

LITET CHAMPAGNELEXIKON

17/1

UNDER 2015 PRODUCERADES 309 MILJONER FLASKOR OCH DET FINNS IDAG 1428 MILJONER FLASKOR I LAGER.

À la glace Mekanisk degorgering där man kyler ner flaskhalsen.

À la volée Degorgering för hand.

Agrafe Metallgrimmor som håller korken på plats.

Andra jäsnings Efter första jäsningsen blandas vinet till en cuvée, "liqueur de tirage" tillsätts och vinet fylls på flaskor för att jäsa en andra gång. Det är den andra jäsningsen på flaska som skiljer champagnemetoden från framställningen av enklare mousserande viner.

Appellation Ursprungsbezeichnung



Assemblage Blandning av stilla viner från skilda byar och ofta även skilda årgångar i syfte att åstadkomma en cuvée eller blandning som är färdig för buteljering och den andra jäsningsen.

Autolys Enzymatisk nedbrytning av döda jästceller. Processen äger rum i vinet efter andra jäsningsen och borgar för smakens komplexitet.

Belemnitkrita Belemnita quadrata, jordmånen i norra champagne.

Blanc de Blancs Champagne framställd av enbart (vita) gröna druvor.

Blanc de Noirs Champagne framställd av enbart blå druvor.

Brut Torr champagne med högst 12 g restsocker per liter.

Distrikten i Champagne

Montagne de Reims Vallée de la Marne
Côte des Blancs Côte de Sézanne
Aube



2016 såldes 306 milj flaskor. 157 milj såldes i Frankrike. Sverige importerade 3 milj flaskor (2002 importerade Sverige 1 milj flaskor) och vi konsumerade 25 cl per person och år.

Brut Absolut, Brut Intégral, Brut Non Dosé, Brut Zero Champagne utan dosage.

Cave Källare

CIVC En sammanslutning av samtliga champagneproducenter vars uppgift är att reglera vinframställningen, upprätthålla kvalitén samt skydda varumärket champagne.

Clos Inhägnad vingård.

Cru Ordet betyder egentligen "växtplats" och avser vingårdarna i en viss by i Champagne. Se även *premier cru*, *grand cru*.

Cuvée De första 2050 l must som pressas ur 4000 kg druvor - den finaste musten. Betyder även blandning, se assemblage.

Cuvée de prestige Vin av högsta kvalitet, vanligen årgångsbetecknat.

Dégorgement Degorgering. Den procedur varigenom sedimentet avlägsnas från flaskan efter andra jäsningsen; görs numera oftast *à la glace*, genom att flaskhalsen doppas i kylvätska så att fällningen fryser till en ispropp, som lätt kan avlägsnas.

Demi-sec Halvsöt/Söt champagne som innehåller 35-50 g restsocker per liter.

Dosage Den sockermängd som tillsätts den färdiga champagnen i (*la*) *liqueur d'expédition* och som avgör söthetsgraden.

Echelle des crus Ranking av växtplats. Uttrycket betyder egentligen "skördeskala". System för kvalitetsklassificering i regionen Champagne. Se även *cru*, *grand cru*, *premier cru*.

I Champagne finns
- 15300 odlare
- 4363 odlarproducenter (R-M)
- 42 Kooperativ (C-M)
- 382 champagnehus (N-M)

Estrar Sött doftande komponenter som bildas under jäsningsen och mognadsprocessen av vinet.

Extra sec Torr till halvtorr champagne som innehåller 12-17 g restsocker per liter.

Grand cru By betecknad med 100 % på *l'échelle des crus*. Champagne framställd uteslutande av druvor från dessa 17 byar får kallas *grand cru*.

Grande marque Beteckning för de största och viktigaste champagnefirmorna.

Lattes Läkt som skiljer buteljerna åt under och efter andra jäsningsen. Under lagring sur lattes får vinet djup och komplexitet av kontakten med lie från andra jäsningsen.

Druvorna i Champagne

Pinot Noir (blå)	PN	38 %
Pinot Meunier (blå)	PM	32 %
Chardonnay (grön)	CH	30 %

Lie Fällning bestående av jäsningsrester som blir kvar i vinet efter jäsningsprocesserna.

Liqueur d'expédition Lösning av socker och vin, som tillsätts champagnen efter le *dégorgement*. Se även dosage.

