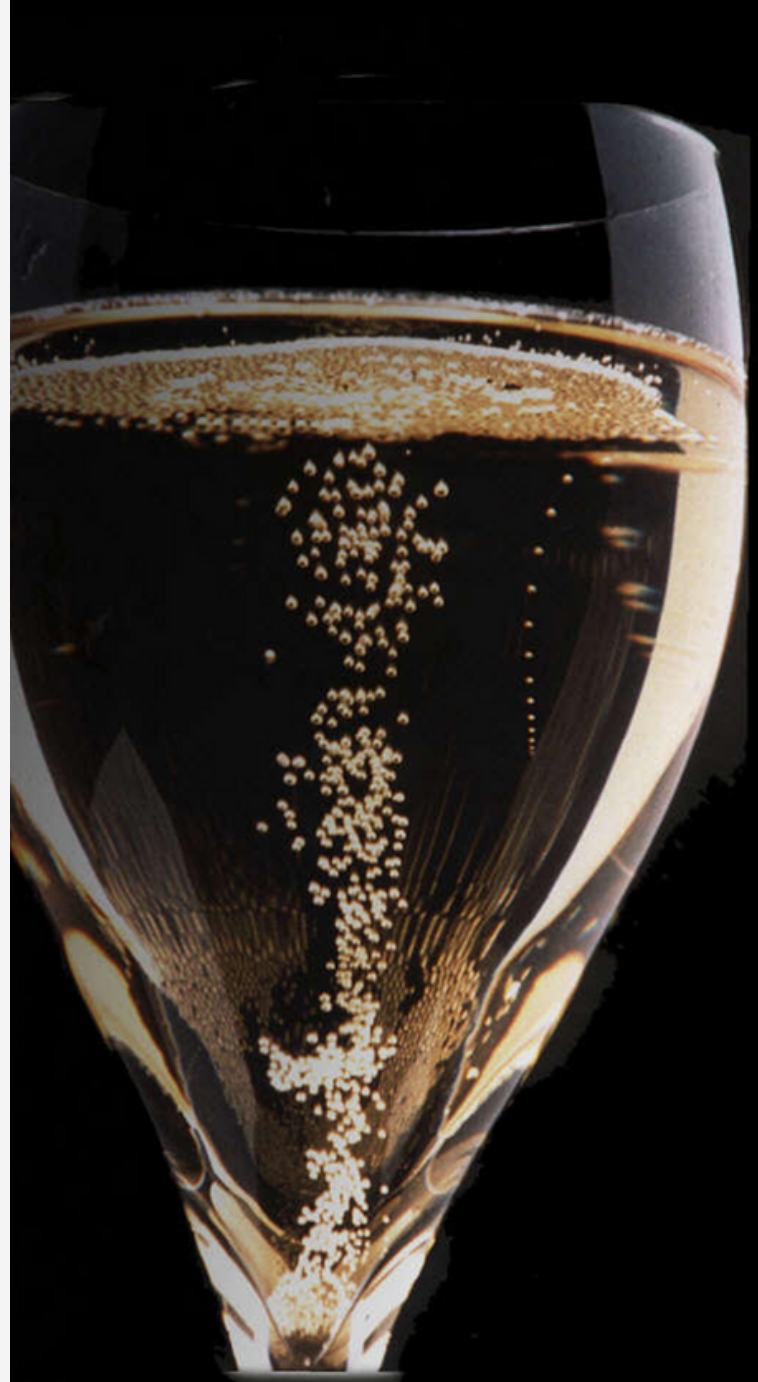


De opkomst van mousserende wijn

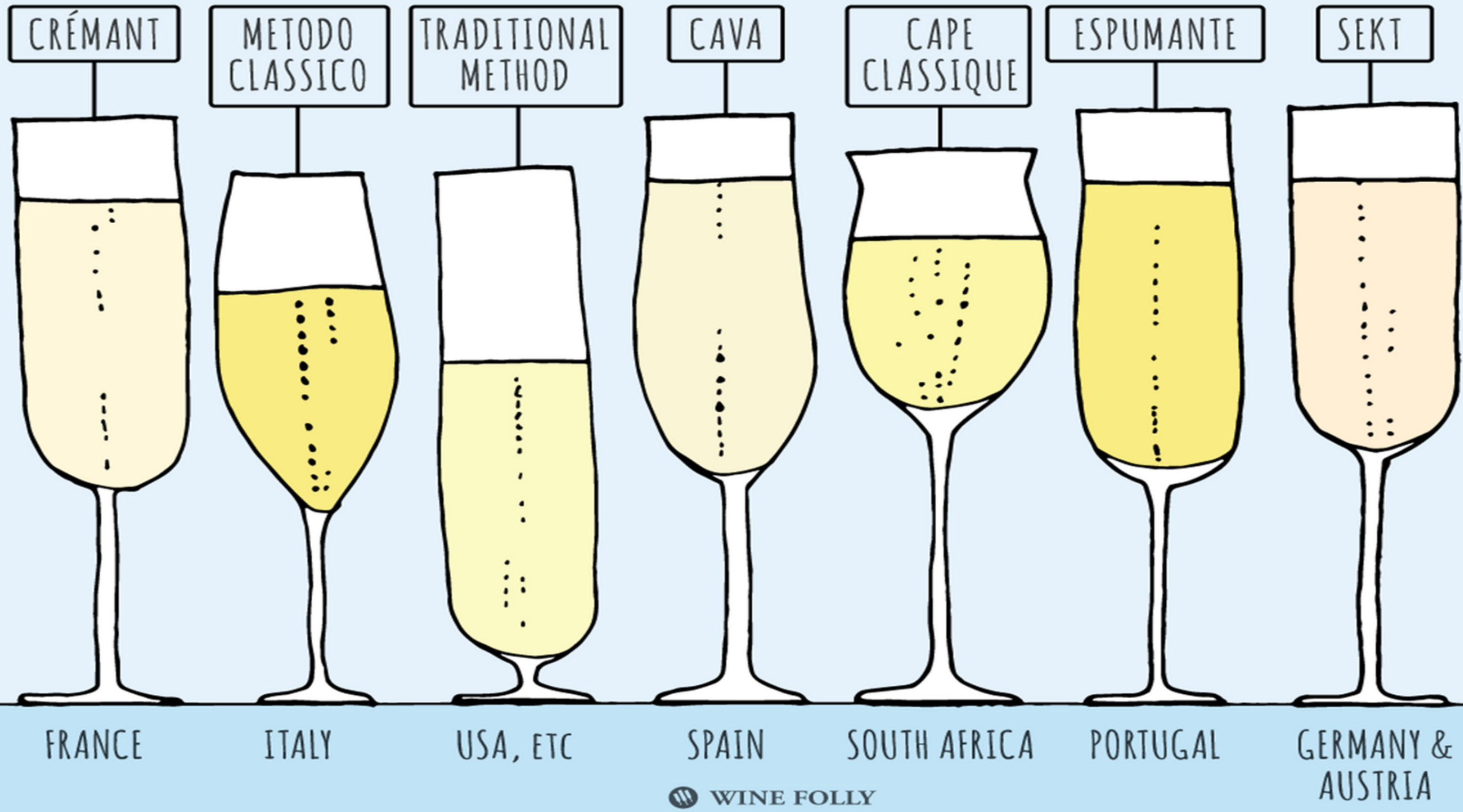
van Vin Perlé tot Methode Traditionnelle

