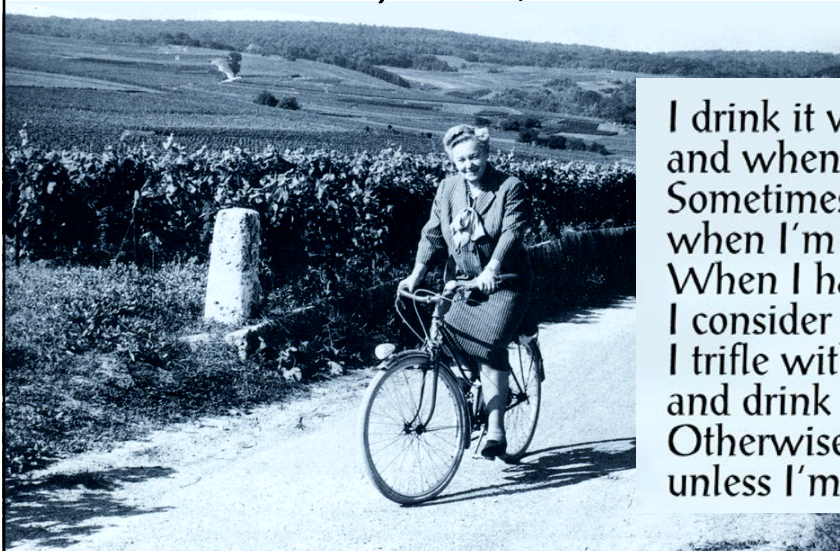




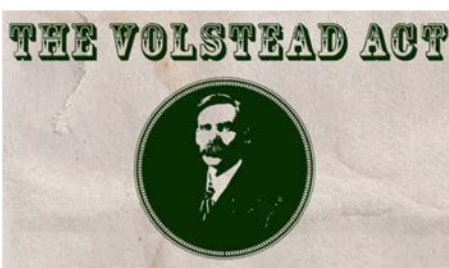
*Madame Bollinger,
London Daily Mail, le 17 octobre, 1961.*



I drink it when I'm happy
and when I'm sad.
Sometimes I drink it
when I'm alone.
When I have company
I consider it obligatory.
I trifle with it if I'm not hungry
and drink it when I am.
Otherwise I never touch it –
unless I'm thirsty.

