



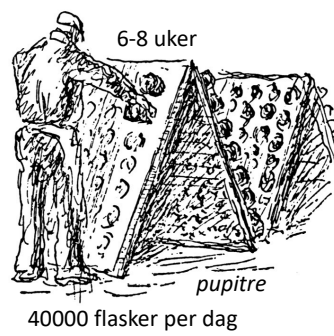
1

## Méthode Traditionell ("Champagne-metoden")

- Terroir og Druer (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier + fler)
- **La Pressurage**
- **Gjæring:** Sukker → etanol (10-12%) + CO<sub>2</sub>. (Stål eller eik.)
- Vins clairs → **l'Assemblage**
- **Prise de mousse:** Etter 1. gjæring tappes vinen på flasker sammen med en nøye målt mengde sukker og gjær (tirage) for å gjennomgå 2. gjæring, den s.k. *Prise de mousse*.
- **Ventetid før degorgement**
- **Le Rémuage**
- **Degorgement & Dosage: Liqueur d'expedition**

2

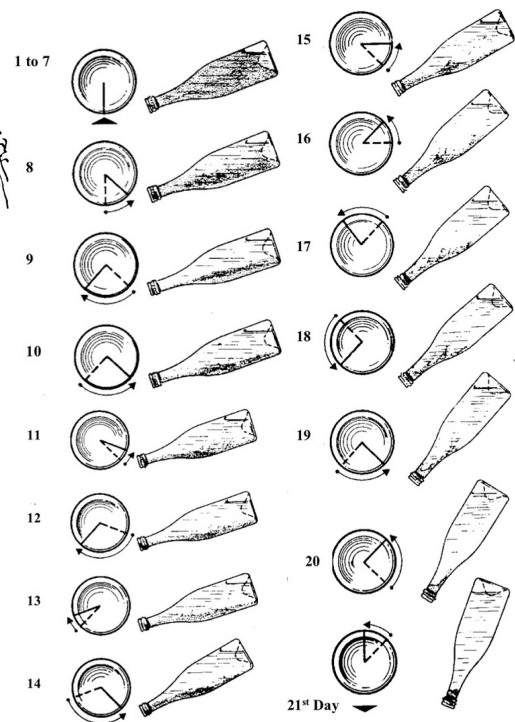
## Le rémuage



Gyropalette

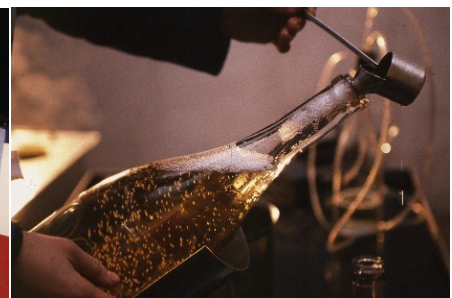


6-8 dager



3

## Degorgement



Liqueur d'expédition

4

## Dosage

|                                    | gram / liter |              | gram / liter |
|------------------------------------|--------------|--------------|--------------|
| Brut nature, pas dosé, zero dosage | 0-3          | Engelsk      | 22-66        |
| Extra brut                         | 0-6          | Amerikansk   | 110-165      |
| Brut                               | 0-12         | Fransk       | 165-200      |
| Extra Dry                          | 12-17        | Skandinavisk | 200-250      |
| Sec                                | 17-32        | Rysk         | 250-330      |
| Demi-sec                           | 32-50        |              |              |
| Doux                               | 50+          |              |              |

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

5

## Diebolt-Vallois Blanc de Blancs Brut

- Chardonnay 100%
- Terroir: Cuis, Chouilly, Epernay and young vines from Cramant.
- Vinification: Fermentation in thermostatically controlled vats. Blend of wines from two years.
- Dosage: 3-5 g/l



<https://www.diebolt-vallois.com/en/champagne-blanc-de-blancs.htm>

6

## Méthode Artisanale (Rurale)

- 200 år før champagne - Blanquette de Limoux ca 1530
- 1. Avbrudt gjæring. CO<sub>2</sub> fortsatt i flaske.  
Koldt klima. Ingen fullstendig degorgement.  
Sediment og tartrater tas bort.
- 2. Anden gjæring på tør vin. Bedre kontrol.

