

Geen wijn zo karakteristiek en beroemd als champagne. Wereldwijd synoniem voor feest en luxe. Waar komt die reputatie vandaan? Het verhaal achter een succesvol wijncluster, waarbij druivensoort, grond en klimaat beslist niet de belangrijkste ingrediënten waren.

Champagne!

De Champagne is een vreemde streek. Aan de ene kant is er de associatie met armoede in dit deels onvruchtbare deel van Noordoost-Frankrijk, de gruwelen van de Eerste Wereldoorlog, de loopgraven en de slag om de Marne. Aan de andere kant – en eerst en vooral – de associatie met de luxe wijnen die de naam van de streek dragen. Waaraan ontleent deze lokale wijn zijn bijzondere succes?

Clerus

De wijnbouw werd al door de Romeinen in de regio geïntroduceerd, maar de karakteristieke bubbels is een recentere uitvinding. In 1114 wordt de lokale wijnbouw officieel erkend door de bisschop van Châlons in een *Grande charte champenoise*. De wijnen uit de Champagne zijn dan nog gewone (niet-mousserende) wijnen en worden gerekend

tot de *vins de France*. Dat duidt in die tijd op wijnen uit het Bekken van Parijs (een fysisch-geografisch gebied groter dan het huidige Île-de-France).

Pas in de 16de eeuw, onder Koning Hendrik IV, worden ze bekend als wijnen uit de Champagne. Zeer tegen de zin van de producenten, want de term *champagne* duidt in die tijd op onvruchtbare gebieden met een krijtbodem waar je alleen schapen kunt houden – de tegenpool van de vruchtbare Montagne de Reims en de gebieden waar druiven worden geteeld.

In de 17de eeuw worden de wijnen steeds geliefder – aan het Franse hof, maar ook aan het Engelse hof – dankzij de promotieactiviteiten van een belangrijke Parijse familie met grondbezit in de regio. Daarbij worden steeds meer 'grijze' (kleurloze) wijnen geproduceerd. Omdat deze wijnen slecht rijpen in houten

vaten worden ze vroeg gebotteld. Door nagisting ontstaat gasvorming. Omdat de nagisting zich echter moeilijk laat reguleren, exploderen veel flessen onder de druk (kader Bewerkelijk).

De uitvinding van de champagne zoals wij deze nu kennen wordt toegedicht aan Dom Pérignon, een benedictijn van de Abdij van Hautvilliers, die van 1668 tot 1715 wijnbouw bedrijft. Dom Pérignon verbetert het productieproces, ontwerpt de kenmerkende zwaar-

Bewerkelijk

De productie van champagne is buitengewoon bewerkelijk. Na de eerste gisting wordt de wijn samengesteld uit een menging van wijnen afkomstig van verschillende wijnstokken, wijngaarden en jaargangen. Bij het bottelen wordt extra gist toegevoegd. Bij deze tweede gisting in de fles ontstaan de kenmerkende bubbels, maar ook veel bezinksel. De flessen worden bewaard in rekken waarin ze schuin ondersteboven liggen. Ze worden dagelijks een kwart slag gedraaid zo-

dat het bezinksel zich op de kurk afzet. Als het gistingproces is voltooid wordt de flessenhals bevroren, de fles ontkurkt, het bezinksel verwijderd en de fles aangevuld met wijn of likeur. Afhankelijk van de gekozen bijvulling zal de champagne zoeter of droger worden (*brut*, *demi-sec*, *sec*). Dan krijgt de fles de kenmerkende champagnekurk en blijft weer liggen voor verdere rijping.



FOTO: MARTIN TOD

Wijngaarden in de
Champagnestreek,
gezien vanuit Champillon.

door elk gebruik ervan aan te vechten. In 1898 richtten ze de Association Viticole Champenoise (AVC) op, een zeer actieve vereniging die ook de bestrijding van de druifluus en de herbeplanting van de wijngaarden coördineert.

