NOORDOOST FRANKRIJK

Champagne! Een bekende roep als er iets te vieren valt. Gedronken door kampioenen en staatshoofden. Vaak nagemaakt, maar alleen de echte Champagne mag Champagne heten. Dat is nogal wat voor een mousserend wijntje uit het noorden van Frankrijk.

Een piepklein stukje Frankrijk is verantwoordelijk voor een grote naam in de wereld. Het gebied ten zuiden van de stad Reims, ongeveer tussen de steden Epernay en Châlons-sur-Marne. Een tweede minuscuul gebiedje ligt ietsje zuidelijker, tussen de Seine en de Aube. De heuvels tussen Mussy en Bar-sur-Aube welteverstaan, want de wijn van een heuvel verderop mag absoluut geen Champagne heten. Hooguit mag er op de fles staan dat de inhoud volgens de 'Méthode Champenoise' is gefabriceerd, maar Champagne, nee. Een kwestie van de juiste mix van klimaat, grondsoort en ligging ten opzichte van de zon. De druiven voor de Champagne worden wat eerder geplukt dan de andere, waardoor het suikergehalte wat lager is, en de zuurgraad hoger.

Zachte plof

Witte wijnen zijn populair als koele drank op een terras of als aperitief voor de maaltijd. Is de wijn voorzien van belletjes en bijbehorende knalkurk, dan spreken we over een mousserende wijn. Het knallen van de kurk mag dan voor velen onderdeel van de feestvreugde zijn, een echte ober zal een mousserende wijn met een gepaste zachte plof openen en de kurk tegenhouden. Eén van de eerste makers van de Champagne was een monnik genaamd Dom Pérignon, een naam die nog steeds staat voor een van de betere Champagnemerken. Hij wist de ideale mix van een witte druif (Chardonnay) en twee blauwe druivensoorten (Pinot Noir en Pinot Meunier) te vinden.

Bevroren flessenhals

Het geheim van de Champagnesmaak zit 'm vooral in de tweede gisting in de fles. Weinig mensen weten dat een fles Champagne eerst van een tijdelijke kurk wordt voorzien. Na de gewone eerste gisting die elke wijn ondergaat, wordt de gisting zo'n drie maanden in de fles voortgezet. Tijdens dat proces loopt de druk behoorlijk op (tot wel 5 à 6 atmosfeer) en het spreekt vanzelf dat de fles daartegen bestand moet zijn. Vandaar de dikke, zware kwaliteit. Na het opleggen volgt het probleem hoe het bezinksel kwijt te raken, zodat een helder eindproduct wordt verkregen. Dat gaat even simpel als spectaculair. De ondersteboven bewaarde flessen worden aan de hals bevroren, en daarna voorzichtig ontkurkt. De druk in de fles zorgt er dan voor dat het bevroren bezinksel eruit schiet. Daarbij is het zaak om zo weinig mogelijk wijn te verspillen, vlug de fles af te vullen met zuivere Champagne en er een definitieve kurk op te zetten. Et voilà!

Een tweede, goedgekeurde methode is die van Eugène Charmat, die in 1910 zijn eigen methode van Champagne maken introduceerde. Hij liet de tweede gisting niet in de fles, maar in een gistingtank plaatsvinden. De nu mousserende wijn werd vervolgens onder druk gebotteld. Voordeel van deze methode was volgens Charmat dat de wijn niet in contact met de buitenlucht kwam, en aldus zijn zuiverheid bewaarde.

Nebudkadnezar

Wat geen andere wijn heeft gepresteerd, deed de Champagne wel. Het werd een symbool. Zelfs de naam van de flessen in verschillende afmetingen is gedeponeerd. Iedereen kent wel de Magnum. Die staat voor een Champagnefles met een inhoud van 1,5 liter. De 'gewone' fles van 0,75 liter heet nog gewoon 'bouteille', maar de Jeroboam van 3 liter is ook zeer gewild bij festiviteiten. De grootste maat is de Nebudkadnezar van maar liefst 15 liter, die begrijpelijkerwijs niet in elke winkel verkrijgbaar is, en slechts tijdens feestjes op flinke jachten in de haven van Monaco wordt genuttigd.

Het geheim van de echte Champagne