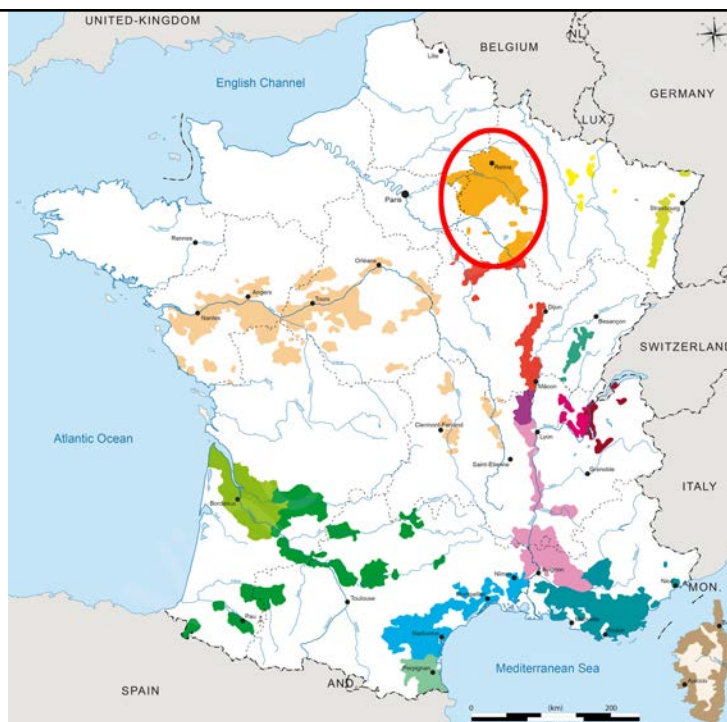
Champagnens historie

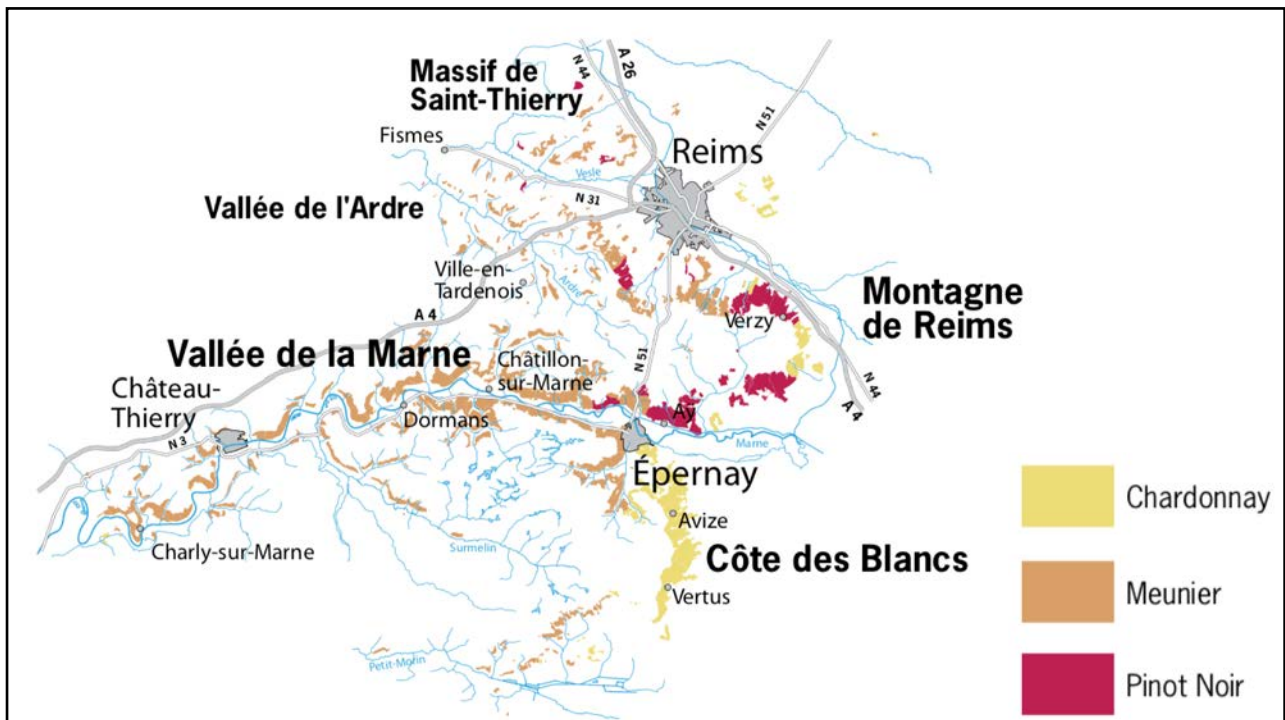
- Fra romere til bobler og fin de siècle
- Apokalypsens fire ryttere:
phylloxera, rysk revolusjon, amerikansk forbudstid, og to verdenskrig
- Fra 1950 til idag – en fremgangshistorie



5 regioner

- **Montagne de Reims**
-mest Pinot Noir, mange tête de cuvée viner fra store champagnehus.
 - **Côte des Blancs**
-mest Chardonnay.
 - **Vallée de la Marne**
-mest Pinot Meunier
- og
- Côte des Sézanne
 - Aube (Côte des Bar)





Druer



Pinot noir (38%)

Pinot meunier (32%)



Chardonnay (30%)

Men også Pinot Blanc, Pinot Gris, Petit Meslier, Arbane – tilsammen 0,38%



1. gjæring

Sukker $\rightarrow$ etanol (+ CO₂)

Ca 10-11% etanol

pH ca 3

Stål
Eik



Prise de mousse



Etter 1. gjæring tappes vinen på flasker sammen med en nøyaktig målt mengde sukker og gjær (tirage) for å gjennomgå 2. gjæring, den s.k. *Prise de mousse*.

