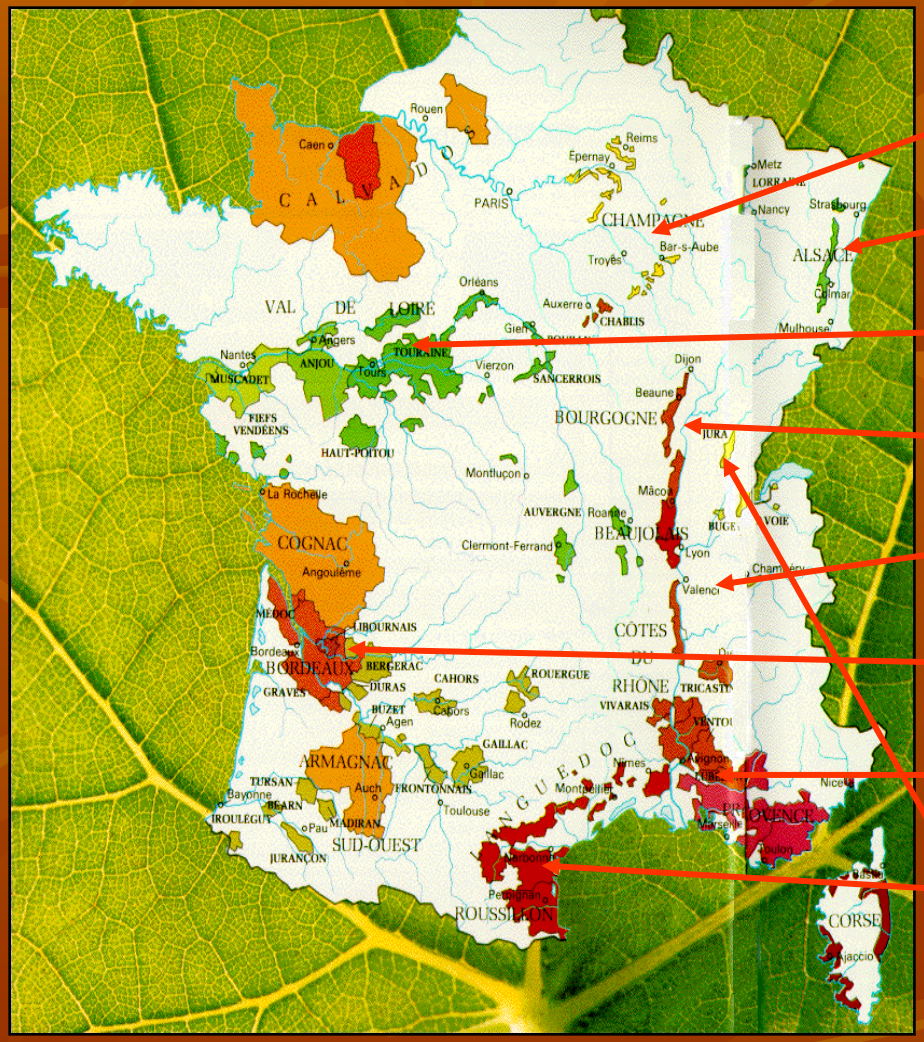
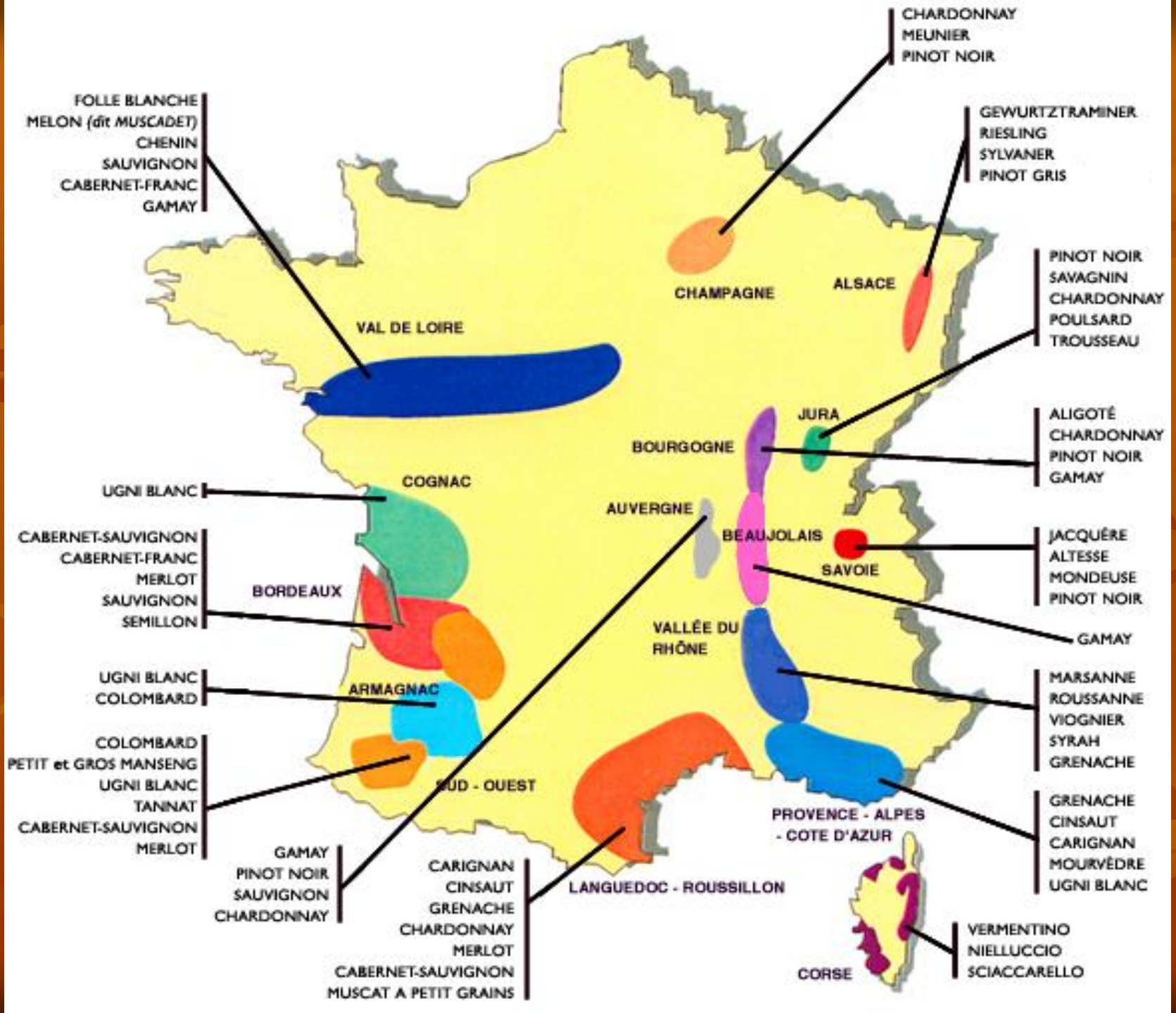
