

CHAMPAGNE





PERNIER-JOBART
EXTRA DRY
CHAMPAGNE

HENRIOT
GRANDS
MAÎTRES
DES ENCHANTELEURS

PERNIER-JOBART
EXTRA DRY
CHAMPAGNE

KRUG
REIMS - FRANCE

Palmes d'Or
CHAMPAGNE



Vinho Champagne

É um vinho **Espumante** que tem nível significativo de dióxido de carbono, fazendo-o borbulhar quando servido. O Dióxido de carbono resulta de uma segunda fermentação natural, feita dentro da própria garrafa

Vinho Champagne

São exclusivamente produzidos a partir de uvas cultivadas, colhidas e vinificadas na região delimitada de Champagne, na França. As uvas usadas para fazer o vinho de Champagne possuem características não encontradas em nenhum outro lugar do mundo, devido à geografia particular, solo e clima da região.



A região de Champagne, localiza-se a 145KM a nordeste de Paris.

É a região vinícola mais ao norte da França (49,5°N de latitude), de clima frio e úmido, com influência marítima e continental ao mesmo tempo. A temperatura média anual é de 19°C com cerca de 650mm de chuvas. O solo é predominantemente calcáreo, o que permite a drenagem. Os vinhedos geralmente são colinares, aproveitando melhor a luz do sol. As altitudes são modestas, e vão de 60 a 360 metros. Atualmente a produção de Champagne aproxima-se das 410 milhões de garrafas ao ano.



Tipos de Champagnes

NV (No Vintage) ou Sans Année - champagnes compostos por castas de vários anos.

Uvas, Corte vários anos, envelhecimento 15 meses.

Millésimes ou Vintage - é aquele que teve uma colheita excepcional. Um Vintage Champagne deve ter 100% das uvas colhidas naquele ano e corte de vários vinhos. Envelhecimento mínimo de 3 anos.

Cuvée de Prestige - são cuvées que não medem despesa. Rótulos de alta categoria, como Dom Pérignon (feito por Moët & Chandon), Cristal (elaborada por Louis Roederer) e Belle Epoque (por Perrier- Jouët). São produzidos em pequenas quantidades e seu preço é determinado pela raridade. Uma seleção precisa do vinho base é o fator mais significativo para definir um Prestige Cuvée.

Corte de somente os melhores vinhos, envelhecimento mínimo de 4 anos. Don Perignon O Enothèque não fica menos do que 10 a 12 anos de envelhecimento.

Blanc de Blancs

É o Champagne branco elaborado apenas com uvas brancas, da variedade Chardonnay.

Blanc de Noir

É o Champagne branco elaborado apenas com uvas tintas, Pinot Noir e Pinot Meunier (pode ser apenas com uma ou com a mistura das duas).

Rosé

O Champagne rosé é uma categoria nobre, muitas vezes alcançando preços maiores do que os brancos. Pode ser feito a partir da mistura de vinho branco com tinto. Champagne é uma das poucas denominações que permite fazer rosé dessa forma.

CUVÉE DE PRESTIGE

Há uma terceira classificação dos champanhes, que são os chamados "Cuvée de Prestige". Trata-se de o melhor vinho que a casa pode oferecer, elaborado a partir de uvas provenientes de Grand Crus (ver abaixo) e envelhecido por muitos anos. Geralmente a produção dos Cuvée de Prestige é restrita e, embora o preço de custo não seja tão maior do que o um Millésime, o preço final ao consumidor incorpora o fator luxo e pode chegar a dezenas de vezes o preço de produção. Os Cuvée de Prestige podem ou não ser safrados, sendo os safrados mais comuns.



Em geral são "batizados" com o nome de uma personalidade ("Dom Pérignon" é o Cuvée de Prestige da Moët-Chandon; "La Grande Dame" (a viúva Clicquot) é o Cuvée de Prestige da Veuve Clicquot; "Sir Winston Churchill" é o Cuvée de Prestige da Pol Roger) ou um nome fantasia de reconhecimento mundial ("Cristal" é o Cuvée de Prestige da Louis Roederer). A busca pela perfeição dos produtores de champanhe atinge seu ápice com os Cuvée de Prestige de dégorgement tardio (estes vinhos são conhecidos também por "champanhes monumentais"), como a linha "Dom Pérignon Oenothèque" ou a linha "Krug Collection". No caso da Dom Pérignon Oenothèque, por exemplo, o dégorgement tardio fez com que a safra de 1995 só fosse ao mercado em 2009.

