

I regionen Champagne finns

15.300 odlare, 4.363 odlarproducenter (RM)
42 Kooperativ (CM), 382 champagnehus (NM)

À la glace Mekanisk degorgering där man kyler ner flaskhalsen.

À la volée Degorgering för hand.

Agrafe Metallgrimman som håller korken på plats.

Andra jäsningsen 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 Ursprungsbeteckning

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.

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

Cave Källare

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

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.

Druvorna i Champagne

Pinot Noir (blå), förkortning PN	38%
Pinot Meunier (blå), förkortning PM	32%
Chardonnay (grön), förkortning CH	30%
Pinot Blanc, Petit Meslier, Arbane, Pinot Gris	

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 som idag är formellt avskaffad men som används på etiketter. Uttrycket betyder egentligen "skördeskala". System för kvalitetsklassificering i regionen Champagne. Se även *Cru*, *Grand Cru*, *Premier Cru*.

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 champagnehusen

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.

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*.

Distrikten i Champagne





Förkortningar

CM Coopérateur/Manipulateur. 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.

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 druvskalen, så att färgen lakas ur. Se även *Assemblage*.

Malolaktisk jäkning Ingen jäkning 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.

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

Söthetsgrad i champagne

0 g/lit	Brut Zero	Utan dosage
0-6 g/lit	Extra Brut	Extra torr
7-12 g/lit	Brut	Torr
13-17 g/lit	Extra Sec	Torr/Halvtorr
18-35 g/lit	Sec	Halvtorr
36-50 g/lit	Demi Sec	Halvsöt
+50 g/lit	Doux	Söt

Monocru Vin från enbart en by.

Mousse Bornyr, de bubblor av koldioxid som uppstår under andra jäsningsen.

Must Nypressad druvsaft, färdig för jäkning.

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 bornyr. Den äger långsamt rum inne i buteljen under andra jäsningsen.

Pupitre Stora tvådelade träställningar med vardera 60 vinklade hål, i vilka flaskorna placeras under La remuage.

Remuage Den procedur under vilken buteljerna 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.

Transversage Överföring av vin till annan flaskstorlek.

Buteljstorlekar

Piccolo	0,1875/0,20 lit	1/4 butelj
Halvbutelj	0,375 lit	1/2 butelj
Helbutelj	0,75 lit	1 butelj
Magnum	1,5 lit	2 buteljer
Jéroboam	3,0 lit	4 buteljer
Rehoboam	4,5 lit	6 buteljer
Mathusalem	6,0 lit	8 buteljer
Salmanazar	9,0 lit	12 buteljer
Balthazar	12,0 lit	16 buteljer
Nabuchodonosor	15,0 lit	20 buteljer