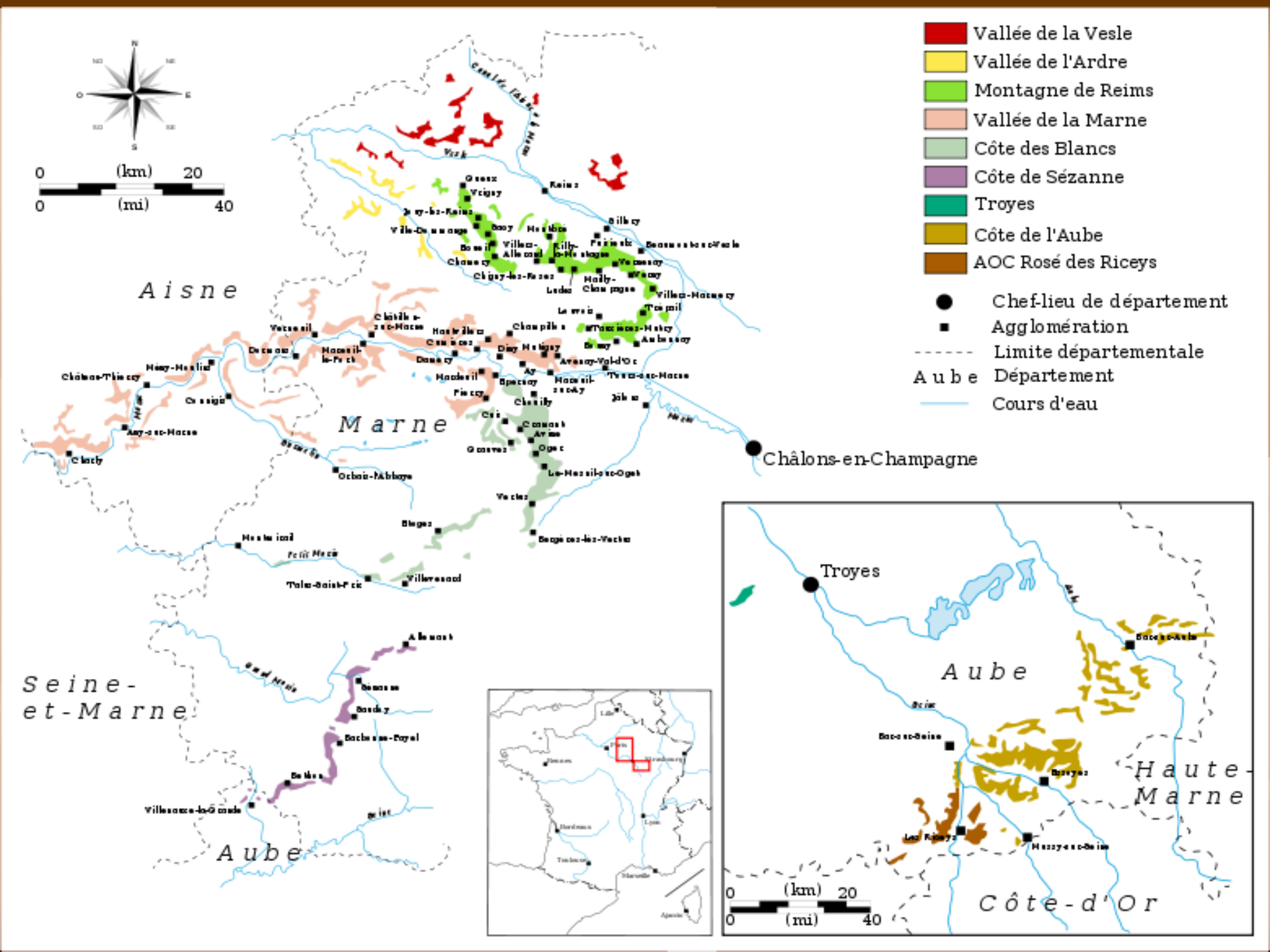
Frankreich