15 mei 2023



Bubbels in de wereld

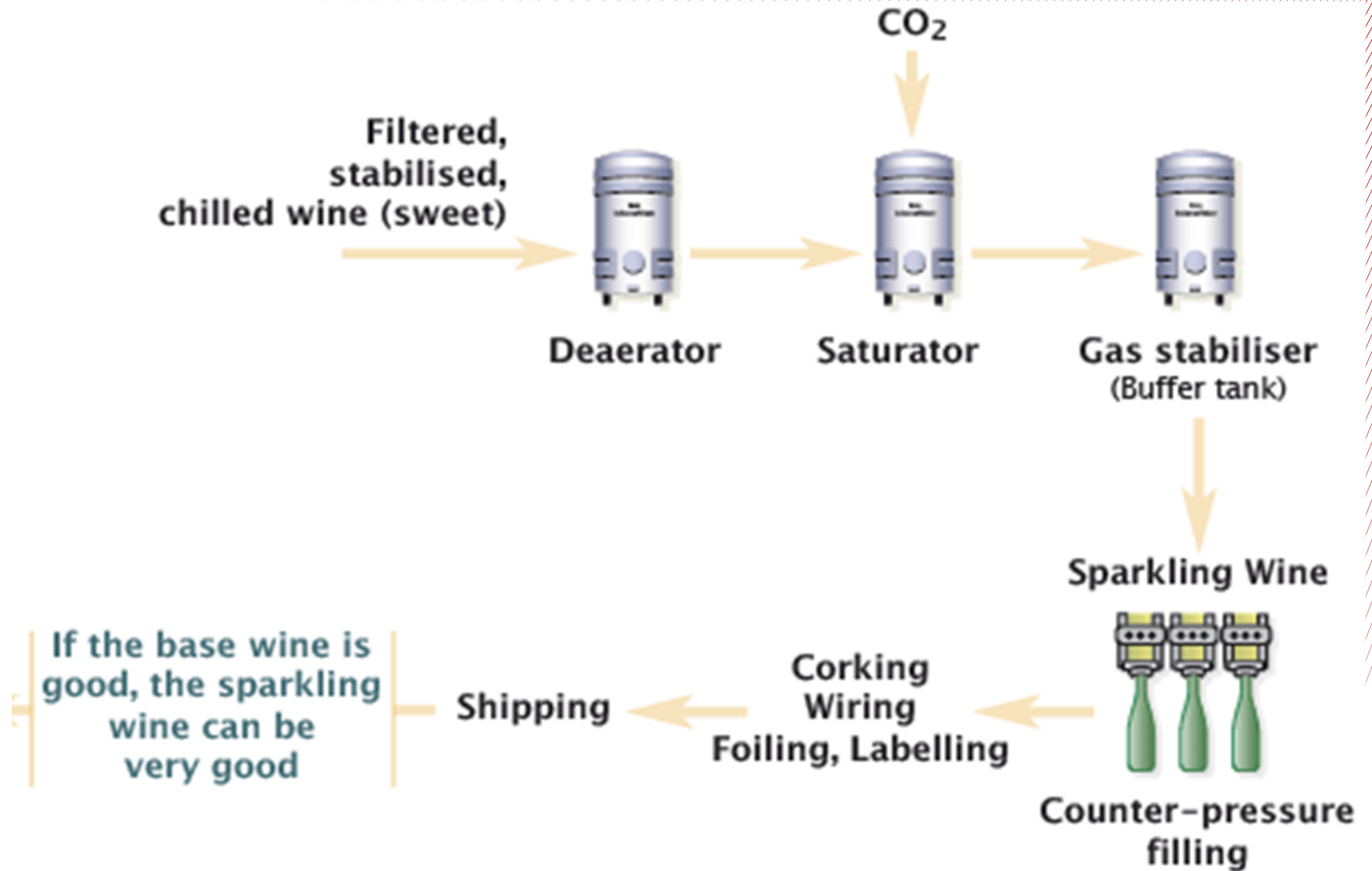
- Mousserend = feestwijn
- Elk wijnland ter wereld maakt schuimwijn
- Snelst groeiende wijntype
- Diverse methodes: kleur, smaak, alc.
- In principe zijn alle druiven mogelijk
- Algemeen: beste wijnen uit koelere regio's
- Vandaag: moderne technieken





Mousserende wijn door toevoeging van CO₂

- Frans: vin mousseux gazéfié
 - schuimwijn met toevoeging koolzuurgas
- Basis
 - veelal lichtzoete wijn
 - al dan niet uitgegist
- Wettelijk
 - max. 3 bar druk
- Europa/wereld
 - nergens IGP of AOP



Methode Ancestrale of Methode Rurale of Méthode Artisanale

- ‘Antieke’ manier om schuimwijn te maken

Werkwijze:

- Witte / rode wijn als basis
- Laag alcoholgehalte 10/11% alc
- Gisting opstarten in RVS tank / verdere gisting in fles
- T° verhogen
 - = herstarten gisting in fles
 - = schuimvorming
- Restsuiker
- Laag alcoholgehalte

Methode Ancestrale of Methode Rurale of Méthode Artisanale

- Vandaag
 - wijn filteren en tijdens bottelen kleine toevoegingen van gist
- Twee stijlen:
 - gedégorgeerd
 - troebel
- Bij deze methode: geen dosage
 - van nature +/- 8g RS
- In Gaillac, Blanquette de Limoux, Methode de Dioise - Asti, Bugey... ook Lambrusco



Methode Ancestrale Pet'Nat

Pet'Nat / Pétillant Naturel
= methode ancestrale
= intens opkomend
= rood, rosé, wit

Voorwaarden

- Biologische geteelde druiven
- Manuele pluk
- Natuurlijke gisting
- Max 50 mg SO²







Methode Cuve Close of Methode Charmat

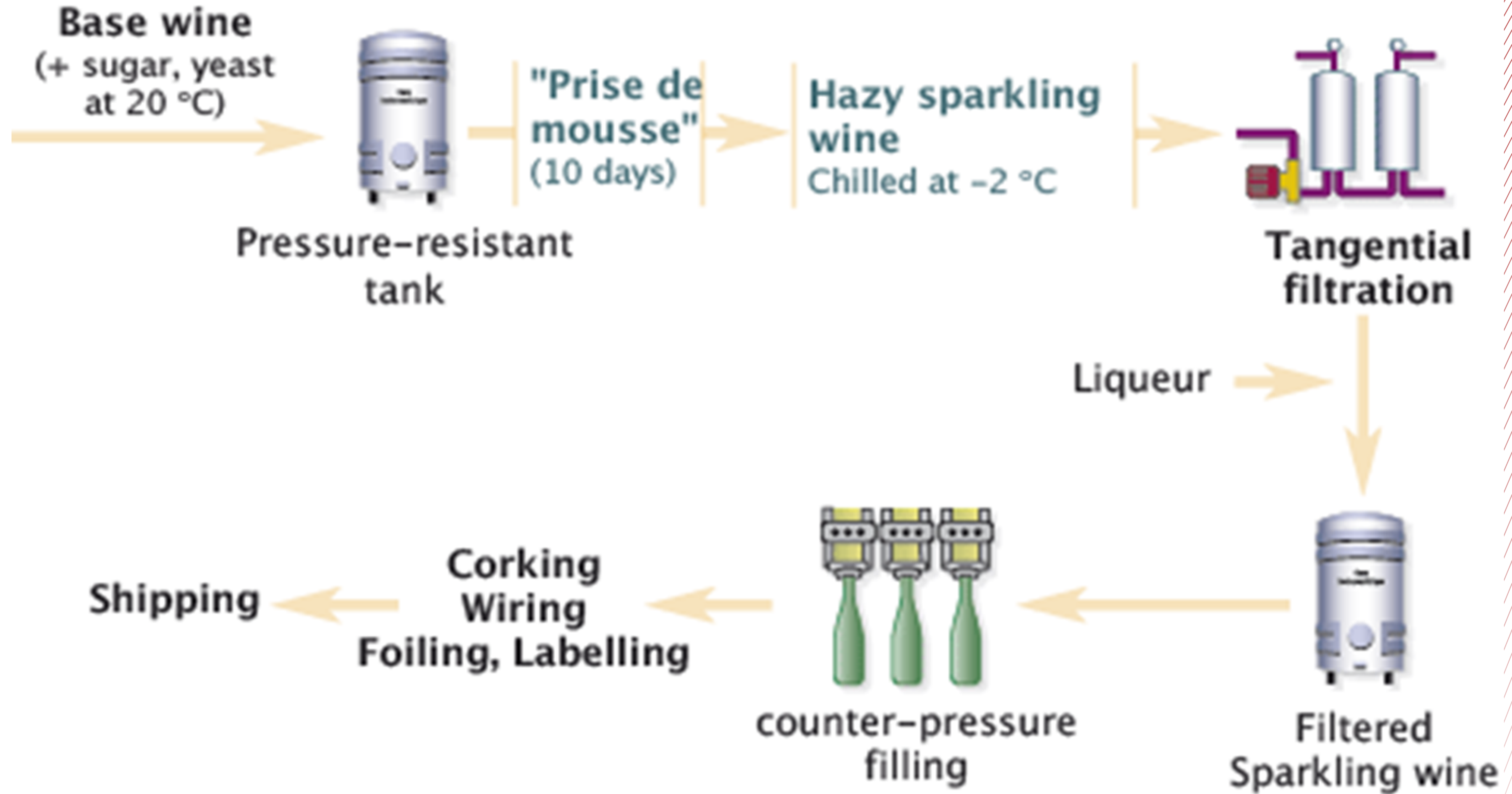
Oorsprong: Jean-Eugène Charmat in 1907)- Universiteit van Montpellier / metodo Italiano of metodo Martinotti

Methode

- Basiswijn
- Tweede gisting in tank - bottelen onder druk
= autoclaves
= gisting duurt minstens 3 weken
= tot bubbels 5 bar druk vormen
- Tanks van 70 hl - 200 hl
- Voordelen
 - goedkoop, snel, plaatsbesparend
 - lichtere pareling - meestal fruitige stijl

Klassieke methode om Prosecco, Vonkelwijn of Lambrusco te maken





Methodes Traditionnelle

- = Parelvorming in de fles
- Pluk: manueel / machinaal
 - Champagne verplicht manueel
- Persing: houten, pneumatisch, andere
- Champagne
 - = max 4000 kg / 2550 liter sap
- Klassieke vergisting: meestal RVS
 - ook: hout / cement / amfora / ...