Het gebruik van de naam champagne door anderen wordt onmogelijk gemaakt door kordaat optreden van de AVC. Zo kunnen de wijnproducenten van de gemeente Champagne in Zwitserland de naam niet gebruiken voor hun wijn. Dat is zelfs vastgelegd in een verdrag tussen de EU en Zwitserland. Modeontwerper Yves St Laurent krijgt geen toestemming voor een parfum Champagne. Alleen in de Verenigde Staten lukt het niet de naam te beschermen. Amerikaanse producenten van mousserende kwaliteitswijnen gebruiken de correcte aanduiding *méthode champenoise* of *sparkling wine* maar juist de slechtere kwaliteit wordt als 'champagne' verkocht.

Overheid

De overheid draagt flink bij aan de bescherming van de naam en de productiepraktijken. Rond de Franse Revolutie is het wijngebied ongeveer 50.000 ha en in de tweede helft van de 19de eeuw zelfs 65.000 ha groot. Door de grote druifluus-epidemie die een groot deel van het Europees wijnbouw na 1863 vernietigt,

van de wereld brengen: Claude Moët, Philippe Clicquot en Florenz-Louis Heidsieck. Een generatie later is Jean-Rémy Moët een grote vriend van Napoléon Bonaparte. Concurrent Charles-Henri Heidsieck rijdt te paard naar Moskou en brengt de keizer zijn flessen om de zege op de Russen te vieren (de overwinning blijft echter uit).

In de 19de eeuw gaat het door met een nieuwe generatie Perrier-Jouët, Mumm, Bollinger. Maar het zijn de beroemde weduwen, die in de handelshuizen Pommery, Clicquot en Perrier in de 19de eeuw het heft in handen nemen en de champagne maken tot wat hij nu is. Zo bedenkt de weduwe Pommery eind 19de eeuw de champagne *brut*, zonder toevoeging van suiker, voor de Engelse markt. Het wordt een groot succes.

De Maisons de Champagne spelen ook een grote rol in de bescherming van de naam

De Maisons de Champagne zetten de mousserende wijn vanaf de 18de eeuw op de wereldkaart

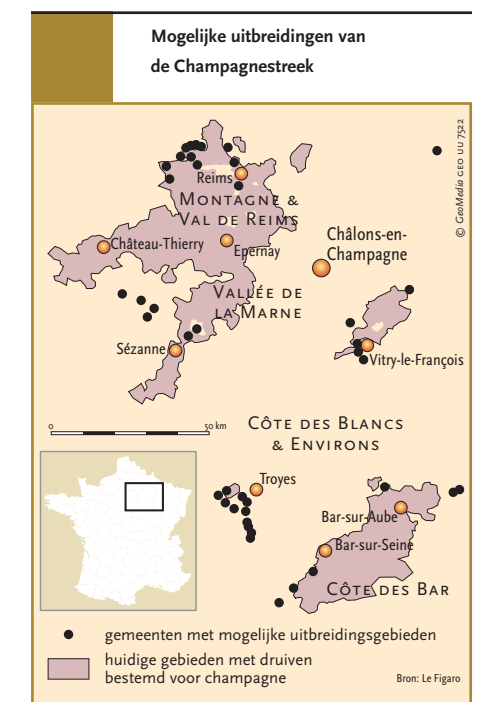


FOTO: MARTIN TOD

Caves Taittinger in Reims.



De caves Pommery, uitgegraven in de krijtlaag 30 meter onder de grond, hebben een constante temperatuur van ongeveer 10 °C, ideaal voor de langzame rijping van 20 miljoen flessen. Alle galerijen zijn genoemd naar nieuwe exportbestemmingen, met naamborden die aan straatnaamborden of borden van Parijse metrostations doen denken. Britse steden zijn zwaar oververtegenwoordigd. In Épernay (zo'n 30 km ten zuidwesten van Reims) zijn nog meer Maisons de Campagne gevestigd dan in Reims. Daar liggen zo veel flessen in de 110 km kelders onder de Avenue de Champagne, dat deze de bijnaam 'rijkste laan van de wereld' heeft gekregen.

wordt het areaal echter gedecimeerd.

In 1909 bakent de Franse staat het gebied af waar druiven geteeld mogen worden voor de exclusieve productie van champagne. De wijnboeren uit het département Aube – die net herstellen van de gevolgen van de druifluis – horen daar niet bij.