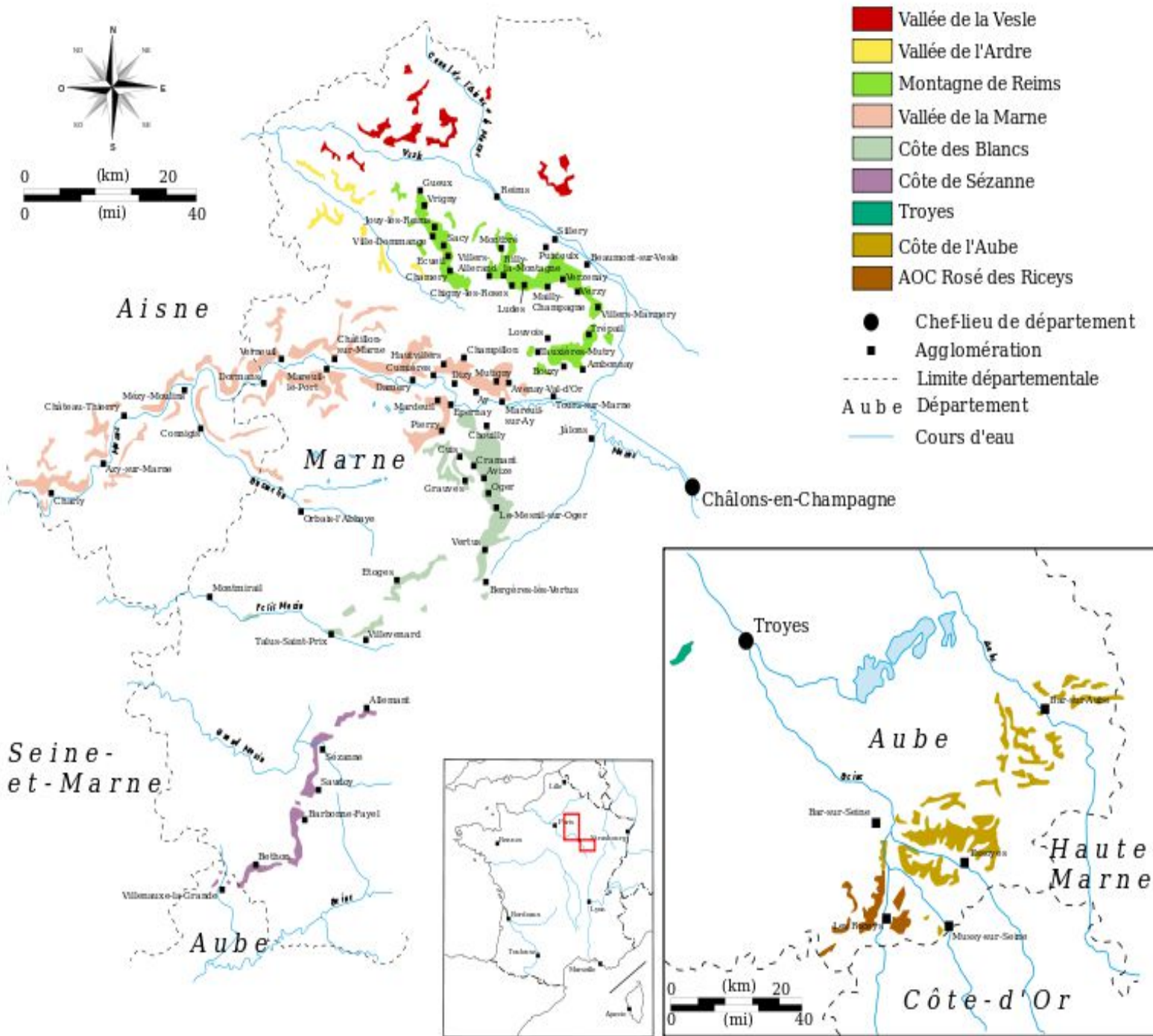
Existe ainda mais uma classificação importante: a da qualidade do vinhedo de onde provém a uva. Cada região é chamada de *cru*. Quando temos condições muito boas de solo e microclima o vinhedo é classificado *Premier Cru* e quando estas condições são impecáveis, chamamos *Grand Cru*.

Grands Crus e os Premier Crus

Champagne é representado por 320 “Crus” espalhados por 200 vilarejos. “Cru”, termo francês para “crescimento”, refere-se a um determinado local vinícola com um ambiente de crescimento particular, especialmente solo e clima, o que favorece uma determinada casta em particular.

Dos 320 “Crus” **17** são denominados **Grand Crus** (a elite), e **43, Premier Crus** (o segundo nível).

Os 17 Grands Crus são: Ambonnay - Avize - Ay - Beaumont sur Vesle - Bouzy - Chouilly - Cramant - Louvois - Mailly Champagne - Le Mesnil sur Oger - Oger - Oiry - Puisieulx - Sillery - Tours sur Marne - Verzenay - Verzy.



As sub-regiões

A região recebeu sua denominação de origem, ou Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), em 1927, e é dividida em **4** sub-regiões.