- Champagne
- Elsass
- Loire
- Burgund
- Rhône
- Bordeaux
- Provence
- Languedoc
- Jura


CHARDONNAY
MEUNIER
PINOT NOIR
FOLLE BLANCHE
MELON (dit MUSCADET)
CHENIN
SAUVIGNON
CABERNET-FRANC
GAMAY
GEWURTZTRAMINER
RIESLING
SYLVANER
PINOT GRIS
CHAMPAGNE
ALSACE
VAL DE LOIRE
PINOT NOIR
SAVAGNIN
CHARDONNAY
POULSARD
TROUSSEAU
JURA
ALIGOTÉ
CHARDONNAY
PINOT NOIR
GAMAY
BOURGOGNE
COGNAC
UGNI BLANC
AUVERGNE
BEAUJOLAIS
JACQUÈRE
ALTESSE
MONDEUSE
PINOT NOIR
SAVOIE
CABERNET-SAUVIGNON
CABERNET-FRANC
MERLOT
SAUVIGNON
SEMILLON
BORDEAUX
GAMAY
VALLÉE DU
RHÔNE
MARSANNE
ROUSSANNE
VIOGNIER
SYRAH
GRENACHE
UGNI BLANC
COLOMBARD
ARMAGNAC
COLOMBARD
PETIT et GROS MANSENG
UGNI BLANC
TANNAT
CABERNET-SAUVIGNON
MERLOT
SUD - OUEST
PROVENCE - ALPES
- COTE D'AZUR
GRENACHE
CINSAUT
CARIGNAN
MOURVÈDRE
UGNI BLANC
GAMAY
PINOT NOIR
SAUVIGNON
CHARDONNAY
CARIGNAN
CINSAUT
GRENACHE
CHARDONNAY
MERLOT
CABERNET-SAUVIGNON
MUSCAT A PETIT GRAINS
LANGUEDOC - ROUSSILLON
CORSE
VERMENTINO
NIELLUCCIO
SCIACCARELLO