Variationer på overføring til tank under trykk, filtrering og tilbake på flaske for distribution til salg.

- Og kjent som pétillant naturell (pet-nat)



7

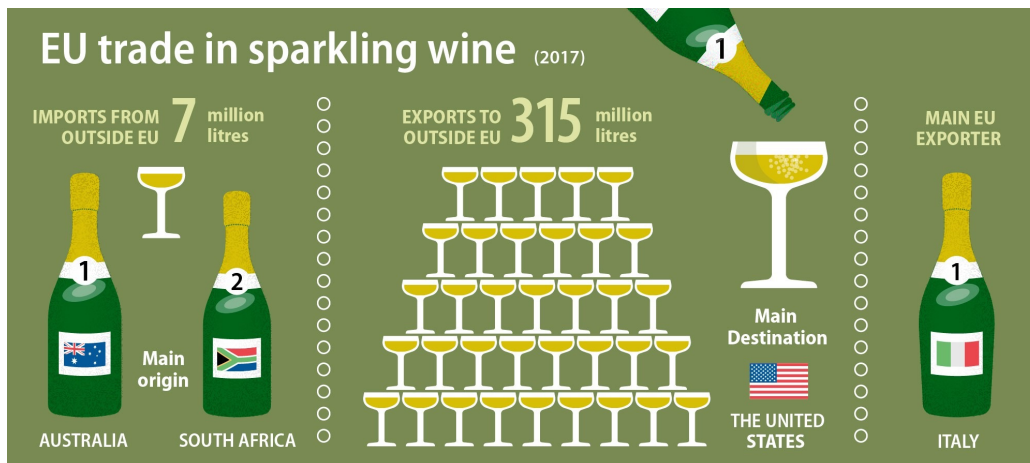
## Charmat

- Gjæring på tank, overføring til flaske under trykk.
- "In the European Union sparkling wines made by adding CO<sub>2</sub> to the wine from a carbonator must use terms 'aerated sparkling wine' and 'aerated semi-sparkling wine', supplemented where necessary with the words 'obtained by adding carbon dioxide' or 'obtained by adding carbon anhydride'."

8

## Europa - eksport

- Italien (45%), Frankrike (23%) og Spania (23%):  
91% av EU eksport av musserende vin

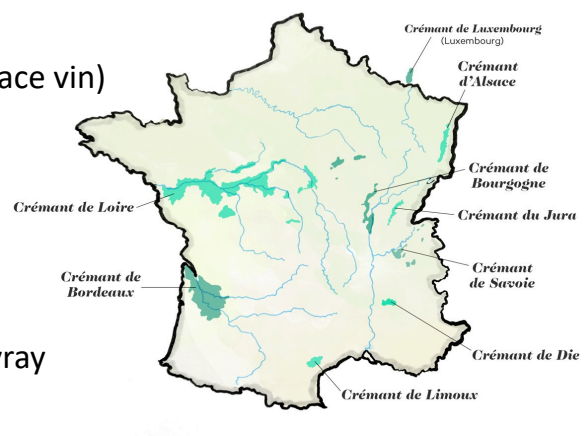


9

## Frankrike: Crémant AOC fra 1975-

### Crémant – idag metode traditionell

- Crémant d'Alsace –  
størst 50% av all crémant (14% av all Alsace vin)
- Crémant de Bordeaux
- Crémant de Bourgogne
- Crémant de Die
- Crémant du Jura
- Crémant de Limoux
- Crémant de Loire – først – Saumur, Vouvray
- Crémant de Savoie



10



# Spania

- 1872
- Cava – methode traditionell (før 1990 champaña)
- Druer: hovedsaklig Macabeo, Parellada, og Xarello. Chardonnay forekommer (1986)
- 95% av produksjonen i Peñedes