Montagne de Reims

Vallée de la Marne

Côte des Blancs e Côte de

Sézanne -

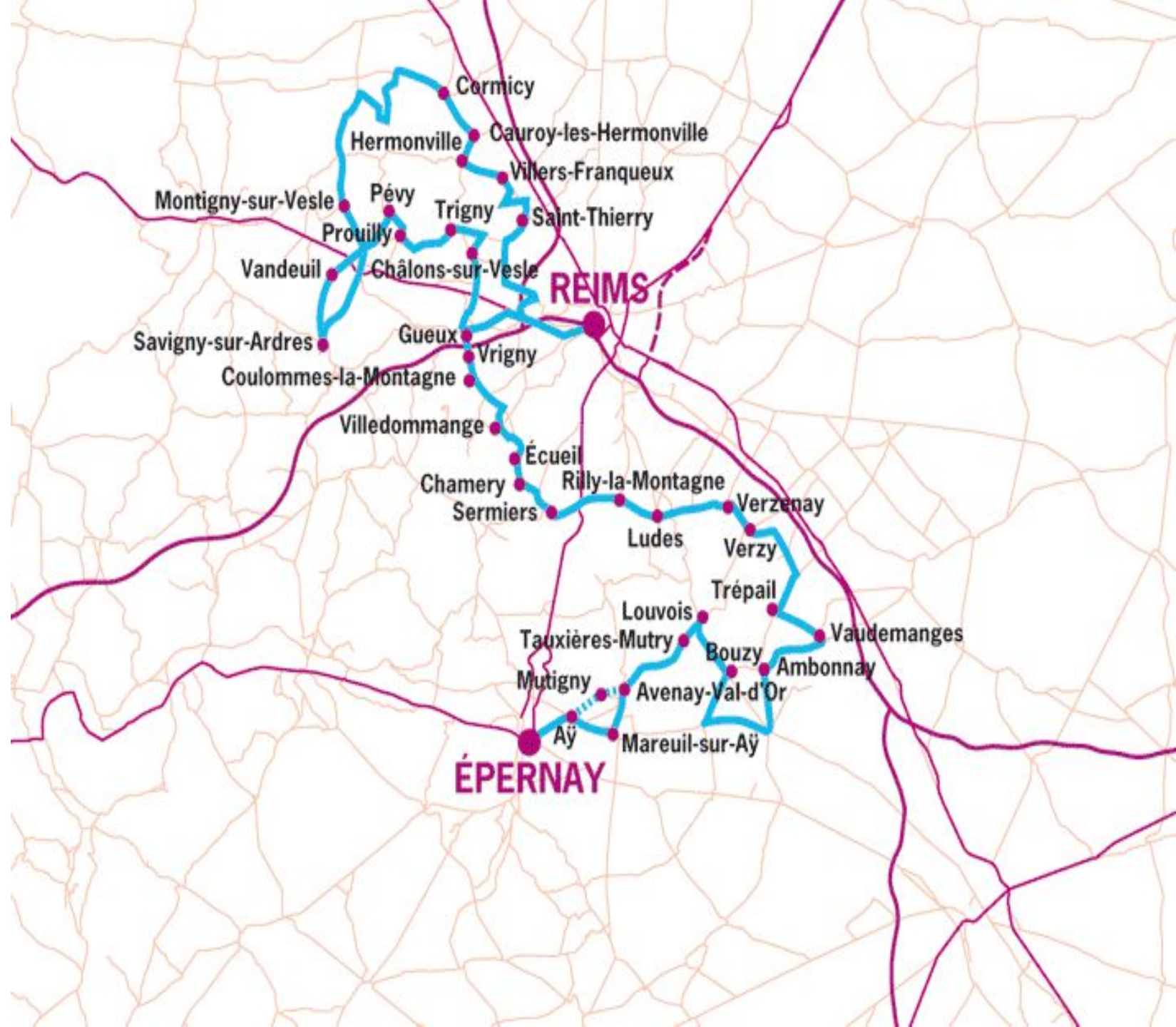
Côte des Bar



Montagne de

Reims - região mais fria, onde reinam as uvas tintas, principalmente a Pinot Noir, com vários vinhedos Grands Crus e Premier Crus, **9** dos **17** Grands Crus, localizam-se aqui.

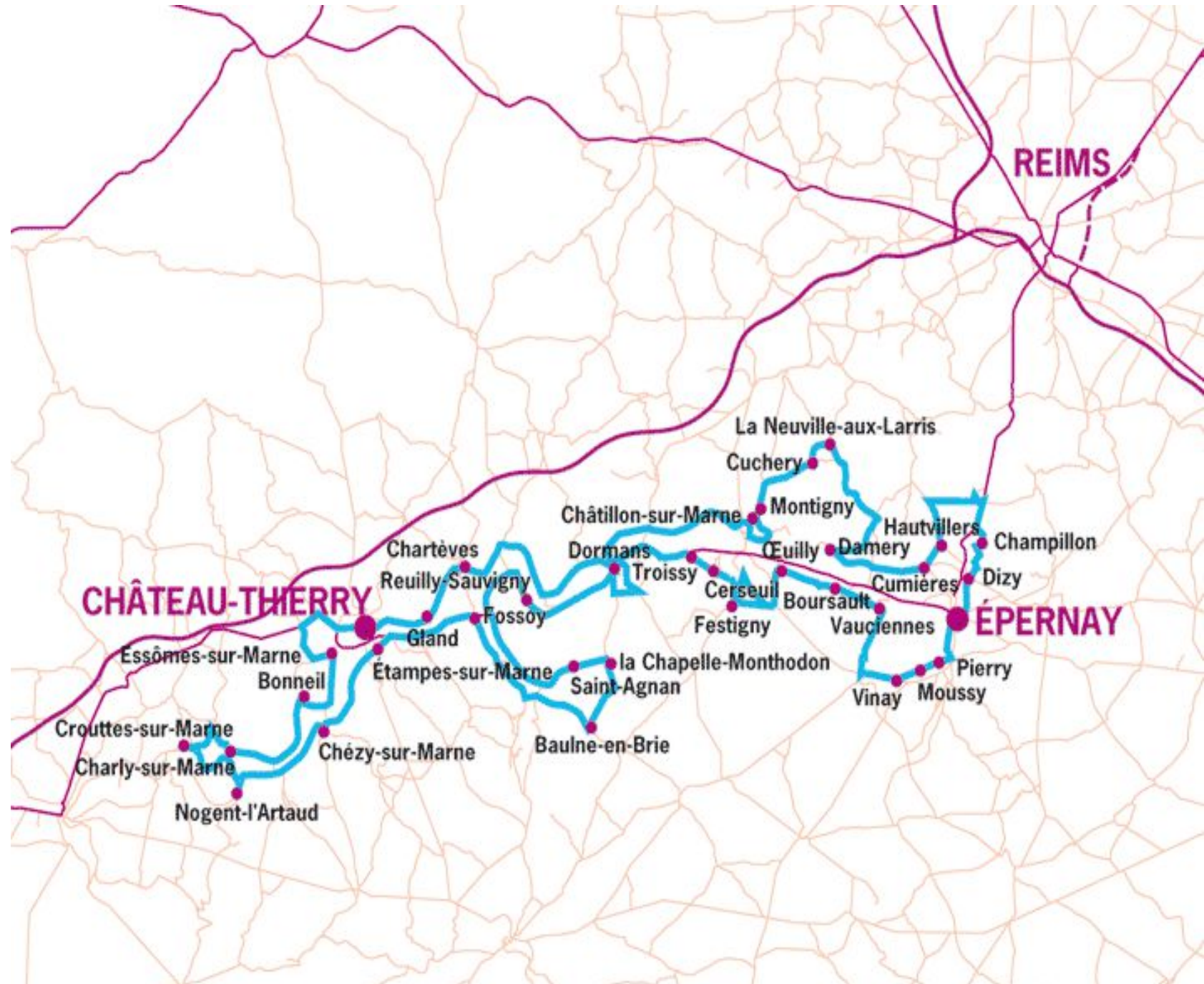
Ambonnay - Avize - Aÿ -
Beaumont sur Vesle -
Bouzy - Chouilly -
Cramant - **Louvois** -
Mailly Champagne - Le
Mesnil sur Oger - Oger -
Oiry - Puisieulx - Sillery
- Tours sur Marne -
Verzenay - **Verzy**.