Champagne


Vallée de la Vesle
Vallée de l'Ardre
Montagne de Reims
Vallée de la Marne
Côte des Blancs
Côte de Sézanne
Troyes
Côte de l'Aube
AOC Rosé des Riceys
Chef-lieu de département
Agglomération
Limite départementale
Aube Département
Cours d'eau
0 (km) 20
0 (mi) 40
Aisne
Marne
Seine-et-Marne
Aube
Châlons-en-Champagne
Troyes
Haute-Marne
Côte-d'Or

Das Weinbaugebiet Champagne

- AOC/AOP 22. Juli 1927 festgelegt.
- 34.000 Hektar in fünf Départements
- Montagne de Reims
- Vallée de la Marne
- Côte des Blancs
- Côte des Bars

Sorten

- Pinot Noir: Struktur
- Meunier: Reife, Quantität
- Chardonnay: Frucht und Eleganz
- 0,3 % der Anbaufläche mit Pinot Gris, Pinot Blanc, Arbane und Petit Meslier

Böden

- Kreideboden: gute Wasserregulierung, vor allem Chardonnay
- Schwerere Böden der Montagne de Reims: Pinot Noir
- Lehmböden des Marnetals: Pinot Meunier

Klassifizierung der Gemeinden

- Grand Cru: mit 100 % eingestuftt

  (17 Gemeinden, 4.400 ha = 13,5 % der gesamten Rebfläche)
- Premier Cru: zwischen 90 und 99 %

  (44 Gemeinden)

Grand Cru

Montagne de Reims		Vallée de la Marne	Côte des Blancs
Ambonnay Beaumont-sur-Vesle Bouzy Louvois Mailly-Champagne	Puisieulx Sillery Tours-sur-Marne Verzenay Verzy	Aÿ	Avize Chouilly Cramant Le Mesnil-sur-Oger Oger Oiry

Anbau

- Strenge Qualitätsmaßstäbe. Die Pflanzdichte ist mit 7.000 bis 8.000 Rebstöcken je Hektar

- Hektarhöchstertrag : 15.500 kg /Hektar

Produktion

- 160 kg Traubengut für on 102 Liter Most
- Die ersten 82 Liter sind qualitativ wirklich hochwertig = *Cuvée*
- Der Rest, der noch zweimal gepresst und als *Première* und *Deuxième Taille einhält* mehr Bitterstoffe
- Beste Champagner werden daher nur aus der Cuvée hergestellt

Geschmacksrichtungen und Dosage

- *Ultra Brut*, *Brut Nature* oder *Brut integral*, *non dosé* oder *zero dosage:* keine Dosage, 0 bis 3 g/L Restzucker
- *Extra Brut:* Dosage mit 0 bis 6 g/L Restzucker
- *Brut:* Dosage mit 0 bis 12 g/L Restzucker
- *Extra Sec oder Extra Dry:* Dosage mit 12 bis 17 g/L Restzucker
- *Sec:* Dosage mit 17 bis 32 g/L Restzucker
- *Demi Sec:* Dosage mit 32 bis 50 g/L Restzucker
- *Doux:* Dosage mit mehr als 50 g/L Restzucker (selten bei Champagnern)

Flaschengrößen

Normalgröße	**Liter**	**Bezeichnung**
¼	0,2 Liter	*Quart/Piccolo*
½	0,375 Liter	*Demi/Filette*
1/1	0,75 Liter	*Imperial*
2	1,5 Liter	*Magnum*
4	3 Liter	*Jeroboam* (Doppelmagnum)
6	4,5 Liter	*Rehoboam*
8	6 Liter	*Methusalem* oder Impériale
12	9 Liter	*Salmanazar*
16	12 Liter	*Balthazar*
20	15 Liter	*Nebukadnezar*
24	18 Liter	*Melchior* bzw. *Goliath*
35	26,25 Liter	*Souverain* oder *Sovereign*
36	27 Liter	*Primat*
40	30 Liter	*Melchisedech*