Na een lange strijd die wordt uitgevochten tot aan de Raad van State worden in 1927 de grenzen van de champagneteelt wettelijk vastgelegd. Om de naam champagne te kunnen voeren, mogen voortaan uitsluitend druiven uit het aangewezen gebied worden gebruikt, volgens een nauw omschreven procedure voor de teelt en wijnproductie. Het is

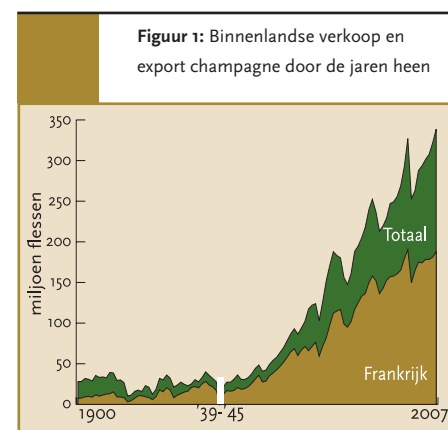
geen aaneengesloten gebied en omvat de Montagne de Reims, het dal van de Marne, de Côte des Blancs en toch het wijngedebied rond Bar-sur-Aube. Daarmee is het areaal ruim 32.000 ha, veel kleiner dan in de 19de eeuw.

In 1936 wordt het landelijk systeem van *Appellation d'origine contrôlée* (AOC) in het leven geroepen, en de champagne wordt als AOC erkend. Daarmee krijgen de regels die de lokale wijnproducten zichzelf hebben opgelegd een nationaal kader; de champagne wordt nationaal erfgoed. Momenteel wordt gewerkt aan de opname van het wijnlandschap van de Champagne op de werelderfgoedlijst van UNESCO (St. Emilion in de streek Bordeaux heeft die status al).

In 2003 start een procedure om het gebied uit te breiden. Daarvoor wordt zowel de kennis van historici als die van agronomen, geografen en geomorfologen gemobiliseerd: het moeten gebieden zijn waar de wijnbouw al lang gevestigd is, en met de juiste ondergrond. De belangen zijn immens. Door aanwijzing wordt de grond alleen al zo'n 350 keer duurder. Het is volgens Marcel Bazin, geograaf en planoloog aan de Universiteit van Reims Champagne-Ardenne, en lid van de adviescommissie, de enige landbouw-

Grond waarop champagne-wijnbouw bedreven mag gaan worden stijgt 350 keer in waarde

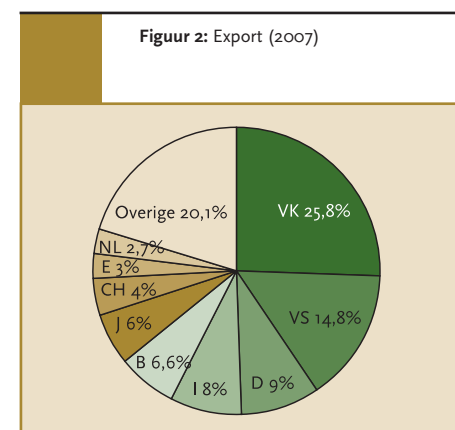
grond die net zo veel waard is als grond die een woonbestemming heeft gekregen. In de eerste ronde worden onder strikte geheimhouding de gemeenten geselecteerd die tot het naamgebied worden toegelaten. Na de publicatie van de lijst worden ruim 1200



bezwaarschriften ingediend. Uiteindelijk worden nog zes gemeenten aan de lijst toegevoegd zodat er nu veertig nieuwe gemeenten tot het champagnegebied worden gerekend (kaart op pagina 45). In de tweede ronde zal veld na veld in alle gemeenten in het wijngedebied worden besloten of zij wel of niet een wijnbouwbestemming krijgen. Ten slotte zal een derde ronde volgen waarbij individuele wijnbouwrechten worden toegekend aan wijnboeren op basis van hun ervaring en opleiding als champagnewijnbouwer.