Vallée de la Marne

Solo menos calcário, com predomínio de argila. Predomínio das duas Pinots (Noir e Meunier), com **2** Grand Crus:

Ambonnay - Avize - **Aÿ** -
Beaumont sur Vesle -
Bouzy - Chouilly -
Cramant - Louvois -
Mailly Champagne - Le
Mesnil sur Oger - Oger -
Oiry - Puisieulx - Sillery
- **Tours sur Marne** -
Verzenay - Verzy.



Côte des Blancs e Côte des
Sézanne

Como o nome diz,
predomínio de Chardonnay.
Clima ameno, solo calcário.

Aqui se situam cinco

Grands Crus

Ambonnay - **Avize** - Aÿ -

Beaumont sur Vesle - Bouzy

- **Chouilly** - **Cramant** -

Louvois - Mailly

Champagne - **Le Mesnil sur**

Oger - **Oger** - Oiry -

Puisieux - Sillery - Tours

sur Marne - Verzenay -

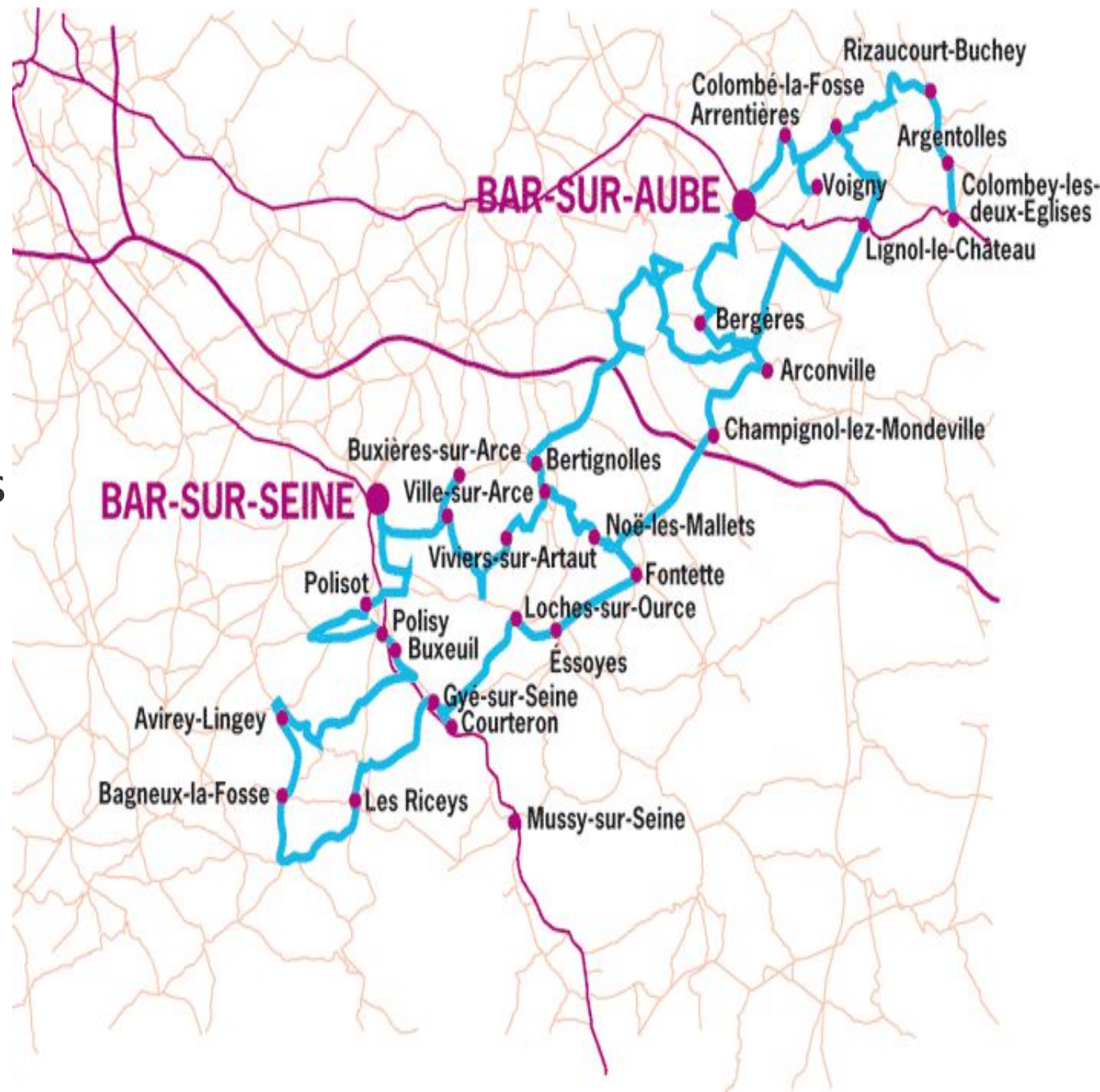
Verzy.