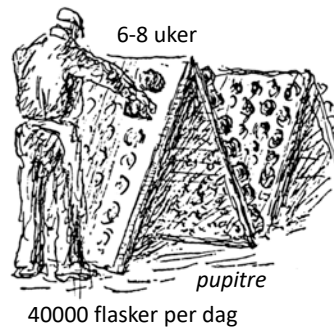
Le rémuage



Madame Ponsardin
La Veuve Clicquot



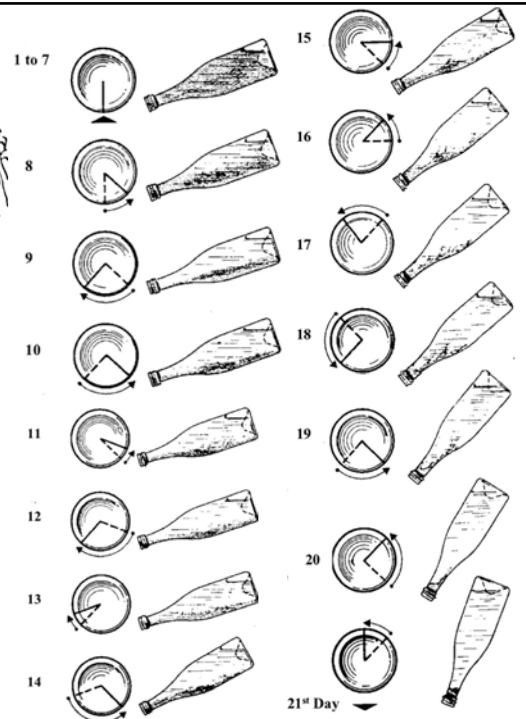
Le rémuage



Gyropalette



6-8 dager



Ventetid før degorgement



Degorgement



Liqueur d'expédition

Dosage

	gram / liter
Brut nature, pas dosé, zero dosage	0-3
Extra brut	0-6
Brut	0-12
Extra Dry	12-17
Sec	17-32
Demi-sec	32-50
Doux	50+

	gram / liter
Engelsk	22-66
Amerikansk	110-165
Fransk	165-200
Skandinavisk	200-250
Rysk	250-330

50 g tilsvarer omtrent to teskjeer rent sukker per glass. I 1846 lager Perrier-Jouet den første champagnen uten sukker.

Noen stiltyper

Non-Vintage (NV)

Den mest tradisjonelle av alle champagnetyper. En blanding av ulike årgange, druer, vingårder og årgange for å skape en konsekvent husstil. Min 36 måneder.

Vintage Millésime

Ikke alle år er gode nok – de seneste 60 åren har det vært 46 årgange produsert blant de store husen (unntak finnes). Min 72 måneder.

Cuvée de prestige

Tête de cuvée eller "Grande Cuvée" – husets beste champagne.

Blanc de Blancs

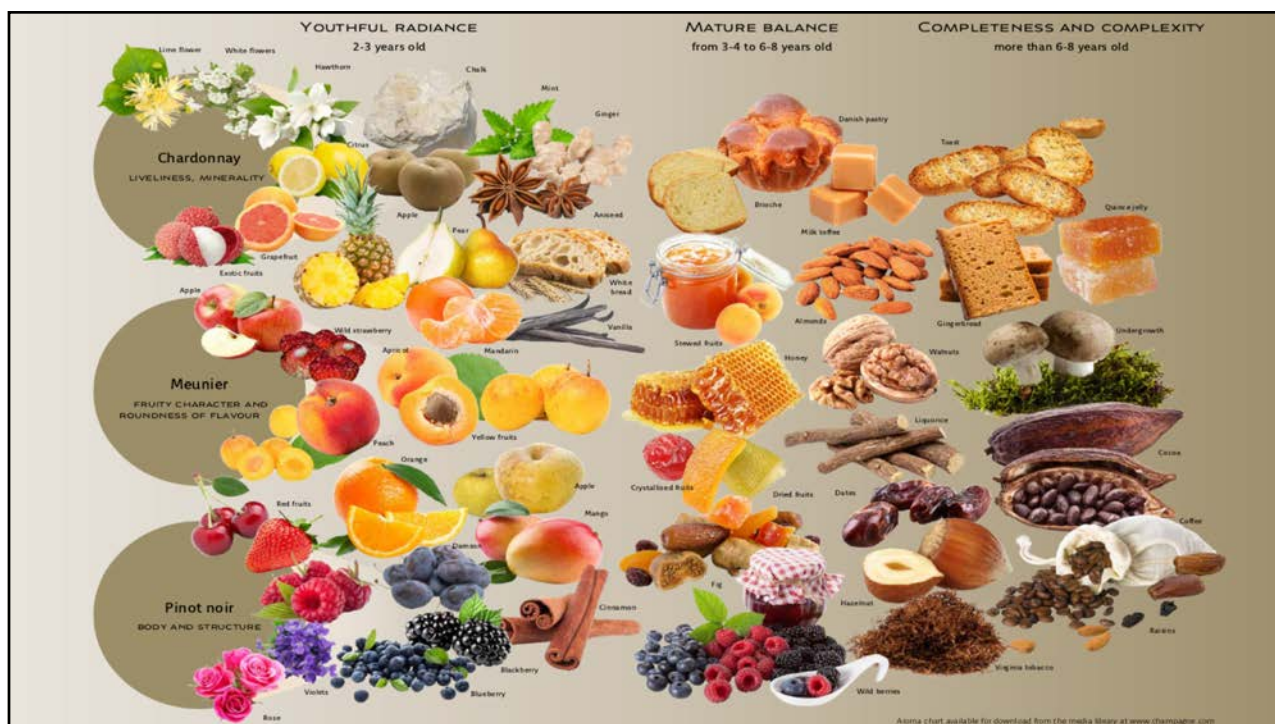
Gjort utelukkende på grønne druer – Chardonnay

