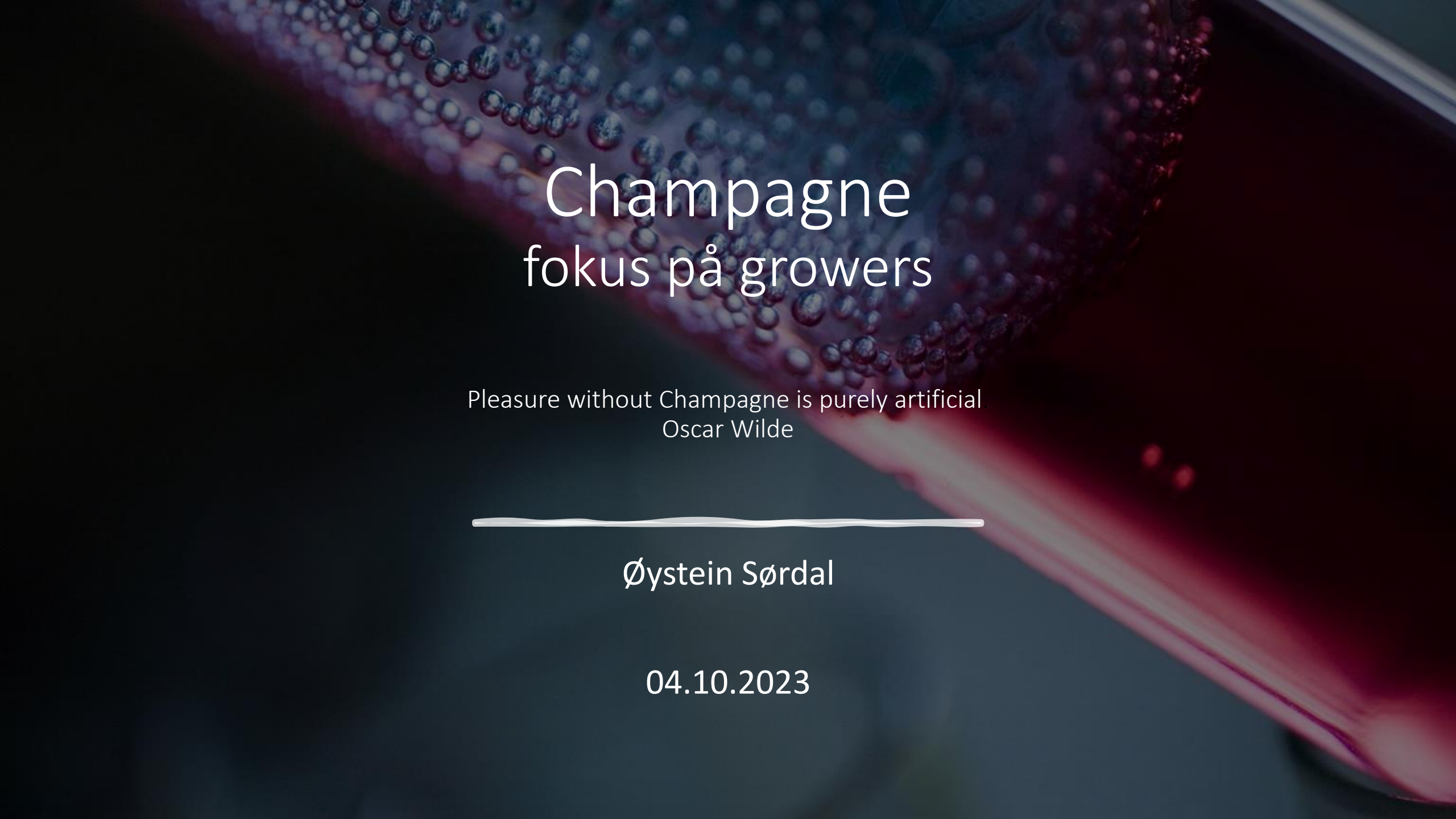




Champagne fokus på growers

Pleasure without Champagne is purely artificial
Oscar Wilde

Øystein Sørdal

04.10.2023

Geografi



Historie

Område preget / dratt inn i ulike konflikter og kriger:

Attila

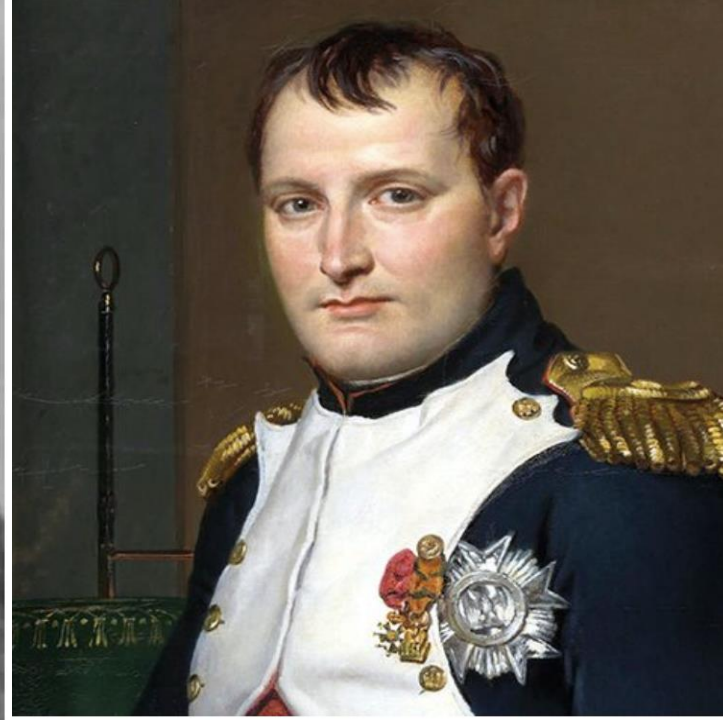
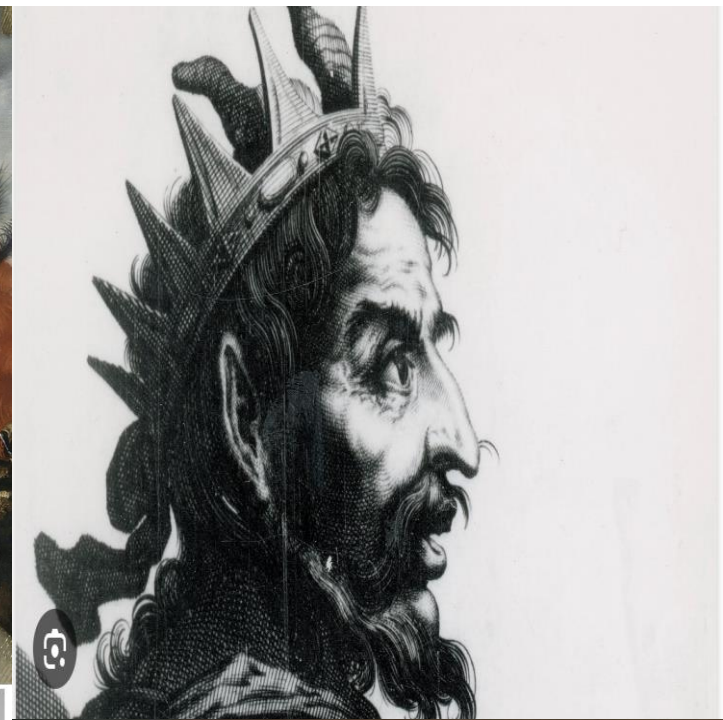
Napoleon, russisk beleiring

WW1 og WW2

Champagnehus tilbake til 1700 tallet (Ruinart 1729)

1870-80: Beregne sukkermengde for optimal flaskegjæring

Forholdet mellom vinbonde og vinkjøpmann uvanlig i champagne inntil nyere tid



Jordsmonn / terroir

Magert jordsmonn bestående av kalk

Belemittkalk (blekksprutfossier),
micraserkalk (fossile sjøstjerner) samt
sedimenter fra tertiærtiden (brunkull) som er
rik på mineraler

Påvirker syreinnhold, vann og varmemeforhold

Ulik forekomst av slik jordsmonn i ulike deler
av champagne, drenering, soleksponering og
lokale klimaforskjeller



Stilretninger: Vinifikasjon

Blend vs monocru (lieu-dit / climate) : (jakten på terroir)

Spontangjæring vs kultivert gjæring i førstegangsgjæringen
(Jacquesson og Larmandier-Bernier)

Ståltank vs eikefat: reduktive vs oksidativ stil tilføring av vanilin / tanniner, oksidasjon.
Ofte ikke ny eik med noen unntak (Selosse og Vilmart)