Côte des Bar -

Nessa região tem invernos frios e verões quentes, solos argilosos, predomínio de Pinot Noir, que nessa sub-região alcança mais corpo.

É bom frisar que diferentemente de outras regiões francesas, como Bordeaux, o nome da sub-região na Champagne é menos importante, pois os Champagnes são mais conhecidos pelas marcas das grandes casas, ou *maisons*. Nomes como Krug, Salon e Chandon contam mais do que o nome da sub-região



Regras principais:

- Apenas três castas autorizadas: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
- Videiras podadas curtas (Cordon de Royat, Chablis e Guyot poda)
- Controlado o rendimento de uva por hectare
- Extração de suco estritamente limitada a 102 litros de mosto por 160 quilos de uvas
- Níveis exigidos mínimos anuais de álcool por volume
- Instalações Champagne-vinificação dedicada e armazenamento
- Um período mínimo de armazenamento de 15 meses para os vinhos engarrafados antes da entrega
- Um processo de vinificação natural conhecido como o "Méthode Champenoise"

Método Champenoise

- * Vinho Base**
- * Licor de Tiragem**
- * Remuage**
- * Degorgement**
- * Licor de Expedição**

Método Champenoise

Este método de elaboração de vinho espumante chama-se, também, de tradicional, fermentação na garrafa e clássico.

O método champenoise foi desenvolvido na Região de Champagne, França. Ele também é utilizado em outras regiões vitivinícolas do mundo, com diferentes denominações: efervescente, cava e espumante.

Vinho base: elaborado somente com uvas Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay.

Corte ou Assemblage

É o primeiro passo na elaboração do champagne. É a mistura de diversos "vinhos base" que serão re-fermentados para formar o Champagne. As maisons produzem ou compram uvas de vários vilarejos, e misturam os vinhos produzidos para elaborar seus assemblages, ou cortes, que resultarão no Champagne. um *assemblage* pode ser uma mistura de dezenas de vinhos (às vezes, mais de 70), de uvas provenientes de vários vilarejos e de safras diferentes.

Licor de tiragem: elaborado com vinho base adicionado de leveduras selecionadas e açúcar refinado na proporção necessária para atingir, na fermentação, pressão de 6atm (aproximadamente 24 gramas de açúcar por litro).

Fermentação na garrafa: é chamada de segunda fermentação, pois a primeira é a fermentação alcoólica que deu origem ao vinho base. A segunda fermentação é realizada na garrafa fechada e confere pressão ao espumante, cerca de 1,5% de álcool a mais que o teor existente no vinho base e dióxido de carbono responsável pela perlage e coroa do espumante. As garrafas devem ser colocadas em uma cave climatizada à 10°C, durante um período de aproximadamente 50 dias, até concluir a fermentação. Terminada essa etapa, a garrafa tem uma pressão interna de aproximadamente 6atm e o espumante fica turvo devido aos sedimentos das leveduras que realizam a fermentação.



Envelhecimento e autólise: após a fermentação, as garrafas são colocadas em estivas, que são pilhas de garrafas deitadas umas sobre as outras e separadas por pipas de madeira. Essa etapa é realizada em cave climatizada com temperatura que varia 12°C. As leveduras que sedimentam entram em processo de autólise e vão liberando substâncias ao meio, responsáveis pelo caracter desse tipo de espumante. O tempo necessário para o envelhecimento e a autólise é de no mínimo 12 meses, mas pode ser de vários anos.



Remuage: após a autólise das leveduras e o envelhecimento do espumante, as garrafas são colocadas de pescoço para baixo, em estruturas chamadas pupítrés, o que permite a decantação dos sedimentos. Esse período dura aproximadamente 40 dias, no qual as garrafas são giradas – aproximadamente $\frac{1}{4}$ de volta – uma a uma, todos os dias.





Dégorgement e licor de expedição: após a decantação dos sedimentos, retiram-se com cuidado as garrafas dos pupítrés, colocando-as em caixas, de pescoço para baixo. Congela-se o pescoço da garrafa em máquina especial e, em outra máquina, retira-se a tampinha de metal. Dessa forma, em função da pressão interna da garrafa, o bloco de gelo contendo os sedimentos que se formam no pescoço é expulso. Imediatamente, adiciona-se ao espumante o licor de expedição, que geralmente é composto pelo próprio espumante e açúcar em quantidade específica que determina o tipo de produto. Tampa-se a garrafa com rolha de cortiça especial e gaiola de arame e, a seguir, pode-se rotular a garrafa. Para estabilizar a pressão dentro da garrafa, é importante deixá-la pelo menos um mês em repouso antes de ser comercializada





Licor de expedição

Dependendo da quantidade final de açúcar no Champagne, ele poderá ser classificado como:

Brut nature, Brut Zero - menos de 3 g/l

Extra Brut - menos de 6 g/l

Brut - menos de 15 g/l

Dem-sec - entre 33 e 50 g/l



Evolução da doçura

Em seus primórdios, o Champagne era extremamente doce. Os teores de açúcar caíram bastante ao longo do tempo. Até os anos 1920 era comum que a dosagem do Champagne fosse determinada pelo mercado a que destinava. Ao invés do uso de termos como "Brut" ou "Demi-Sec", usava-se: "*Goût anglais*", "*Goût américain*" e "*Goût français*" (respectivamente, "gosto inglês", "gosto americano" e "gosto francês"), em ordem crescente de doçura. Estes valores variaram ao longo da história, mas há registros de que no fim do século XIX, eles seriam: para ingleses - 22 a 66 g/l; americanos - 110 e 165 g/l; franceses - 165 a 200 g/l. Lembrando que um Sauternes contém cerca de 100 gramas de açúcar por litro!