Blanc de Noirs

Gjort utelukkende på blå druer – Pinot Noir og Pinot Meunier.

Rosé

I regel en vin gjort på en blanding etter første gjering av røde og vite viner.



Åpne champagnen



Pierre Paillard Les Parcelles Extra Brut

- Pierre Paillard Les Parcelles Extra Brut
- Multi-vintage, base 2013 med noe 2012
- Montagne de Reims → Bouzy
- 60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay
- Extra Brut, ca 3 g/l dosage
- *Lutte raisonnée*



Tre flasker *Brut*

Charles Heidsieck

- Innkjøpte druer, blanding av svært mange deler
- Multi-vintage, lang lagring, stor andel reservevin
- 2/5 Pinot noir, 2/5 Chardonnay, 1/5 Pinot Meunier

Coutelas

- Egne druer
- Solera
- 1/3 Pinot noir, 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Meunier

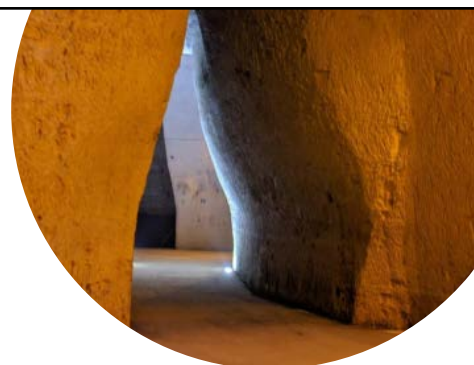
Roederer

- Stort hus, mye egne druer
- Vintage 2011
- 100% Chardonnay

Charles Heidsieck Brut Reserve NV

- "Hus"
- Multi vintage. 60 % basevin, stor grad av lang lagring på reservevinene
- 2/5 Pinot noir, 2/5 Chardonnay, 1/5 Pinot Meunier
- Brut
- Ett av de beste husene for kvalitet
- Eier ca 8% av egne vinmarker

Foto: Jørund Leknes



A D Coutelas Louis Victor Solera Brut NV

- Vindyrker
- < 100 000 flasker produsert i året
- Tredje største produsent i Norge i 2018
- 1/3 Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
- Vallé de la Marne
- Ikke malolaktisk gjæring
- Solera: "Evig cuvee"



Louis Roederer Blanc de Blancs 2011

- Mellomstort hus, mest kjent for *Cristal*
- Negociant, men i motsetning til Charles Heidsieck eier de 2/3
- Svært høy kvalitet
- Biodynamisk
- 100 % Chardonnay fra Cote de Blancs
- Vanskelig årgang, svært varm vår, mye kulde, regn og storm sommeren. Tidlig innhøsting pga tidlig modning.



Nok sammenligning,
nå kvalitet!

Olivier Horiot Rose de Saignee Brut Nature 2012

- Rose des Ricey
- Saignee vs assemblage
- Liten vinbonde i Aube
- Biodynamisk



Ulysse Collin Les Maillons Blanc de Noirs Extra Brut

- Stjernen i Cotes de Sezanne
- Inspirert av Anselme Selosse
- Bare "mono cru", enkeltvinmarksviner.
- Årgangsfokus, men noen ganger reserveviner.
- Vin!
- Lutte raisonnée



R&L Legras St Vincent 2008

- "Cuvee de Prestige"
- Grower i Cote de Blancs, kun grand cru.
- Kjøper inn noe frukt
- Extra Brut
- Topp årgang, potensielt lang lagring