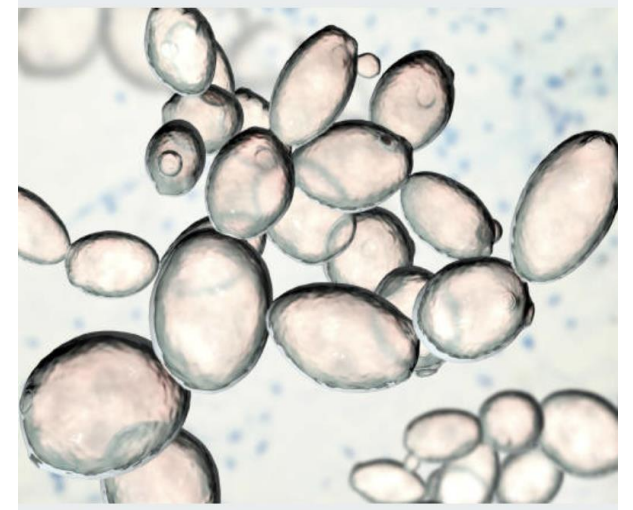
Betong og leireamphorae (Lahaye / Vouette & Sorbée)

Malolaktisk gjæring (bakteriell omdannelse av eplesyre)

Lavere syrenivå?, mer integrert fatkarakter (påvirket klarheten i frukta?)

Stabiliserer bakterienivået, påvirker lagringsevne?

Non-malo (Krug / Vilmart/ Gosset/Lanson, rikere blanc-noir som hos Egly Ourier)



Stilretninger: Vinifikasjon

Dosage: knusktørr vin etter annengangsgjæring samt vin med høyt syrenivå

Trend mot lavere dosage (vinøst og renere uttrykk hvor fruktsødmen er tydeligere)

Dosage handler dog om harmoni snarere enn søthet

Ikke relatert til kvalitet eller renhet? (Krug, Salon, Egly-Ouriet, Jaques Selosse har alle dosage)

Lagringsevne?

Lagring på bunnfall

Autolyse (frigjæring av reduktive enzymer)

Kompleksitet

Krever mindre tilsatt svovel



Fokus på stedstypiske viner

Klassifikasjon av vinmarker i Champagne
(André Jullien , 1816)

1905: Salon (Le Mesnil sur Oger, 38 årganger)

1935: Philipponnat: Clos de Goisses

1979: Krug: Clos de Mesnil

Stor økning på 1980-1990 tallet (Egly-Ouriet,
Larmandier-Bernier, Selosse, Jacquesson,
Leclapart, Bouchard, Agrapart)



Druer

Pinot Noir (38%): Kropp, eleganse og mineralitet

Chardonnay (27%): syre, mineralitet og holdbarhet

Pinot Meunier (35%): Fylde og fruktighet

Jancis Robinson: «The champagne purist wants the weight of the pinot noir and the fruitness of pinot meunier combined with the aristocratic viality of chardonnay»

Ambonnay og Pinot Noir

• Ambonnay

«Bouzy has the name but Ambonnay the fame»

Kalkholdig og jernrike sørvendte vinmarker (Terres blanches)

Rike, komplekse og vinøse viner

Egly-Ouriet

11,7 hektar (90% GC, 80% Pinor Noir)

Fullautomatisk presse

Høster seint (høy fruktmodning, moderat dosage)

Non-malo

Nye fat fra Burgund

Egly-Ouriet Grand Cru Brut Millesime

Blanc de Noirs Grand Cru (Les Crayerés, stokker fra 1946-47)

Ambonnay Rouge (Coteaux)



Côte des Blancs: Cramant

Plantet vin siden 1100 tallet og første GC landsbyer

Kalk og leire, sørvendte vinmarker

Cramant:

Innsmigrende, florale, kremete

Diebolt-Vallois (Negociant manipulant)

11hektar

Stål og store gamle eikefat

Spontangjæring

Malo (minus Fleur de Passion)

Moderat dosage



Côte des Blancs: Avize

Noe bredere, dypere og komplekse viner med distinkt mineralitet (grafitt og blyant spiss) men store variasjoner innad i området

Jaques Selosse (Anselme)

7hektar

Økologisk jordbruk

Eikefat (domaine Leflaive)

Oksidativ stil

Spontangjæring

Batonnage

Lav dosage

Solera-Perpetual Cuveé (Substance)



