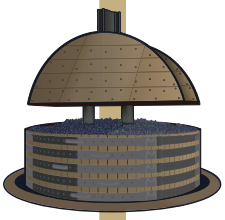
テーマ別情報シート

醸造過程
シャンパーニュ



圧搾（プレシュラージュ）

- 収穫後出来るだけ早く行う
- ブドウの房全体を圧搾
- ゆっくりと数回に分けて行う

圧搾の単位（マール）＝ブドウ4000キロ	
キュヴエ（一番搾り）2050リットル	タイユ（二番搾り）500リットル

↓

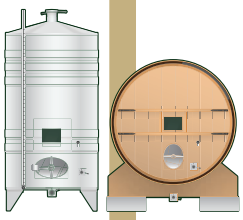
マール(「エイネス」搾りかす)
蒸留場

澱下げ（デブルバージュ

- 沈殿による果汁の清澄
- 澱抜き

↓

ブルブ (沈殿物)
蒸留場



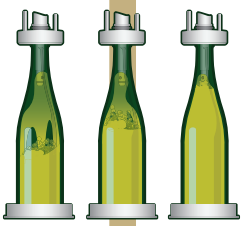
アルコール発酵
マロラクティック発酵

- アルコール発酵＝糖分→アルコール+CO2
- マロラクティック発酵（任意）＝リンゴ酸→乳酸

アサンブラージュ

- ベースワイン
  - クリュ
  - セパージュ
  - 収穫年

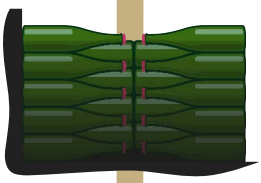
その年のワイン	リザーブワイン
フレッシュさと酸味	複雑性、同じスタイルの維持



瓶詰め（ティラージュ）

- アサンブラージュ後の瓶詰め
- 収穫後の1月1日以降に行う
- リキュール.ド.ティラージュ（糖、酵母種、動瓶用の清澄剤の混合物）を添加

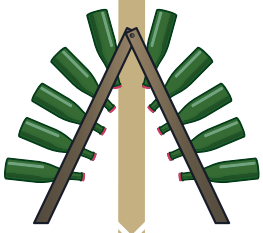
発泡と熟成



- 発泡＝瓶内二次発酵
- 内圧：20℃で6バール
- 酵母自己分解：アロマをもたらす
- カーブで熟成

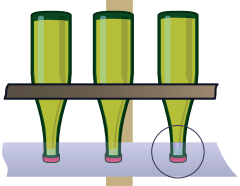
ノンヴィンテージ	ヴィンテージ（ミレジメ）：
15か月以上	36か月以上

動瓶（ルミュアージュ）



- 手作業または機械作業
- ボトルの瓶口に澱を集めるため

澱抜き（デゴルジュマン）

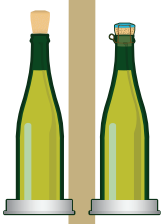


- 手作業または機械作業
- 瓶口に集まった澱を除去

ドザージュ

- 門出のリキュールを添加し、シャンパーニュのスタイルが完成

打栓とコルクワイヤー締め



- つけ加えるもの:
  - コルク栓
  - ミュズレプレート（キャップ）
  - コルクワイヤー

仕上げ作業

- つけ加えるもの:
  - キャップシール
  - ラベル
  - 裏ラベル

1本のシャンパーニュには1.2キロのブドウが必要です。

詳しくはこちらへ：**champagne-mooc.com**