De productie en handel worden gedomineerd door 250 Maisons de Champagne die met zo'n 4000 werknemers driekwart van het verkoop voor hun rekening nemen. Zij kopen druiven van de circa 15.000 wijnbouwers, die 90 procent van de druiventel realiseren en een kwart van de wijnproductie en -verkoop – als kleine onafhankelijke producenten of in coöperatieven.

Champagne is een belangrijk exportproduct: volgens de Maisons de Champagne vormt de export van champagne het equivalent (in euro's) van de export van twintig Airbus vliegtuigen of van ruim een week nationale import van ruwe olie. Toch wordt champagne vooral in Frankrijk gedronken. Meer dan de helft van de productie (55 procent) is bestemd voor binnenlandse consumptie. In de tweede helft van de 19de eeuw was dat minder dan 25 procent (figuur 1). De belangrijkste importeur is nog altijd het Verenigd Koninkrijk – de traditionele afzetmarkt – gevolgd door de Verenigde Staten en Duitsland (figuur 2). In Nederland wordt steeds meer, maar nog altijd relatief weinig champagne gedronken. Een derde van de consumptie vindt plaats met oud en nieuw. •



Champagne en de luchtvaart

De regio Champagne ziet zich graag als de bakermat van de luchtvaart en dat heeft alles te maken met het commerciële talent van de Maisons de Champagne. In december 1906 looft het Maison de Champagne Ruinart een geldprijs uit voor de eerste piloot die het Kanaal oversteekt. In 1908 vindt in Champagne de eerste vlucht plaats van de ene locatie naar de andere: Henri Farman vliegt van Bouy (bij Chalons) naar Reims waar hij landt voor de kelders van Maison Pommery: een afstand van 27 km! Melchior de Polignac, kleinzoon van de beroemde weduwe Pommery, organiseert in augustus 1909 de eerste internationale luchtvaartshow: *la Grande semaine d'aviation de la Champagne* in Reims.

De reputatie van de Maisons de Champagne die de show financieren draagt zeker bij aan het succes. Er doen twintig piloten mee, waaronder de bekendsten uit die tijd: Louis Blériot, Louis Paulhan, Henri Farman, Hubert Latham en Glenn Curtiss. De show trekt een miljoen bezoekers, waaronder president Fallières en premier Aristide Briand, koning Albert van België, en de Britse staatslieden Sir John French en Lloyd George. De namen van de prijzen voor de verschillende vliegreCORDS laten geen twijfel bestaan over de drijvende kracht achter de luchtvaartactiviteiten: le Prix de Champagne (langste afstand), Heidsieck-Monopole & Louis Roederer (snelheid over 30 km afstand), Moët & Chandon (hoogte), Veuve Clicquot (meeste passagiers), Pommery (baanronde), Mumm (luchtballon). Allerlei records worden gebroken. Het belang van het vliegtuig als nieuw vervoermiddel is gevestigd – Frankrijk is om!

Het jaar daarop wordt opnieuw een luchtvaartweek georganiseerd. In de tussentijd blijven de handelshuizen Ruinart en Pommery prijzen uitreiken. In 1911 volgt de eerste militaire vliegwedstrijd. Bij de derde wedstrijd in 1913 wordt het waanzinnige snelheidsrecord van 200 km per uur gevestigd.



De Maisons de Champagne waren de drijvende kracht achter de luchtvaartshows; vanuit welbegrepen commercieel belang

Met de oorlog komt voorlopig een einde aan de Franse luchtvaart in Reims. De stad wordt al begin september 1914 door de Duitsers ingenomen, daarna bevrijd, maar vanwege de ligging aan het front zijn er voortdurend bombardementen. De kathedraal brandt af en de stad wordt grotendeels vernield.

Voor de Fransen staat het helemaal vast: in Reims staat de wieg van de luchtvaart en de Maisons de Champagne waren de goede feeën eromheen. Op 27 en 28 juni 2009 zal de *Grande semaine d'aviation de la Champagne* dan ook groots herdacht worden met een vliegshow bij de luchtmachtbasis 112 van Reims, die nog op de plek ligt waar ooit de eerste show werd gehouden. De vliegbasis zal overigens in 2011 sluiten. Velen maken zich druk over de toekomst van Reims, dat dan economisch bijna alleen nog op de kurk van de champagne drijft.