische (melk)zuren. Dit kan spontaan gebeuren door een lichte verhoging van de vergistingstemperatuur of gestimuleerd worden door toevoeging van enzymen. Dikwijls sluit men de malolactische gisting aan wanneer de alcoholische gisting bijna voltooid is. Zo profiteert men van de energie en de warmte van deze gisting en de homogeniteit van de bacteriën die er zich bevinden. Een te hoog sulfiet gehalte (dat van nature ook in de druiven zit) belemmert een goede malolactische vergisting evenals een te lage temperatuur of een te hoog zuurgehalte. Het voordeel van malolactische gisting is tevens dat de vergisting volledig is en niet op een later tijdstip spontaan kan herstarten. Bij een niet volledige gisting kan een spontane hergisting gebeuren door een hogere temperatuur of via ongewenste micro-organismen die die zich in de kelders ontwikkelen. De malolactische gisting overslaan is dus een risico. Ook zullen de grovere lies (depot na de alcoholische gisting) na de malolactische gisting fijner zijn. 90% van de champagnes ondergaan de malolactische gisting. Behoudens het vermelde risico heeft de champagne een gemiddelde zuurtegraad die 30% lager is na de malolactische gisting. Ze kunnen dus ook sneller gecommmercialiseerd worden.

Bij 10% van de champagnes wordt de malolactische gisting niet gedaan (dit door toevoeging van sulfiet of door behandeling van het houten recipiënt met sulfiet). Belangrijk is dan wel om te oogsten bij een optimale rijpheid van de druiven. Ook dient men meer tijd uit te rekken in het vinificatieproces. De tijd dat de champagne op het depot dient te rijpen (élevage sur lies) dient verlengd te worden, dus de periode van veroudering in de kelder (sur lattes). Een minimum van 36 maanden is noodzakelijk. Zoniet kan de wijn een beetje 'zuur' overkomen

Waarom de malolactische gisting niet laten doorgaan?

- . door de hogere zuurtegraad hebben de champagnes een groter bewaarpotentieel*
- . indien men de champagnes lang genoeg laat rijpen daalt de zuurtegraad sowieso*
- . het frisse en eventuele fruitige karakter van de wijn blijft behouden en zal merkkelijk langer meegaan (mits men de wijn meer tijd gunt bij de élevage & mise sur lattes)*
- . Meunier bvb is gekend als een druif die minder geschikt is om te verouderen, door zijn lagere zuurtegraad. Indien men de malolactische gisting overslaat heeft ook de meunier een mooi potentieel om te verouderen.*
- . de kleur van de champagne zal minder snel verdonkeren*
- . de malische zuren dragen positief bij aan de eerste impressie en aan een mooie afdronk*
- . de champagne blijft tevens langer goed in het glas en in een geopende fles*
- . bij een hogere zuurtegraad is de anti-microbiële en anti-oxiderende werking van sulfiet een stuk efficiënter.*

Indien de opwarming van het klimaat zich verderzet (wat goed mogelijk is), is het skippen van de malolactische gisting mogelijks één van de oplossingen. De zuurtegraad van de druiven zou door de opwarming (te veel) dalen zodat er een minder goede onderlinge uitwisseling van de zuren en de moleculen zal zijn. Men zal dan zuren (acide tartrique) moeten toevoegen om de verhouding van suikers/zuren in balans te houden. Aanzuren is in principe geen probleem maar er gaan toch aroma's verloren door dit te doen. Het kunstmatige wijnsteenzuur (acide tartrique) die hiervoor gebruikt wordt zorgt wel voor een lagere pH (hogere zuurtegraad) maar tevens voor een verlies aan kalium (potassium). Kalium speelt de rol van 'zuurteregelaar' en heeft dus een belangrijke rol in de opbouw van het volume en de body van de wijn. (Schneider Oenologie).

Sommige wijnbouwers passen het overslaan van de malo toe op al hun wijnen, anderen laten het afhangen van de stijl die ze wensen te bekomen of van de jaargang (rijpheid van de druiven).



*Een fervente voorstander is alvast het domein **Roger Constant Lemaire**. Een familiale onderneming met Vlaamse roots in Villers-sous-Châtillon (vallée de la Marne). Ze zijn tevens lid van het Meunier-instituut ('syndicaat' van aanhangers van de meunier druif). De alcoholische gisting gebeurt bij Lemaire zowel op inox als op hout, maar dus steeds zonder malolactische gisting erna. Ook wordt het klaren, filteren, battonage en verkoeling (passage au froid) vermeden. Dit alles om zo weinig mogelijk aroma-verlies te hebben. De wijn blijft ook rijpen op zijn lies tot in februari en krijgt dan pas zijn 1^{ste} overheveling. Meneer Gilles Tournant is aanhanger van het beginsel van het beheerste niks doen om alzo een mooie wijn te bekomen. Ook ontkracht hij (op deze manier) de stelling dat het fruitige karakter van de Meunier de tand des tijds niet kan doorstaan. Hij heeft een mooie partij Magnum en Méthusalem flessen die min. 10j zullen verouderen!*

Even de proef op de som nemen. Sélect Reserve (100% Meunier) Enkel cuvée, struiken 35j, klei/kalk bodem, trage gisting 16° in inox cuves, 4 jaar (48 mnd) rijping op latten, dosage 6gr/l. Het is een heldere wijn met fijne bubbels. In de neus herken ik witte bloemen, wit/geel fruit en lichte citrus. Er is een frisse en fruitige aanzet in de mond en de wijn heeft een mooie structuur. Deze wijn kan als aperitief geschonken worden maar ook bij vis (zonder saus), wit vlees en eventueel gambas (met fruitig bijvoegsel).