Methode Traditionnelle

Assemblage

- menging van druiven / herkomst
- percelen / dorpen / jaargangen
- oudere wijnen - reserve wijn

Bottelen

- toevoeging liqueur de tirage
 - gist, suiker, wijn
 - toevoeging aan basiswijn in de fles

Basis 24 g/l

- 6 kg Bar





Methode Traditionnelle

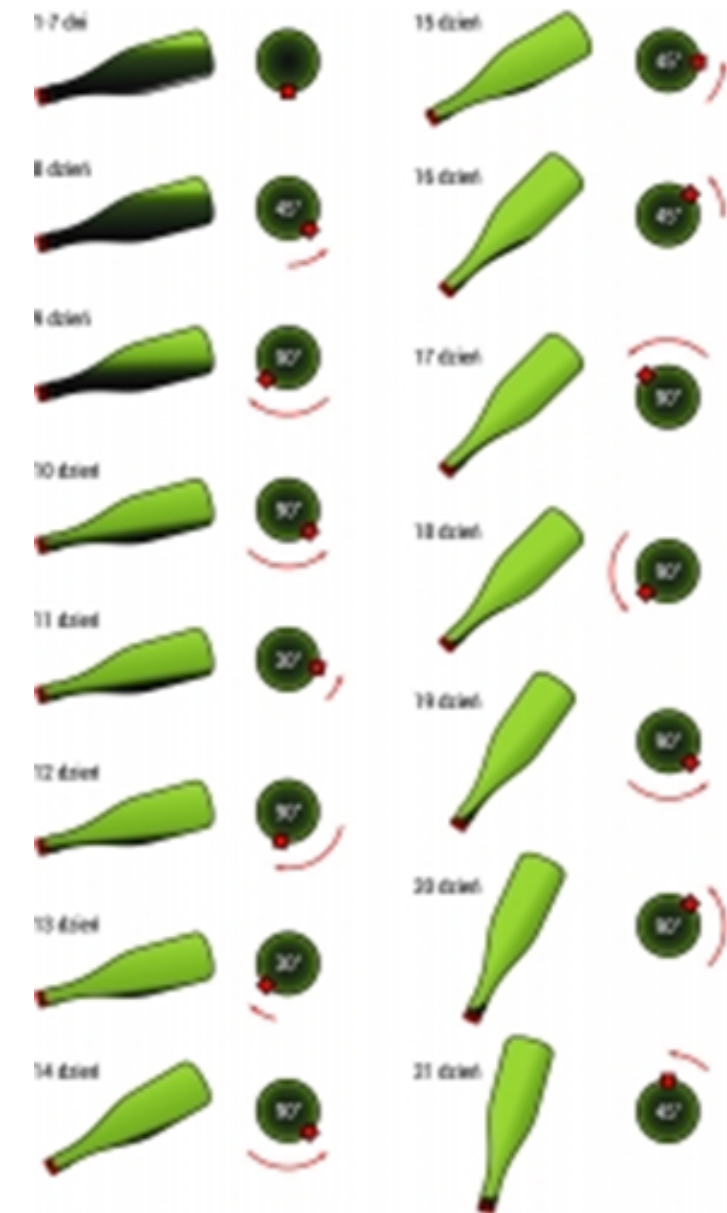
Tweede gisting

- ontstaan CO2 + klein % alcohol
- duur 4/5 weken
- verplichte rustperiode tussen 9 maanden en meerdere jaren

Duur sur lattes bepaalt smaak van schuimwijn

Remuage

- bezinksel naar de hals van de fles verplaatsen
- manueel / gyropalette



Methode Traditionnelle

Dégorgement

- hals van fles bevroren
- prop uit fles halen

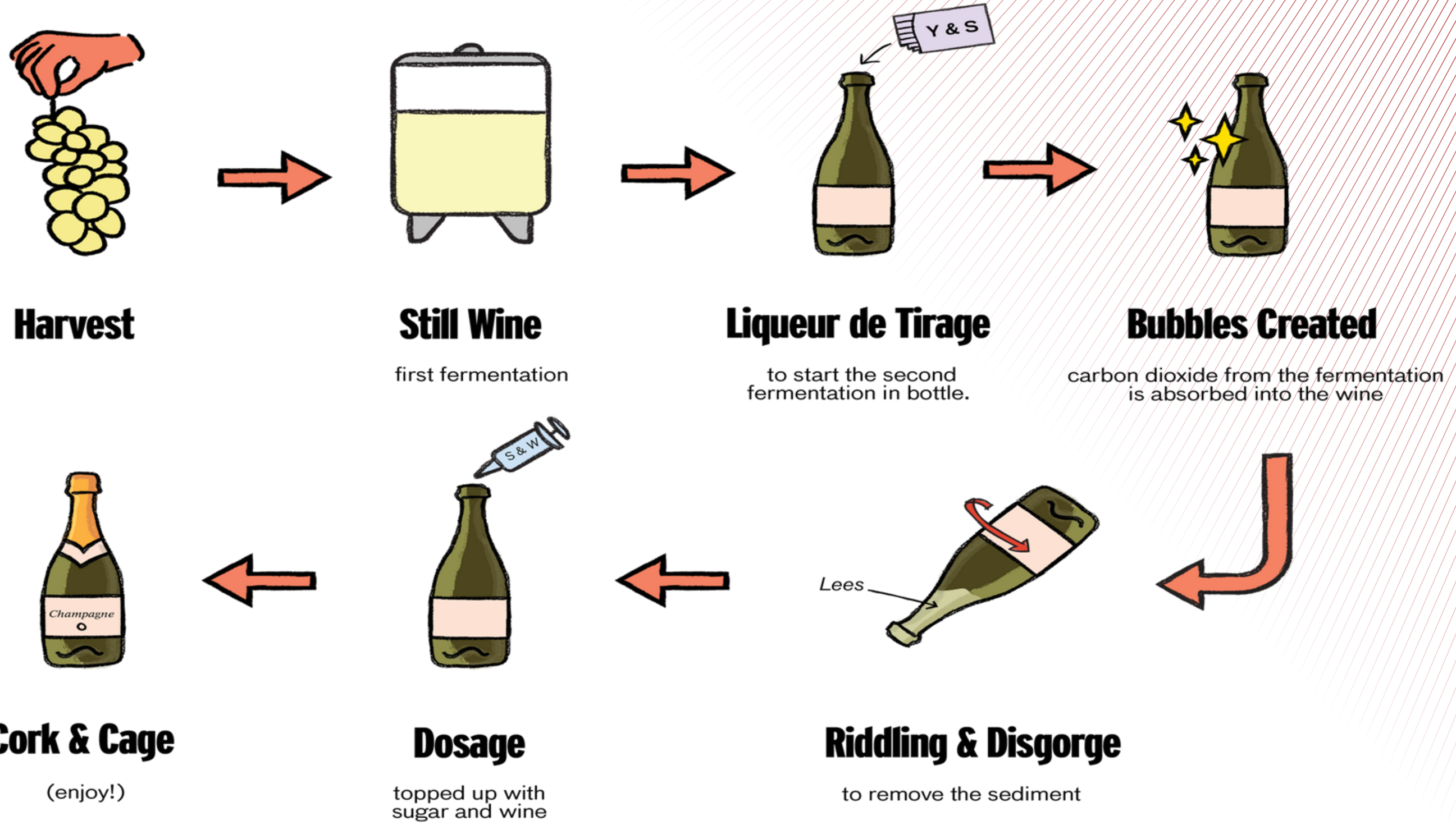
Liqueur d'expédition

- extra wijn toevoegen om fles vol te krijgen
- toevoegen van dosage
- suikeroplossing bepaalt stijl