Jaques Selosse

Côte de Blancs: Avize

Agrapart

9.7hektar

Biodynamisk

Store eldre eikefat

Spontangjæring

Malo

Brut-brut nature

Avizoise: 5g dosage

Venus: zero dosage

Experience (ikke-fermentert presset druesaft med fjorårets basevin før andregangsgjæring)

Ikke tilsatt gjær, sukker eller dosage



Côte des Blancs: Vertus

Landsbyen ikke klassifisert som GC, 95%
Premier Cru, dyrker også en del Pinot

Rikere frukt enn feks cramant og ofte intens
mineralkarakter

Larmandier Bernier

15hektar

Biodynamisk

Modent frukt (lav yield)

Spontanfermentering

Stålk og fat

Malo

Extra-brut

Vieille Vigne du Levant / Cramant



Coteaux Champenois

Både hvite og røde boblefri viner

Små kvantum

Røde delikate viner på pinot noir og stort sett de hvite på chardonnay

Kjølig klima, lav alkohol, relativt lettbeinte

Mer lettbeinte og elegante utgaver (Paul Bara, Larmandier-Bernier, Marie-Noëlle Ledru)

Burgunderske og mer kraftfulle viner med nye eikefat (Egly-Ouriet)



Trykk, bobler og størrelse på flaska



- Bruk av naturkork ved annengangsgjæring er reelle trykket rundt 5atm
- Metallkorker, trolig rundt 6atm
- Flere produsenter lager varianter med noe mindre trykk rundt 4atm
- (Lillebert og Pierre Peters Perle,)
- Cédric Bouchard lager alle rundt 4.5atm)
- Mengdeforhold mellom vin, gjær og luft: I magnum flaske samme ullage, snev av høyere trykk, autolysen tar lengre tid / større glassoverflate og mer kontakt med bunnfall
- >1.5l, ikke så vanlig å gjennomføre fermentering i større flasker og kan derfor være innhold i mange 0.75l flasker

Kjøper du for mye champagne?

THE ECONOMIC TIMES | Markets

English Edition ▼ | Today's Paper

Get 20% dis

≡ Home ▶ ETPRime **Markets** News Industry Rise Politics Wealth Mutual Funds Tech Careers Opinion NRI Panache ET NOW
Stocks ▼ IPOs/FPOs Expert Views Markets Data Investment Ideas Cryptocurrency ▼ Commodities ▼ Forex ▼ Live Stream! Technicals ▼ M

Business News › Markets › Stocks › News › Champagne is outperforming gold and the S&P 500. Here's what to buy ...

Champagne is outperforming gold and the S&P 500. Here's what to buy

By Elin McCoy, Bloomberg • Last Updated: Mar 30, 2023, 12:34 PM IST



Franck Bonville Grand Cru 2021

- Avize
- 15hektar
- BdB: 50% fra Avize og 50% Oger
- 50% reserve wines og 50% fra aktuelle årgang
- Malolaktisk gjæring og bruk av stålfat
- Dosage: 8.9g



Liébart-Régnier L'Enclos

- Vallée de la Marne
- 11hektar
- 100% Petit Meslier
- Lieu-dit
- Lagring på eikefat
- Malolaktisk fermentering
- Brut nature



Laculle Frères Les Folies Coteaux Champenois 2019

- Aube / côte Bar
- Chardonnay
- 50% ny eik og 50% eldre eikefat
- 11% vol



Champagne André Heucq Heritage Blanc de Meunier

-
- Vallée de la Marne
 - 30 år gamle vinstokker
 - 100% Pinot Meunier
 - Lagret på stål
 - Brut nature
 - 12,5%



Diebolt-Vallois Brut Rosé

- 60% chardonnay
- 20% pinor noir
- 20% pinot meunier
- Les Toulettes in Epernay & GC pinot fra Bouzy
- Dosage: 8g
- 12.5%



Olivier Horiot Coteaux Champenois Riceys En Barmont Rouge 2017

- Helt sør i Aube (60km fra Chablis)
- Langt eldre kalk enn i Côte des Blancs
- 100% pinot noir
- 18mnd på eikefat
- 12%



Billecart-Salmon Réserve Brut

Mareuil-sur-Ay

- Pinot Meunier 40%
- Pinot Noir 30%
- Chardonnay 30%

Klaring av most ved 5grader, fjerner lokale gjærsopp. Tilsetter tørket gjærsopp

Alkoholgjæring på 10grader, deretter økes før malo, reduktiv vinmaking

Dosage: 8g

12%