Castas Champagne

A escolha dos plantios em Champagne é baseado em compatibilidade com a natureza especial do terroir local. A vinha plantada hoje é predominantemente para o preto Pinot Noir e Meunier e Chardonnay branco. (Outras variedades aprovadas são a Arbane branco, Petit Meslier, Pinot Blanc e Pinot Gris - juntos menos de 0,3% das plantações).

Pinot Noir é responsável por 38% do plantio .

É a casta predominante na Montagne de Reims e Côte des Bar, onde o frio, terno de giz terreno perfeitamente. É a Pinot Noir que adiciona espinha dorsal e do corpo para a mistura, produzindo vinhos com aromas distintos de frutas vermelhas e boa estrutura.



Meunier responde por 32% do plantio .

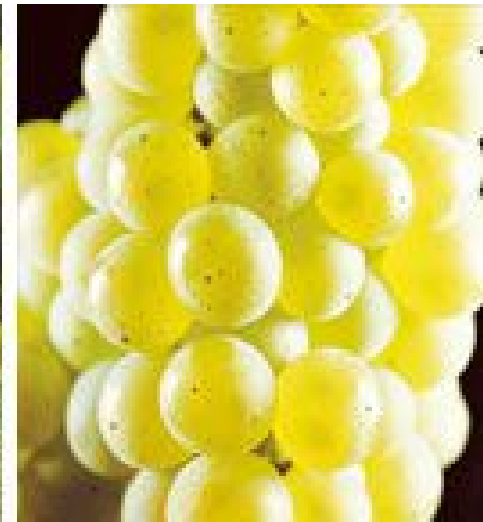
Esta casta robusta apresenta melhor resistência ao tempo frio do que a pinot noir e é particularmente adequada para os solos mais argilosos do Vale do Marne. O meunier acrescenta redondeza à mistura, produzindo vinhos frutados, flexíveis, que tendem a envelhecer mais rapidamente do que os vinhos feitos com as outras duas variedades.



Chardonnay é responsável por 30% das plantações .

A Chardonnay é rei na Côte des Blancs, produzindo vinhos delicadamente perfumados com notas características de flores, frutas cítricas e às vezes minerais. Sendo mais lento para desenvolver do que as outras duas variedades, Chardonnay produz vinhos que são construídos para a idade.

A estratégia de gestão vinha em Champagne foi desenvolvido de acordo com a morfologia videira e restrições ambientais naturais. Abrange todos os aspectos da manutenção videira, incluindo a seleção vinha, densidade de plantio, enxertia e poda.



Rótulos

Os rótulos sempre apresentam duas letrinhas pequenas, descrevendo a categoria do produtor. Elas podem ser:

NM: "Négociant Manipulant" - empresas que compram uvas de outros produtores e elaboram seus vinhos. As grandes marcas de Champagne normalmente encontram-se nesta categoria;

RM: "Récoltant Manipulant" - empresa que possui vinhedos e controla todo o processo, produzindo com uvas próprias e comercializando seu próprio Champagne;

CM: "Coopérative Manipulant" - cooperativas que fazem vinhos com uvas de produtores membros.

RC: "Récoltant Coopérateur" - membros de uma cooperativa que vendem os Champagnes produzidos por outras cooperativas com seu próprio nome/rótulo.

MA: "Marque Auxiliaire" - uma marca sem vínculo com o produtor, pertencente a, por exemplo, um supermercado.

SR: "Société de Récoltants" - uma associação de viticultores produzindo em conjunto uma marca de Champagne, mas sem formarem uma cooperativa.

ND: "Négociant Distributeur" - um negociante de vinhos que adquire o Champagne pronto e comercializa com sua marca própria.

Temperatura de serviço

A temperatura ideal para consumir o Champagne é entre 6 a 8°C para os NV e 8 a 10°C para os Champagnes especiais.

Alguns champagnes mais delicados ou envelhecidos podem ganhar se degustados um pouco menos gelados, por exemplo, 10 a 12°C.

Aromas de Leveduras

Alguns aromas são muito típicos do Champagne, como os aromas de leveduras ou fermentos, que provém da autólise. Muitas vezes, degustadores também se referem a este aromas como casca de pão, pão torrado, torradas, brioques ou até mesmo "incêndio na padaria".

Outros aromas

Aromas de frutas frescas são também muito comuns. Frutas amarelas são mais típicas em Blancs de Blancs, frutas vermelhas, nos Blanc de Noirs e nos rosés, e cítricos, em todos. Aromas de mel, amêndoas, avelãs, nozes são mais comuns em champagnes com alguma idade.

Tamanho da garrafa

Champagne é uma bebida tão social que inspira a produção de garrafas grandes, seguindo os nomes abaixo.

Capacidade (em Litro)	equivalente em garrafas	Champagne
0,187	1/4	Quart
0,375	1/2	Demi
0,750	1	Bouteille
1,5	2	Magnum
3	4	Jeroboam
4,5	6	Rehoboam
6	8	Matusalém
9	12	Salmanazar
12	16	Baltazar
15	20	Nabucodonozor
24	32	Salomão

Ministro francês da Cultura e
Comunicação Aurélie
Filippetti endossou
formalmente a candidatura
de Champagne para a
inclusão como Património
Mundial da UNESCO





Quatro estações na vinha

Como todas as videiras, aqueles em Champagne tem um padrão de crescimento sazonal. O que faz com que vinha Champagne excepcional é o cuidado diário derramado sobre eles pelos viticultores Champagne.