Afsluiten met kurk en muselet



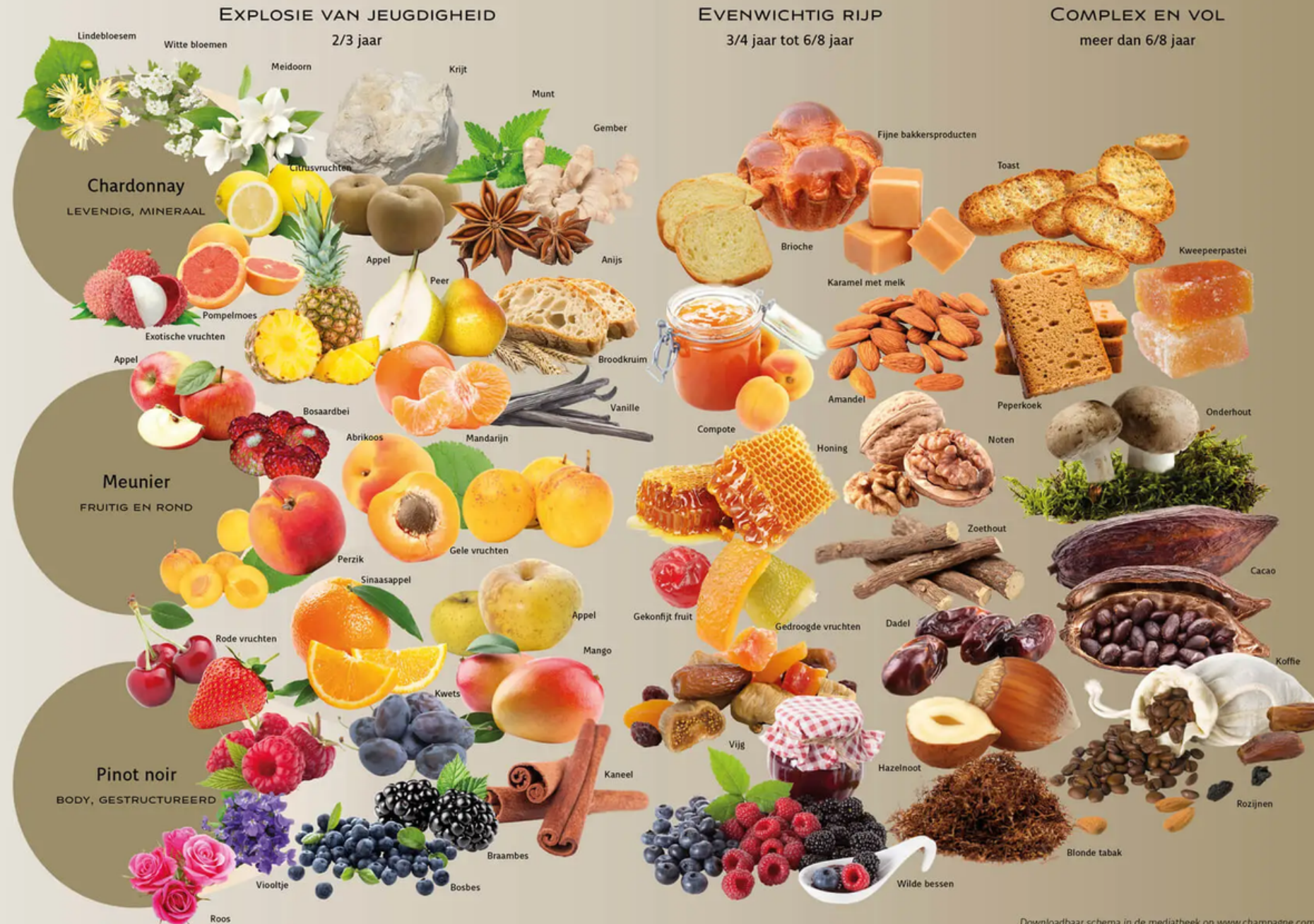
TRADITIONAL METHOD



Flight 1: Drie wijnen

Cuve Close / MT / Pet'Nat

DE AROMA-ONTWIKKELING VAN CHAMPAGNEWIJNEN





Valdo Elevantum

Prosecco Superiore Valdobbiadene

Herkomst

- Prosecco Valdobbiadene DOCG

Wijngaard 250 - 400 m

- bodem: dominantie kalksteen

Producent: familie Bolla

- 90j productie
- 3e generatie
- aankoop van 70 telers

Druif

- 100% glera
- manuele pluk

Vergist in autoclave RVS

- 5m sur lie

Prosecco Conegliano / Valdobbiadene DOCG

- Hart van prosecco gebied
- 15 dorpen
- verplichte manuele pluk
- 85% glera + verdiso, perera, bianchatta, pinot bianco, chardonnay
- max 70hl/ha



Prosecco DOC uit 9 provincies in Veneto en Friuli

- 400 miljoen flessen productie







d'Hellekappelle

D'Hellekappelle Papillon Extra Brut 2020

Herkomst

- Heuvelland BOB

Producent

- Michel Dehem
- 9000 stokken
 - chardonnay
 - pinot noir
 - pinot auxerrois

Papillon

- blanc de blancs
- chardonnay - auxerrois

Vinificatie

- 100% RVS

18-24m sur lattes - < 4g dosage





Viñátigo Ancestral Pet'Nat 2020

Herkomst

- DOP Islas Canarias / Tenerife

Producent

- Jesùs Mendez
- specialist autochtone druivenvariëteiten

Druif

- Listan Blanco
- 100j oude ongeënte stokken

Wijngaard

- 500 - 900m
- vulkanisch

Manuele oogst

Gisting in RVS / natuurlijke gist + overbrenging in flessen

Productie 2020: 817 flessen



Mousserende wijn WAAR?

Elk wijnproducerend land maakt schuimwijn

- Bordeaux
- Limoux
- Bourgogne
- Jura
- Loire
- Alsace
- Die
- Savoie

Frankrijk

Acht Crémants



Frankrijk

Crémant

Beschermende naam AOP met regio

- manuele pluk
- oppervlakte: 11 722 hectares (2022)
- producenten: +/- 6000
- productie: 874 820 hl (2022)
- verkoop: 86,6 miljoen flessen

2022: gigantische groei = + 42%

Andere mousseux

- Vouvray
- Montlouis
- Seyssel
- Cerdon
- Saumur
- Saint-Péray
- Gaillax



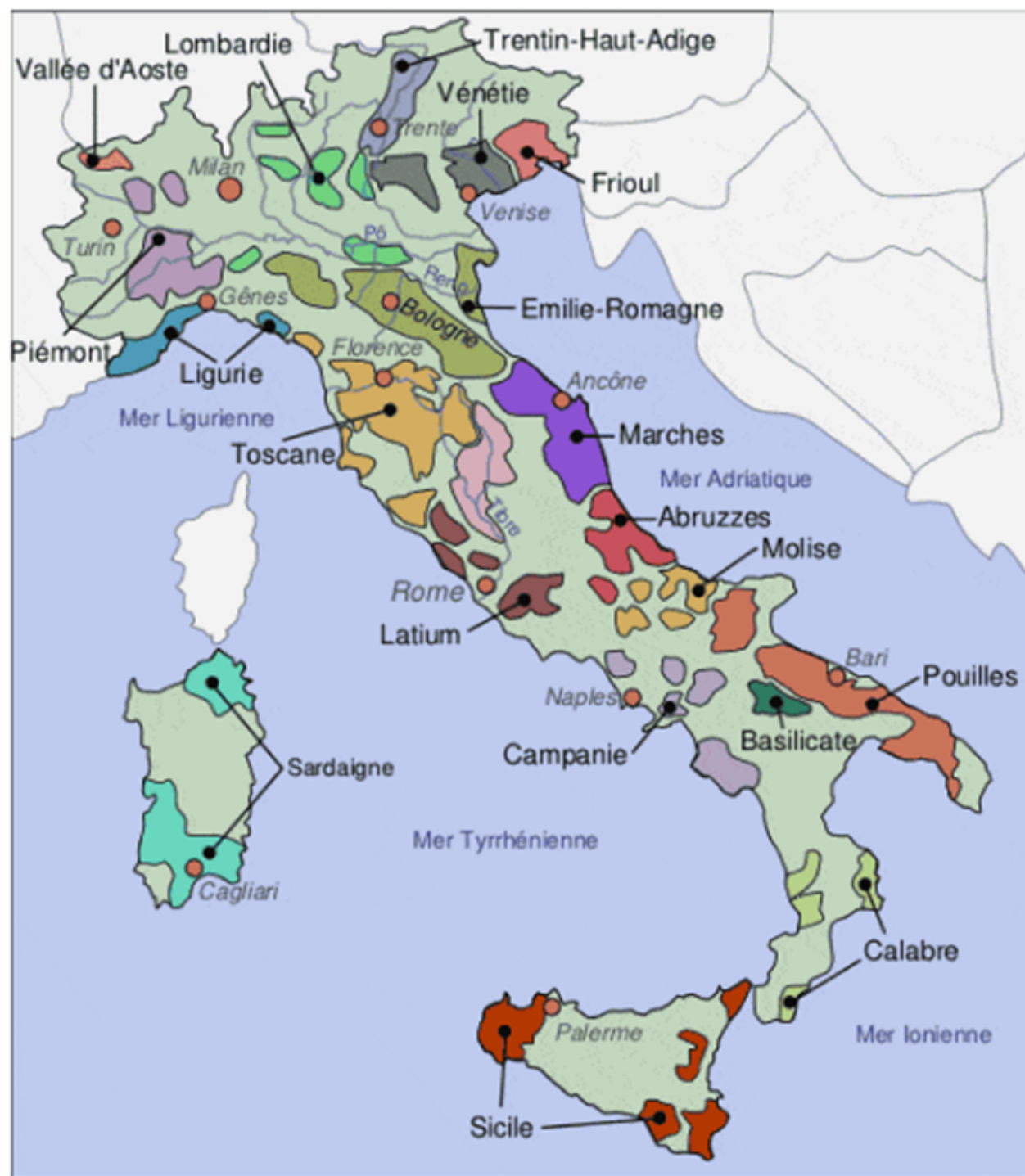
Italië

In heel Italië

- betere wijnen uit Noord- Italië
- soorten: Prosecco, Spumante, Frizzante, Metodo classico

Waar?