Liqueur de tirage Lösning av socker, vin och jäst som tillsätts det färdigblandade vinet vid buteljeringen för att starta den andra jäsningsen på flaska.



Macération En av de två metoder som används för att färga roséchampagne. Den innebär att en del av Pinot Noir eller Menuier-musten får jäsa tillsammans med druvskalerna, så att färgen lakas ur. Se även *assemblage*.

Malolaktisk jäsning Ingen jäsning i egentlig mening utan en bakteriell omvandling av äppelsyra till mjölksyra (och koldioxid) i syfte att göra vinet mjukare.

Marc Champagnepressens kapacitet, motsvarande 4000 kg druvor. Även namn på resterna efter pressningen (stjälkar, skal och kärnor) och på den sprit som framställs av dessa rester, Marc de Champagne.

CM *Coopérative de manipulation*. Champagne som tillverkats och säljs av ett **kooperativ** har denna beteckning.

MA *Marque d'Acheteur*. Champagne som säljs under eget namn - private label - BOB.

NM *Négotiant-manipulant*. Champagne som tillverkats av ett Champagnehus med det egna namnet på etiketten och som har rätt att köpa in druvor för sin produktion.

RC *Récoltant-coopérateur*. Champagne som har tillverkats av ett **kooperativ** och säljs av en **odlare** som tillhör detta kooperativ.

RM *Récoltant-manipulant*. Champagne som tillverkats av **odlaren** själv, inte av någon större champagnefirma eller kooperativ.

SR *Société de récoltants*. Champagne som har tillverkats av en **mindre grupp odlare** i samarbete.

Millésimé Champagne tillverkad av vin av hög kvalitet från ett enda år. Kallas på engelska *vintage champagne*, på svenska *årgångschampagne*.

Monocru Vin från enbart en by.

Mousse Borny, de bubblor av koldioxid som uppstår under andra jäsningen.

Must Nypressad druvsaft, färdig för jäsning.

Buteljstorlekar

Piccolo	0,1875 / 0,20 liter	1/4 butelj
Halvbutelj	0,375 liter	1/2 butelj
Helbutelj	0,75 liter	1 butelj
Magnum	1,5 liter	2 buteljer
Jeroboam	3,0 liter	4 buteljer
Rehoboam	4,5 liter	6 buteljer
Methusalem	6,0 liter	8 buteljer
Salmanazar	9,0 liter	12 buteljer
Balthazar	12,0 liter	16 buteljer
Nebukadnezzar	15,0 liter	20 buteljer

Non millésimé Champagne blandad av vin från flera årgångar och såld utan årgångsbeteckning. Kallas även *sans année*, på engelska *NV (non-vintage)*.

Oenologi Vinvetenskap.

Omdragning Överföring av vin från ett kärl till ett annat för att avskilja bottensats.



Premier cru Vinbyar rankade 90-99 % på *l'échelle des crus*. Champagne framställd på enbart druvor från dessa 41 byar får kallas premier cru.

Première taille Resterande must (500 l) som får pressas ur de 4000 kg druvorna som gav första pressningen. *La première taille* följer efter *la cuvée*.

Prise de mousse Den process under vilken champagnen får sin borny. Den äger långsamt rum inne i buteljen under andra jäsningen.

Pupitre Stora tvådelade träställningar med vardera 60 vinklade hål, i vilka flaskorna placeras under (*la*) *remuage*.

Söthetsgrad i champagne

0 g/l	Brut Zero	Utan dosage
0-6 g/l	Extra Brut	Extra torr
0-12 g/l	Brut	Torr
12-17 g/l	Extra Sec	Torr/Halvtorr
17-35 g/l	Sec	Halvtorr
33-50 g/l	Demi-Sec	Halvsöt/Söt
+ 50 g/l	Doux	Söt

Remuage Den procedur under vilken champagnebuteljerna vrids och gradvis vänds upp och ned i sina pupitres. Avsikten är att få ned bottensatsen i flaskhalsen för att kunna avlägsna den under *dégorgement*.

Reservvin Vin sparat från tidigare år. Tillsätts ibland till den slutliga blandningen av vin.

Sans année Se *non millésimé*.

Sec Halvtorr champagne som innehåller 17-35 g restsocker per liter.

Terroir Jordmån.

Transvasage Överföring av vin till annan flaskstorlek.