Inverno

Primavera

Verão

Outono

Poda começa após a colheita, assim que as folhas começam a cair ea própria videira é acessível a atenção. A poda é o foco da manutenção videira inverno.

Métodos de poda utilizadas em Champagne

Existem quatro métodos de poda aprovados.



- **Sistema Chablis:** poda de cana, deixando bastões curtos botão de rolamento.
- **Sistema Cordon:** estimular a poda em uma única 'cordão' permanente.
- **La Taille Guyot:** poda de cana, mantendo uma bengala e um estímulo por videira (Single Guyot) ou duas bengalas e dois esporões por videira (Duplo Guyot e assimétrica Guyot).
- **La Taille Vallée de la Marne ((Pinot Meunier apenas):** poda cana (semelhante ao sistema Guyot).

A etiqueta

A etiqueta é colocada na parte frontal da garrafa, e por vezes, na parte de trás também, indicando os itens obrigatórios específicos e outra informação do consu

As informações apresentadas na etiqueta Champagne

- As palavras "Appellation Champagne "(exibido claramente)
- O estilo de vinho, conforme definido pelo nível de doçura ou dosagem (Brut, Demi-Sec, Sec. ...)
- A marca de Champagne.
- Percentual de álcool por volume (% vol).
- Capacidade Bottle (l, cl ou ml).
- Nome do produtor ou do nome da empresa, seguido do nome do município onde que os produtores estejam registados (mais o endereço comercial, caso seja diferente) e do país de origem (França).
- O número de registro e o código emitido pelo Comité Champagne, precedido por duas iniciais que indicam a categoria de produtor: NM para negociant-Manipulant, RM para Récoltant Manipulant, CM para Cooperativa de Manipulação, RC para Récoltant-Coopérateur, SR para Société de Récoltants , ND para negociant Distributeur, MA para Marque d'Acheteur.
- Código do lote (por vezes estampada na própria garrafa).
- Conteúdo alérgeno (por exemplo, dióxido de enxofre, sulfitos, etc - por vezes mencionado no rótulo).
- O aviso "Beber até mesmo pequenas quantidades de álcool durante a gravidez pode prejudicar o feto" ou o símbolo (exigido por alguns países).
- O símbolo Ponto Verde, indicando que a recolha e triagem de resíduos de embalagens é financiado pelos produtores e varejistas.
- Sempre que necessário, os antigos e específicos detalhes relacionados com o tipo de cuvee (se Blanc de Blancs, Rosé, Blanc de Noirs, etc),
- Informações opcionais incluídos a critério do produtor (as variedades utilizadas, data de Restituição, características sensoriais, sugeriu pares de vinhos e alimentos, etc.)











Champagne: Vins de Base

13 de Dezembro de 2010

No longo processo de elaboração dos champagnes, tudo começa no chamado vinho-base. Na verdade, são muitos vinhos-bases que darão origem à cuvée da maison, conforme artigo recente sobre assemblage. Pois bem, estes vinhos-bases podem ser obtidos por fermentação em tanques de aço inox, tonéis ou barricas de madeira. Faz parte do estilo de cada maison.



Aço inox ou Madeira?

Em linhas gerais, a fermentação em aço inox é o caminho natural das maisons de grande produção. O custo menor, o controle mais automatizado e a produção em maior escala são alguns dos fortes argumentos. Além disso, o champagne básico de cada casa passa um tempo relativamente curto sur lies (sobre as leveduras), visando uma comercialização mais rápida. O tempo de permanência sur lies mínimo para os champagnes não safrados é de 15 meses, embora os bons produtores deixem de dois a três anos em média.

Este período em contato com as leveduras deve tecnicamente ser muito bem dimensionado. Na medida em que se prolonga este tempo, o champagne adquire maior complexidade e maciez. Contudo, um período de tempo excessivo pode desenvolver aromas um tanto desagradáveis, pois o meio é fortemente redutivo.

Após o término da fermentação do vinho-base em barricas, se esta for a opção, as leveduras degradam-se num processo chamado de autólise. Como consequência, temos duas importantes contribuições para o vinho: complexidade aromática, além de uma textura mais macia, e proteção oxidativa, ou seja, as células de leveduras mortas reagirão diretamente com o ácido gálico proveniente da barrica, protegendo

o vinho da oxidação mais agressiva. Para a eficiência desta ação, é necessária a prática chamada *bâtonnage*, movimentação periódica de uma haste, parecendo um remo, que mistura as leveduras mortas decantadas no fundo da barrica, com a massa vínica. Após alguns meses, esses vinhos são transferidos para tanques inertes (aço inox), preservando todo o frescor e devidamente estruturados para a segunda fermentação em garrafa, com longo tempo *sur lies*, conforme os critérios de cada *maison*.

O famoso Bollinger RD segue este exemplo. O vinho fica em contato de oito a dez anos com as leveduras, antes do *dégorgement*. É fundamental que esta *cuvée* especial parta de vinhos-bases de grande estrutura, capazes de suportar todo este contato extremamente prolongado. Um dos trunfos é fermentar os vinhos-bases em madeira, mas não madeira nova. São barricas já usadas, cuja função principal é provocar uma micro-oxigenação no vinho, tornando-o mais resistente.