- Lombardije
 - Oltrepo Pavese MT D.O.C.G.
 - Franciacorta MT D.O.C.G.
- Veneto en Friuli
 - prosecco
- Alto Adige
 - metodo classico





Italië

Veel soorten mousserende wijn

Emilia Romagna

- Lambrusco DOC
- zowel Cuve Close: zoete versies als MT (halfdroog - droog)

Piemonte

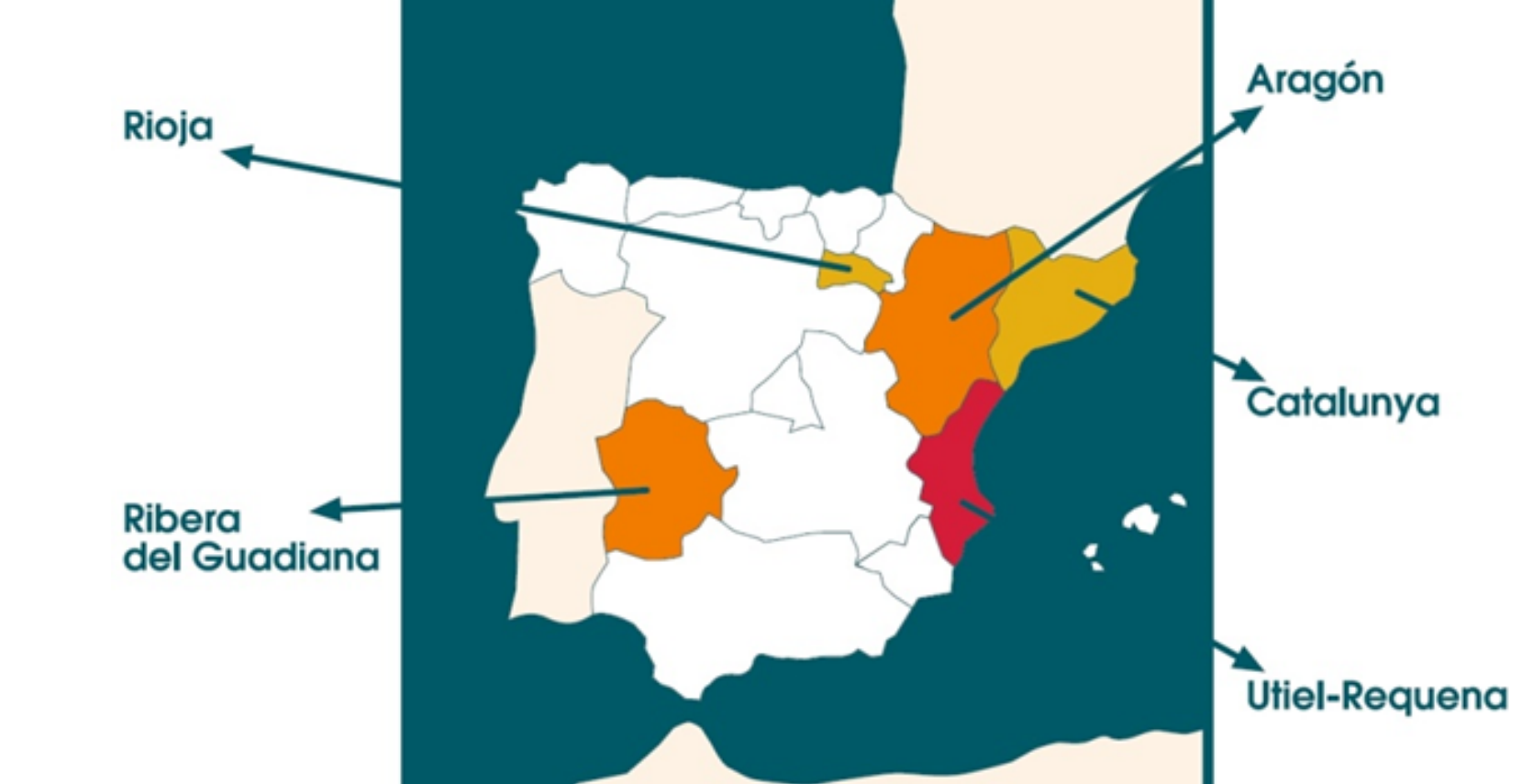
- Asti Spumante DOCG
- Moscato d'Asti DOCG
- Brachetto d'Aqui DOCG

Spanje, land van Cava

Productie in 159 gemeenten in 10 provincies

- Barcelona (63)
- Tarragona (52)
- Lleida (12)
- Girona (5)
- La Rioja (18)
- Alava (3)
- Zaragoza (2)
- Navarra (2)
- Valencia (1)
- Badajoz (1)

= over het hele land

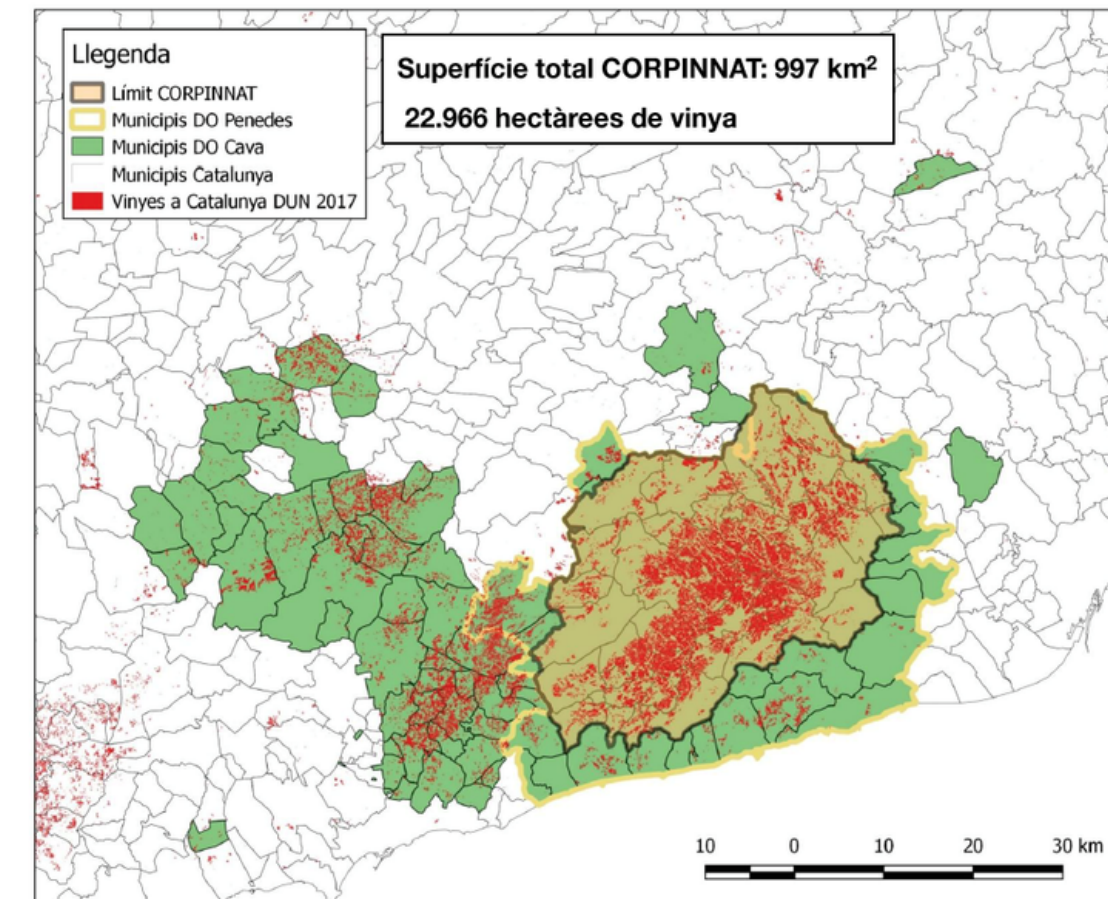


Cava: populaire schuimwijn

- Historische background: 1872: eerste flessen
- Wereldwijd nummer 2
- 2022: 240 miljoen flessen
- Grootste export
 - Duitsland: 41 miljoen flessen
 - België: 25 miljoen flessen

CORPINNAT: nieuwe organisatie in Penedés

- uit Cava DO gestapt
- biologische wijnbouw / min. 18m sur lattes
- 90% autochtone druiven
- 11 producenten
- sinds 2019