Het paradepaardje dat intussen 50 jaar meegaat is de Trianon 1966 (50% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 10% Meunier). Ook hier enkel de cuvée, struiken > 35j, klei/kalkbodem, trage gisting 16° in inox cuves, 8 maanden opgevoed op eik, 5 jaar rijping op latten, dosage 8gr/l. Visueel is er een heldere, donkergele kleur met een mooie pareling. In de neus vooral oranjebloesem, wat citrus en floraliteit. In de mond is er een frisse, fruitige aanzet met het wat meer agrum en abrikoos toetsen erbij en op het einde een kleine kruidigheid (pepertje). Mooie structuur en een sappig mondgevoel. Gastronomisch breed te gebruiken bij onder andere hapjes, vis met saus, schelpdieren, coquilles St Jacques en wit vlees. Ook de Pinot Noir komt in deze assemblage zeer goed aan veroudering toe. Onder andere de niet-malolactische gisting en het hout (zie verder) spelen hier hun rol bij.

C. Type recipiënt voor de vinificatie.

1. Het gebruik van hout bij de vinificatie.

Voor veel wijnbouwers is roestvrij staal het beste recipiënt om de terroir van de champagne terug te vinden in wijn. Roestvrij staal is inert en neemt geen smaken over van andere producten. Voor de grote huizen is staal dus een dankbaar recipiënt voor het verwerken van grote volumes. Staal is goedkoper, efficiënter qua plaats en volume, hygiënischer en gemakkelijker te manipuleren (qua temperatuur bvb). Zeker als men het frisse karakter (fraîcheur) en eventueel de mineraliteit van een wijn opzoekt is staal als recipiënt een goede keuze.



Fouders (l) en barriques (r) in de kelder van Larmendier - Bernier

Met hout (bij de vergisting of de rijping) heeft de wijnbouwer een instrument (outil) dat vrij breed en divers is om eventueel een bepaalde stijl weer te geven. Hout geeft een grotere complexiteit aan de wijn. De micro-oxidatie zal de terroirgelieerde aroma's versterken.

Het principe van micro-oxidatie (volgens **Adréi Prida**, tonnellerie Seguin-Moreau):
2/3 van de houtcellen zijn gevuld met lucht. Als de wijn deze cellen binnendringt zal de lucht (en met zich 20% zuurstof die erin zit) zich oplossen in de wijn. De zuurstof oxideert een deel van de vrije zwavelverbindingen die de wijn dan verder beschermt. Dit gaat traag en in kleine dosages (bij gebruikte vaten gaat dit nog trager en in nog kleinere dosages). De micro-oxidatie (oxidation ménagé) zet een aantal complexe processen in gang op deze manier. Buiten de eventuele afgifte van aroma's en tannines is de wijn 'gevaccineerd' en dus beter beschermt tegen toekomstige oxidatie.

Het gebruik van hout kan in alle kleuren, geuren en maten. Met iedere keer andere nuances. Hout kan respectievelijk gebruikt worden tijdens de alcoholische gisting of de rijping of voor beide. Dit telkens afhankelijk van de stijl die de wijnbouwer beoogt.

Natuurlijk moet het hout goed gedoseerd zijn anders krijgen we champagnes met een uitgesproken hout- of vanillesmaak hetgeen de bedoeling niet kan zijn. Ook dient er meer geproefd te worden en regelmatig gecontroleerd. Elk vat is immers een levende materie vol gisten en bacteriën. Ook kan wijn (langzaam) verdampen door de poriën van het hout. Het vereist dus een goede opvolging en is arbeidsintensiever. Afhankelijk van de vochtigheid van de kelder kan er 5 tot 15% verlies zijn. Bij champagne Alfred Gratien wordt de ruimte waar de vaten staan constant langs bovenaf geïmpregneerd (15° temperatuur & 85% vochtigheidsgraad). Om al die redenen wordt het gebruik van hout soms enkel voorbehouden voor speciale cuvées.

De micro-oxidatie van een houten vat zorgt trouwens voor minder schadelijke zuurstof-toevoer (men beweert het dikwijls anders) dan bruuske of teveel overhevelingen (soutirages) of andere manipulaties tijdens de vinificatie. De aanwezige lies in het vat zullen ook sneller de zuurstof consumeren dan de wijn, wat een bijkomende bescherming tegen oxidatie is (een battonage verhoogt dit effect nog).

De rijpere en vollere smaken die hout aan champagne geven, passen wel in de tendens om champagne meer en meer als gastronomische wijn te gebruiken.

Deze mening is ook **Jérôme Viard** toegedaan. Hij is dé vatenmaker (tonnellier) in de streek van Champagne (Cauroy-lès-Hermonville). Zijn bedrijf groeit werkelijk uit de voegen. De combinatie van zijn vakmanschap en de steeds grotere vraag van de champagnemakers zorgt hiervoor. Hij begrijpt perfect de champagnemaker die op zoek is naar authenticiteit en opwaardering. 'Het vat is als een juwelendoosje en het gebruikte hout dient om de wijn op te waarderen, niet om te markeren of om te wijzigen'. Hoewel dit natuurlijk mogelijk is.

2. Type druiven die geschikt zijn om hout te ondergaan.

Jérôme Viard is van mening dat het hout enkel een meerwaarde kan geven als de kwaliteit van het druivensap voldoende aanwezig is. In principe zijn alle druivensoorten geschikt maar er moet wel een goede verhouding zijn in de competitie druiven/hout. De druiven moeten vooral 'gezond' zijn. Het mooiste resultaat bekomt men met druiven afkomstig van oudere struiken, een lager rendement, armere bodem en een goede expositie. Deze druiven zullen dan minder zuur zijn en alzo minder de tannines van het hout absorberen.