Em tese, os vinhos de reserva tornarão-se mais longevos e as *cuvées* elaboradas para a espumatação, mais estruturadas e aptas a um período *sur lies* prolongado. Neste raciocínio, as pequenas *maisons*, as mais artesanais, e as *cuvées* mais exclusivas e de baixíssima produção, buscam essas diferenciações na fermentação de seus vinhos-bases em madeira.

As contribuições da madeira usada para aqueles que buscam preservar a pureza de seus champagnes são em primeiro lugar, não passar aromas advindos das barricas para seus vinhos-bases. Portanto, trata-se de madeira inerte. Em segundo lugar, a idade e os vários usos das barricas fecham mais seus poros, deixando ainda mais sutil a tão bem-vinda micro-oxigenação. E por último, o próprio fato de seu uso prolongado, torna naturalmente a barrica menos agressiva ao vinho-base em termos de oxidação. O cuidado maior, é sempre higienizá-las corretamente, nas várias partidas de vinho a que serão submetidas.

Autólise das leveduras

fornece complexidade

ao champagne

Além das tradicionais casas como Krug, Bollinger e Louis Roederer, outras belas maisons utilizam este procedimento em toda a linha de champagnes, ou parcialmente: De Sousa, Jacques Selosse e Duval-Leroy, das importadoras Decanter, World Wine e Grand Cru, respectivamente).

Por fim, alguns poucos produtores utilizam altas porcentagens de barrica nova em seus vinhos-bases, às vezes 100%. É sempre uma atitude ousada e arriscada, onde a tipicidade fica em jogo. Os aromas da barrica podem eventualmente, prejudicar ou mascarar a mineralidade, bem como, os aromas advindos do contato prolongado das leveduras. Produtores como Vilmart e Pierre Paillard se arriscam por este caminho.



As borras e o tempo com elas

As borras são as células mortas das leveduras que processaram a segunda fermentação do champagne na garrafa. Estas células, com o tempo, dissolvem-se no líquido em um processo chamado de autólise. Este "tempo com as borras", ou "tempo sur lie", ou "tempo de autólise", é o tempo que o espumante permaneceu com suas borras. Quanto maior o tempo, maior o corpo, a complexidade e a cremosidade. Este tempo dura, normalmente, de **12** meses a **8** anos. Ao final desta etapa, o líquido não pode ser simplesmente filtrado, pois, se a garrafa fosse aberta, perderia seu precioso perlage. Este problema é resolvido através do remuage e do *dégorgement*.

Autólise

É o rompimento das células mortas das leveduras da segunda fermentação. A autólise cria aminoácidos, que são os precursores da complexidade de aromas, corpo e cremosidade do Champagne.

Remuage

É um processo lento e delicado. As borras são leves e turvam o vinho ao menor movimento. As garrafas são colocadas em cavaletes especiais de madeira chamados pupitres, dotados de furos ovais onde as garrafas são introduzidas horizontalmente. O remuer, profissional especializado nesta tarefa, passa periodicamente pelos pupitres fazendo o giro de 90º nas garrafas, e, ao mesmo tempo, colocando-as um pouco mais inclinadas para cima, de modo que as leveduras mortas vão, aos poucos, sendo levadas ao gargalo. Quando as garrafas estiverem bastante inclinadas para cima, as leveduras já estarão quase inteiramente sobre a tampinha. Este processo dura cerca de 40 dias, ou cerca de uma semana, se for realizado mecanicamente.

Dégorgement ou Disgorgement

Após a remuage, a garrafa está com os sedimentos no gargalo, que é congelado e expelido por pressão. Esse método é conhecido como Dégorgement ou Disgorgement. A mesma máquina que retira o sedimento congelado acrescenta o Liqueur d'Expédition.

Liqueur d'Expédition, a "dosagem"

Ao final do processo de elaboração do Champagne, o liqueur d'expédition é acrescentado. Ele é uma espécie de xarope que determinará a "dosagem" de doçura do Champagne. É bom lembrar que a sensação final de doçura também depende de outros fatores, como a acidez do espumante, que poderá compensar maiores teores de açúcar. A classificação do Champagne quanto ao teor de açúcar é:

- Extra-brut - entre 0 e 6 gramas de açúcar por litro (g/l)
- Brut Nature - menos de 3g/l
- Brut - menos de 15 g/l
- Demi-sec - de 33 a 50 g/l
- Doux - mais de 50 g/l

O Brut Nature pode ser chamado também de "Pas Dosé", "Brut Sauvage", "Brut Zéro", "Dosage Zéro", "Brut Intégré", "Brut Non-Dosé" etc.

Méthode Champenoise	France	May only be used for Champagne	5-6 atmos
Méthode Traditionelle	France	Wine produced by the identical method to Champagne but elsewhere	
Crémant	France	Sparkling wine that has less pressure than Champagne	3.5-4 atmos
Mousseux	France	Sparkling wine usually made by Charmat method	3.5-6 atmos
Metodo classico	Italy	Same as méthode traditionnelle	
Spumante	Italy	Full sparkling wine	5 atmos
Frizzante	Italy	Sparkling wine with less pressure than Spumante	2-2.5 atmos
Cava	Spain	Sparkling wine conforming to DO regulations	4 atmos
Sekt	Germany	Sparkling wine, often made from foreign grapes	

- Conforme a quantidade utilizada, podemos ter os diversos tipos de espumantes.
- Extra-Brut, Brut Zéro ou Nature: 0 g/l (não leva licor de expedição)
- Brut: 1-15 g/l
- Extra-dry: 12-20 g/l
- Sec: 17-35 g/l
- Demi-sec: 33-50 g/l
- Doux: >50 g/l