Cava: min. 9 maanden sur lattes



Cava Reserva: min. 15 maanden sur lattes



Cava Gran Reserva: min. 30 maanden sur lattes



Luxemburg, GB, België

Luxemburg

- Crémant de Luxembourg
- Pétillant - Vins Gazéifié

Groot-Brittannië

- intens opkomend
- regio's: Hampshire, Sussex, Kent, Surrey, Dorset

België

- snelst groeiende productie in België
- Vlaamse Mousserende Kwaliteitswijn
- Vin Mousseux de Qualité de Wallonie
- Crémant de Wallonie





Duitsland

Schuimwijn is hot

!! Onderscheid tussen Sekt / Winzer Sekt / Crémant

Charmat

- 50% van productie / ook met druiven uit EU
- goedkoop imago
- vb. RotKäppchen Sekt trocken

Klassieke Flaschengärung - handgerüttelt

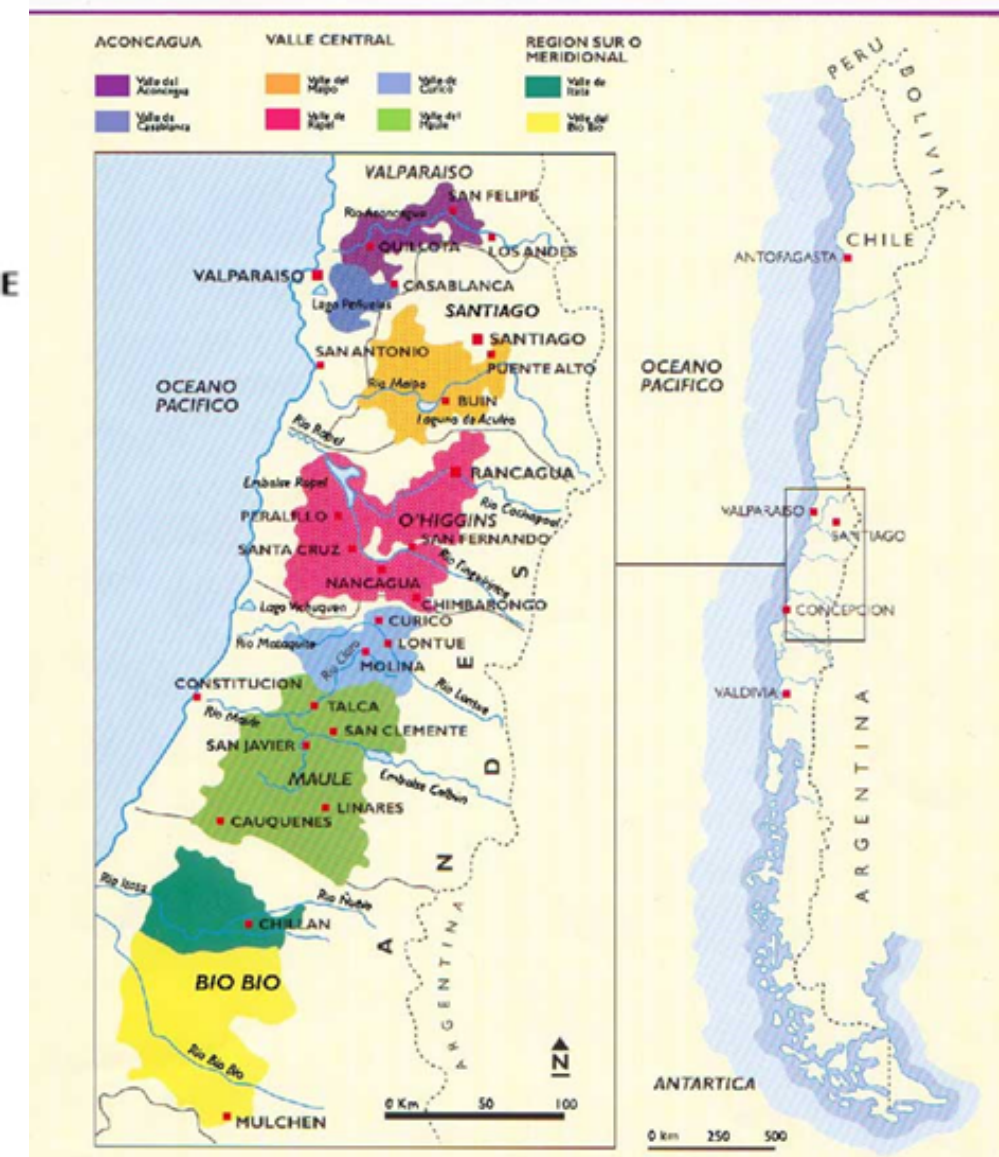
- Deutsche Sekt bestimmter Anbaugebiete
- enkel met Duitse druiven uit regio van producent
- verplicht traditionele methode

Zoektocht naar goede benaming

- Crémant / Winzer sekt / ...



CHILEAN WINE REGIONS



Flight 2: Vier wijnen

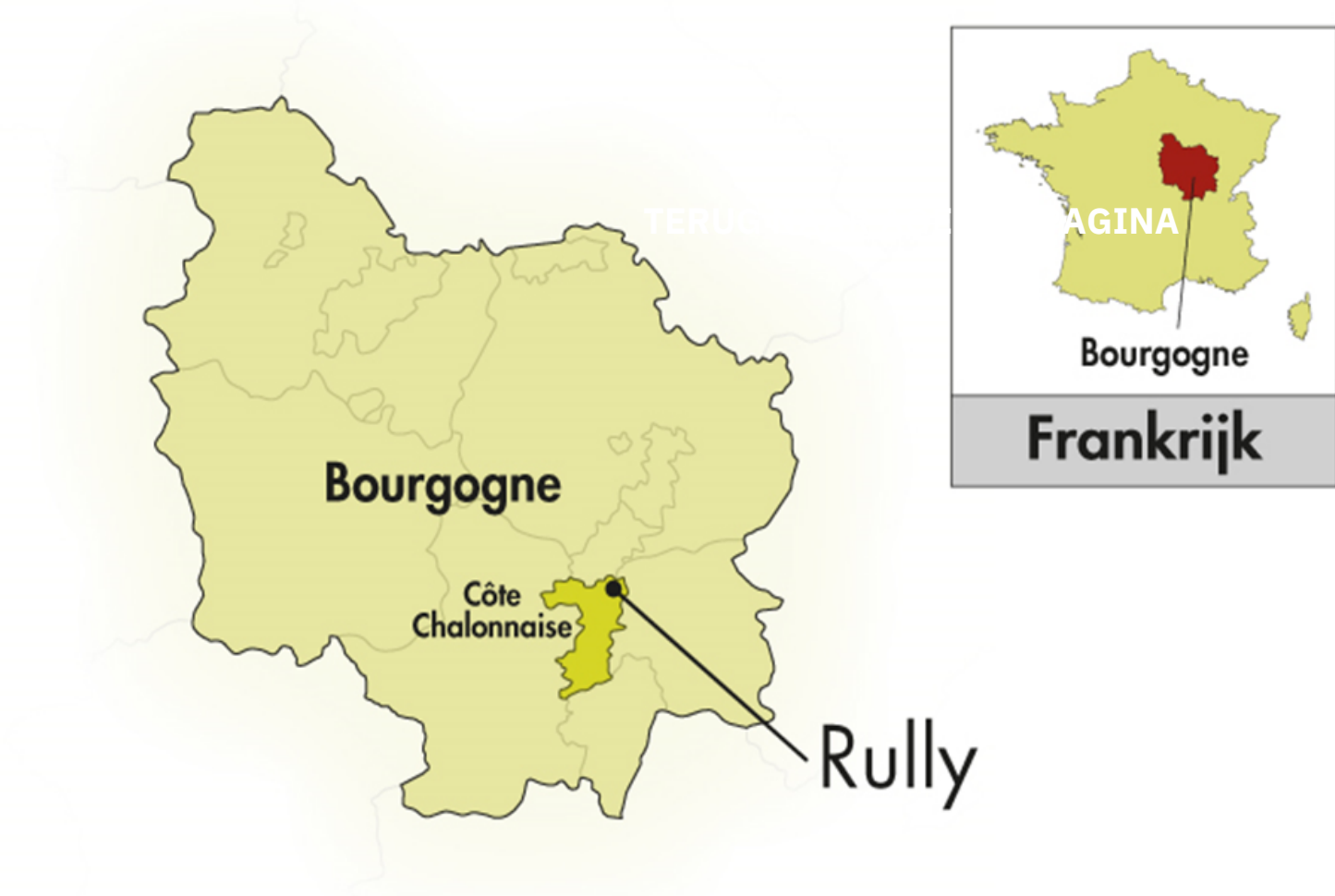
Geografische herkomst



Vitteaut-Alberti Cuvée Agnes Brut

- Crémant de Bourgogne
- Producent: familiaal domein /
Chalonnais - Rully - sinds 1951
- Uiterste secure wijnbouw en
vinificatie
- 100% chardonnay
- Traditionele methode
 - basiswijn RVS
 - tweede gisting / 36m sur
lattes