<https://www.cava.wine/en/>



11

# Italia

*"Let's be honest here, if you're not confused with all the different Italian wines then you are either: a.) a professional sommelier or b.) Italian." – winefolly.com*

1. Prosecco
2. Lambrusco
3. Asti Spumante
4. Metodo classico
5. Franciacorta

12

## Franciacorta DOCG (DOC 1967/DOCG 1995)



- Franciacorta – methode traditionell / metodo classico
- Druer: Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir.
- Min 18 måneder sur lie
- Dosage som champagne
- Viktige produsenter: Ca da Bosca, Bellavista og Cavalleri. Bare 104 produsenter, men høy kvalitet.

13

## Tissot Cuvée Indigène

André & Mireille Tissot

- Chardonnay 50%, Pinot Noir 40%, Poulsard 5%, Trousseau (Merenzao) 5%
- Biodynamisk
- 13 mån sur lie
- 1 ha
- Dosage: < 3g/liter
- *Crémant de Jura AOC fra 1995*
- *2005: 20% av Juravinen musserende*



14

## Gramona III Lustrós Gran Reserva 2013



- Xarel·lo 70%, Macabeo 30%
- Biodynamisk
- >80 mån sur lie
- Non-dosage

<https://www.gramona.com/en/coleccion/iii-lustros/>



15

## Franciacorta Ca'del Bosco Cuvée Prestige



- Chardonnay 75%, Pinot Bianco 10%, Pinot Noir 15%
- Produsert første gang 2007
- 24+ mån sur lie
- Dosage: 1 g sukker/liter



16



## Tyskland

- Musserende vinproduksjon siden ca 1800.
- Produksjonen dobbelt så stor som champagne – liten eksport: Tyskland konsumerer 25% av verdens musserende vin!
- 95% av all sekt fremstilles med charmat-metoden
- Wikipedia:  
"Large companies produce most of the 40 million bottles and are concerned with producing as much as they can quickly for cheap prices. Most is made in bulk by tank method, with under-ripe grapes. This unripeness is covered up by 17 to 35 grams of dosage or chaptalization sugar, making them Trocken or Halbtrocken. These wines are sold as quickly as possible as they have a very limited shelf life."

17

## Små produsenter, små volumer , høy kvalitet



### **Sekthaus Raumland Tradition Brut**

- Rheinhessen
- Methode traditionell
- Pinot Noir 88%, Pinot Meunier 12%
- Min 44 mån sur lie
- 90% stål, 10 % eik
- Dosage: 7,4 g sukker/liter

### **Markus Molitor Prestige Riesling Sekt Zéro Dosage 2008**

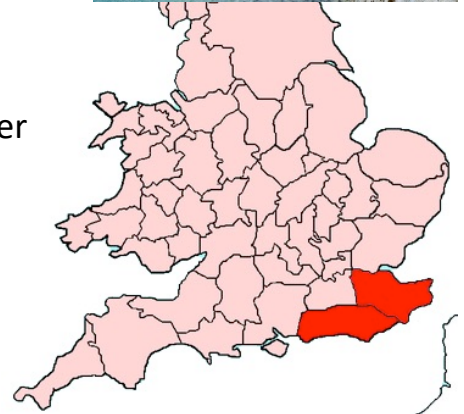
- Mosel
- Methode traditionell
- Riesling 100%
- Min 72 mån sur lie
- Zero dosage



18

## England

- Klima idag som champagne 1960
- Terroir kalk, god drenering
- 1952 første vinmark (Hampshire)
- 1980-tal hybridruer
- Fra 1990: Chardonnay, pinot noir, pinot meunier  
idag 70% av druearealen
- Sussex og Kent



19

## Nyetimber Classic Cuvee



- Methode traditionell
- Chardonnay (50%), Pinot Noir (30%), Pinot Meunier (20%)
- ...harvest usually begins around early October...
- ...greensand or chalk soils...
- 5,8 g sukker/liter

<https://nyetimber.com/product/classic-cuvee-mv/>



20



21



22