Marchesi Antinori Tenuta Montenisa Cuvée Royale

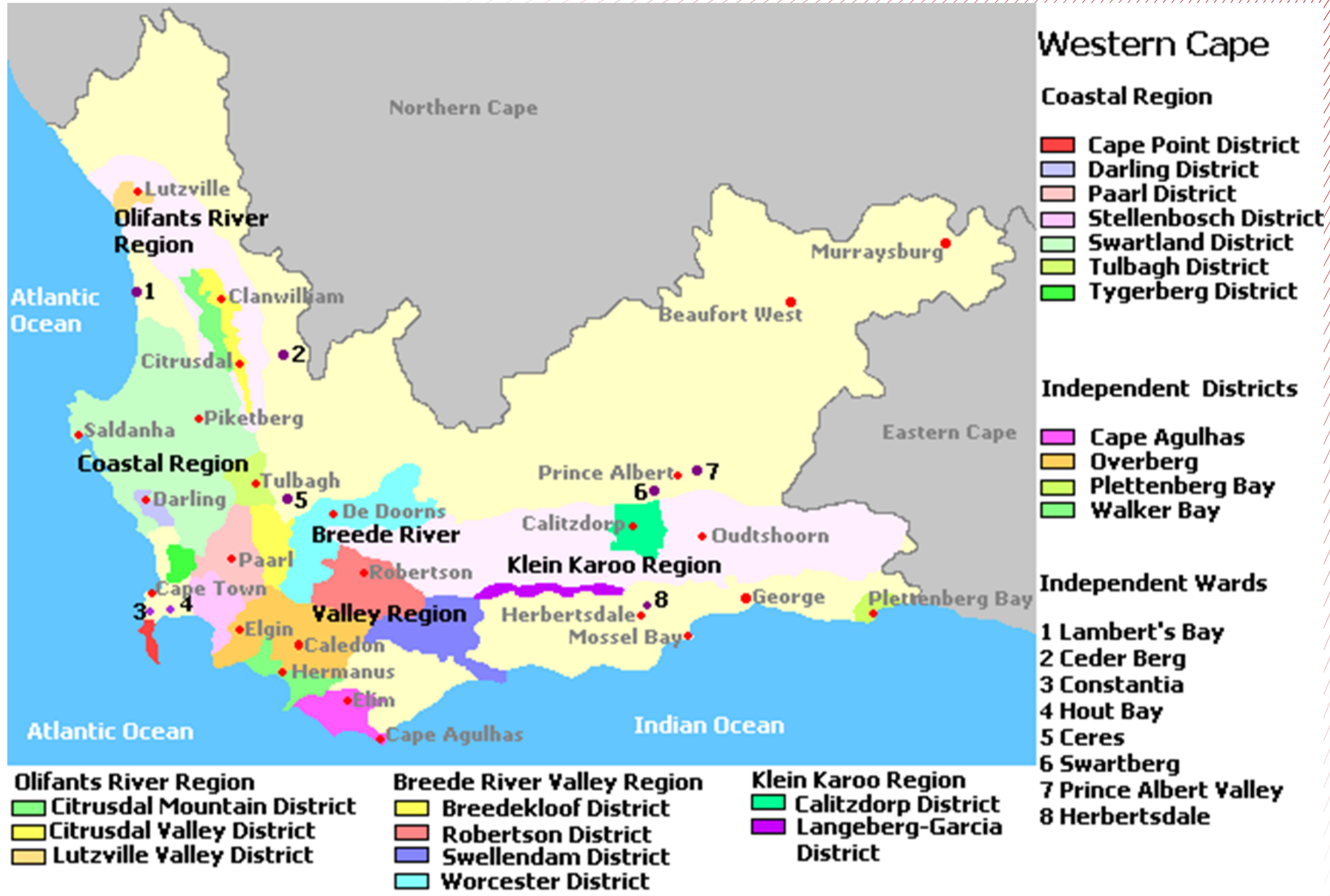
- Herkomst: DOCG Franciacorta = Lombardije
- Producent
 - Marchesi Antinori
 - 22ste generatie / sinds 13e eeuw
- Druiven
 - chardonnay
 - pinot noir
 - pinot blanc
- Wijngaarden
 - hart van Franciacorta
- Vinificatie: RVS
- Mise sur lattes: 36m
- Dosage 6g/l





Saronsberg Cellar Cape Classic brut 2019

- Herkomst: Tulbagh
 - 180 km van Kaapstad
- Producent Nick van Huyssteen
- Wijkmaker Dewaldt Heyns
- Druif: 100% chardonnay
- Nachtelijke pluk
- Vinificatie RVS + beetje hout
 - 3m sur lie met malo
- Sur lattes: 24m
- Manuele remuage
- Dosage: 5g/l (op basis van houtgelagerde chardonnay)





Schorpion Goud Blanc de Blancs Brut

- Herkomst: Belgische Mousserende Kwaliteitswijn
- Producent
 - broers Schorpion
 - Vliermaal / Haspengouw / 2,5 ha
 - sinds 1994
- Druiven
 - 80% chardonnay
 - 20% pinot blanc
- Vinificatie: RVS
- Mise sur lattes: 30m
- Dosage 8g/l

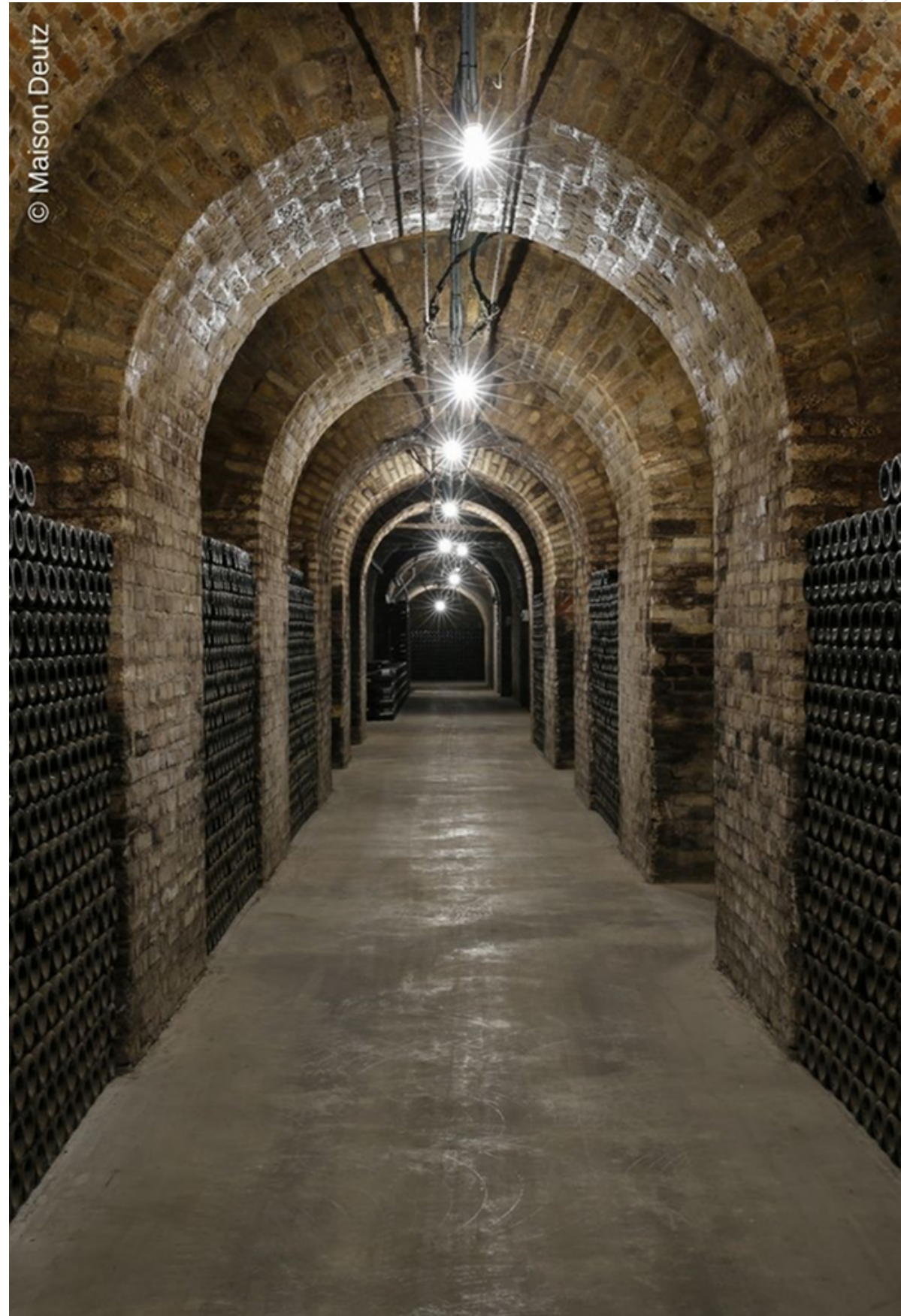


Flight 3: Vier wijnen

Lange rijping sur lattes

Tijd = !!!

De tijd maakt een grote mousserende wijn



© Maison Deutz





Deutz

Brut 2014

- Producent: tot 1993 familiaal domein
 - Roederer
 - vandaag Fabrice Rosset
 - ook Ramos Pinto / Château Pichon-Longueville Lalande / Domaine Ott / Ch. Ormes de Pez / DelasFrères
- Productie 2 000 000 miljoen flessen
 - 40 ha eigen wijngaarden
 - 80% aankoop
- Uitsluitend inox vinificatie
- Brut 2014
 - 62% pinot noir - 33% chardonnay - 5% pinot meunier
- Min 4j sur lattes
- Dosage 8g/l



Jané Ventura

Cava '1914' Anniversari

Gran Reserva 2012

- Herkomst: Cava / El Vendrell Penedes
- Producent: 3e generatie Gerard
 - Jané / familiaal domein
 - Cava productie sinds 1914
 - biodynamische wijnbouw
- Druiven
 - Xarel.lo / macabeu
- Vinificatie: RVS
- Mise sur lattes: 108m
- Geen dosage
- Productie 2012: 1914 flessen

Jané Ventura

VINS I CAVES DES DE 1914





Gramona III Lustrus Gran Reserva Brut Nature 2014

- Herkomst: San Sadurni D'Anoia
 - Corpinnat
- Producent:
 - sinds 1881
 - familie Gramona
 - 5e generatie
 - 2 broers Jaume en Xavier
- Druiven
 - Xarel.lo / macabeu
- Vinificatie: RVS
- Mise sur lattes: 95m (met kurk)
- Dosage: 3g/l





Caillez- Lemaire

Cuvée Jadis Premier Cru 2011

- Herkomst: Champagne / Damery
 - Vallée de la Marne
- Producent: familie Caillez- Lemaire
 - 3e generatie: Virginie en Laurent
 - 6ha / 57 percelen
 - reconversie naar Bio wijnbouw
- Druiven
 - 60% chardonnay
 - 30% pinot noir
 - 10% meunier
- Vinificatie: vergisting in 300l oude vaten + 12m rijping op de fijne lie
- Assemblage en botteling met kurk
- Mise sur lattes: min 10 jaar
- Dosage: 5g/l



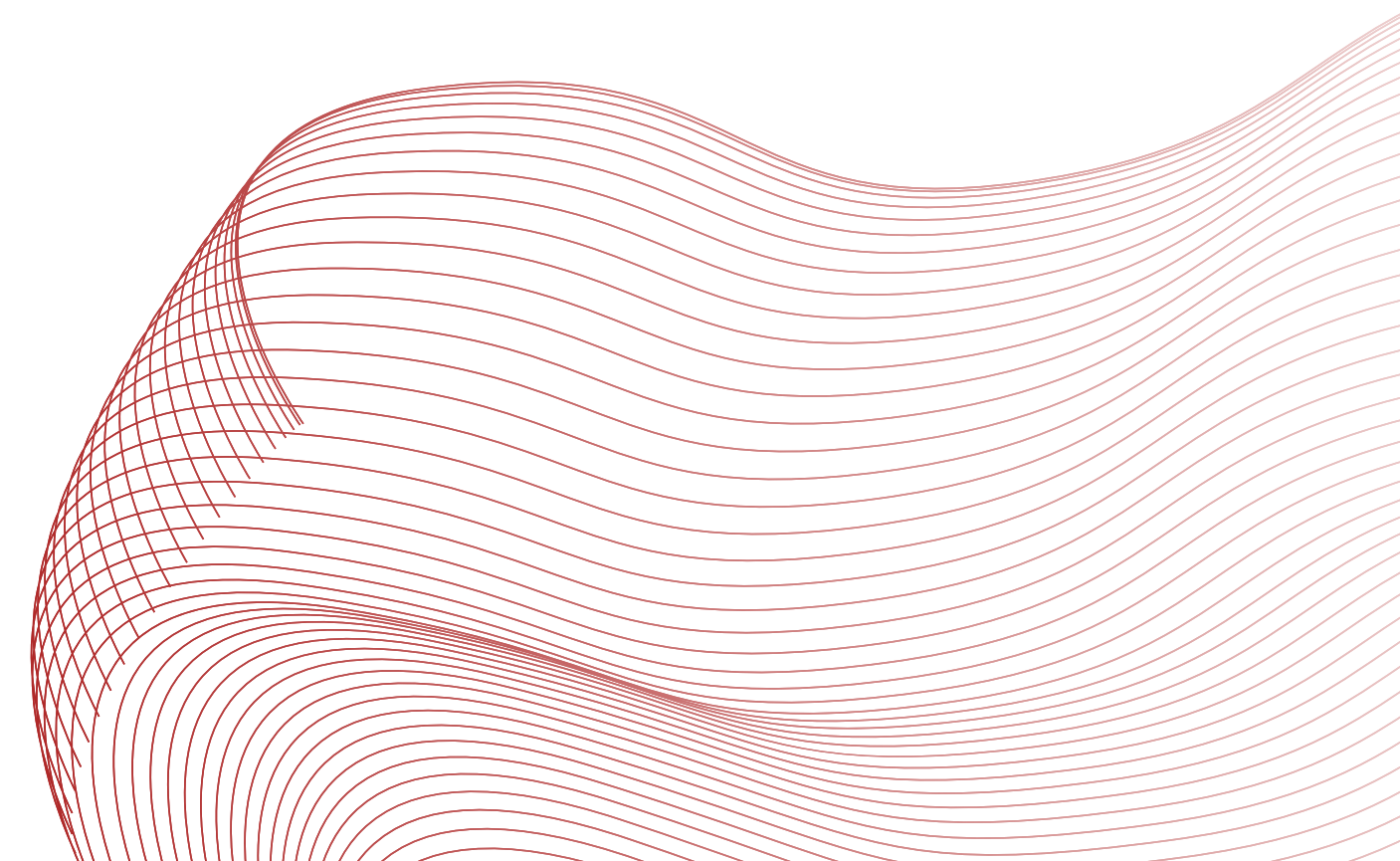
Flight 4: Vier wijnen

Invloed druiven en/of vinificatie

Cristian Senez **Carte Blanche Brut**

- Herkomst: Champagne / Essoyes-Fontette
 - Bar sure Aube regio
- Producent
 - familiedomein
 - 2e en 3e generatie
 - sinds 1973
 - 30ha + 34ha aankoop
- Druif: 100% pinot noir
- Vinificatie: RVS, geen malo
 - assemblage met toevoeging reservewijn
- Mise sur lattes: 27 maand

Cristian Senez
CHAMPAGNE







CHATEAU
SIGALAS RABAUD



Château Sigalas-Rabaud

Crémant de Bordeaux

Sémillon Extra Brut 2019

- Herkomst: Crémant de Bordeaux
- Producent: Château Sigalas-Rabaud
 - Premier Cru Classé Sauternes
- Druiven: 100% semillon
- Vinificatie: basiswijn RVS + klein deel eik
- Mise sur lattes: 30m
- Extra brut < 4g/l
 - dosage met Sauternes
- Productie 2019: 800 flessen



Jean-Francois Launay Cuvée Réserve



- Herkomst: Champagne / Venteuil
 - Vallée de la Marne
- Producent: sinds 1956
 - 3e generatie: Gaëtan + vader Christian
 - 5ha
- Druiven:
 - 40% pinot noir
 - 30% chardonnay
 - 15% meunier
 - 10% pinot gris
 - 3% petit meslier
 - 2% arbanne
- Aparte vergisting in RVS + assemblage na winter
- Toevoeging 33% reservewijn
- Mise sur lattes: 30m
- Dosage 5g/l



Champagne Jean-Marc Sélèque

Solescence Brut Nature



- Herkomst: Pierry / Epernay
- Producent: Jean-Marc Sélèque
 - sinds 2008
 - biodynamische wijnbouw
- Solescence
 - druiven uit 7 dorpen
 - Vallei van de Marne en Côte des Blancs
- Elke druif apart gevinifieerd
 - 40% meunier
 - 10% pinot noir
 - 50% chardonnay: gem 60j oude ranken
- Deels RVS : 30% eiken vaten
- Geen klaring noch filtering
- Assemblage: basis + 50% vins de réserve perpétuelle
- Opvoeding: 55m sur lattes (basis 2016)
- Dosage 2g/l





**la vie est nulle
sans bulles**