



W pierwszej części opowiedziałem wam o historii Szampana. Tym razem opowiem o geografii Szampana, o cegiełkach składających się na region.

Żadne wino nie powstaje w izolacji. W każdym znajdziemy część miejsca, w którym rosły grona. Butelka będzie w sobie zawierać glebę, kąt padania światła i wrześnie opady.

Wino jest w końcu dziełem natury.

Szampan jest tego szczególnym przykładem. Mało win jest tak zależnych od miejsca.

Jednocześnie, jak okaże się w późniejszych tekstach serii, mało jest również win z tak dużą dozą ludzkiej interwencji. Taki paradoks.

Marginalny klimat i wapienne gleby są tym co tworzy Szampana.

[Zacznijmy od początku.](#)

[Wszystkie linie podziału](#)

[Montagne de Reims](#)

[Côte des Blancs](#)

[Vallée de la Marne](#)

[Côte de Sézanne](#)

[Côte des Bar](#)

[Pogoda](#)

[Wkład klimatu w wino](#)

[Gleba w kolorze bieli](#)

[Powstanie](#)

[Crayères](#)

[Wpływ na wino](#)

[Do zobaczenia w kolejnym odcinku](#)

## Zacznijmy od początku.

Szampania leży między 48 a 49 równoleżnikami. Jak na region winiarski to dość daleko na północ.

Na zachodzie zaczyna się około 60 km od Paryża. Biegnie na wschód przez kolejne 90. Z północy na południe ma prawie 150 km.

Teren wydaje się ogromny. To prawda, jest dość duży ale nie wszystko pokryte jest winnicami. Tych jest 34 tysiące hektarów.



Winnice w Szampanii.

Znajdują się one w pięciu departamentach i w zależności kogo zapytać dzielą się na 4 lub 5 regionów uprawy winogron. Te są dość porozrzucane.

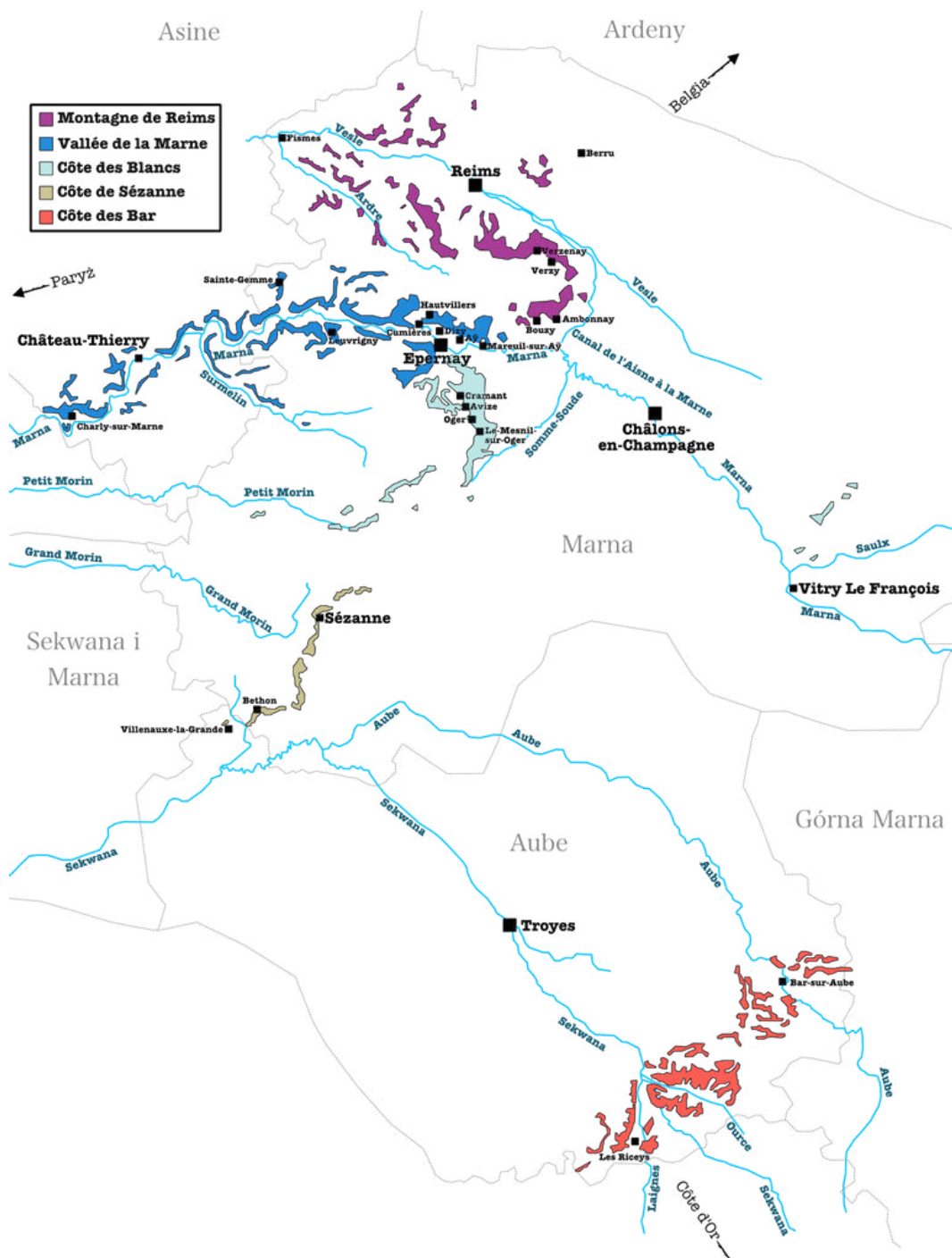
## **Wszystkie linie podziału**

Do departamentów zaliczają się:

1. Marna
2. Aube
3. Asine
4. Górna-Marna
5. Sekwana i Marna

Pięć regionów to:

1. Montagne de Reims
2. Côte des Blancs
3. Vallée de la Marne
4. Côte de Sézanne
5. Côte des Bar



Mapa Szampanii

Z Reims w Montagne de Reims do Bar-sur-Seine w Côte des Bar jedzie się samochodem dwie godziny. Dla kontrastu, przejechanie Côte d'Or trwa 40 minut.

Szampanie od Burgundii odróżnia też to ilość apelacji. Ta pierwsza ma tylko jedną. Ta druga ma ich ponad 100, a jakby dodać wszystkie Premier Crus to poszłoby w setki.

O Échelle des crus pisałem już w poprzedniej części cyklu. Wspomnę tylko o tym, że te 318 wsi rozrzucone po pięciu regionach zawiera w sobie 275 tysięcy winnic o średnim rozmiarze 12 arów.

Zerknijmy teraz szybko na każdy z regionów z osobna.

## Montagne de Reims

Po polsku Góry Reims. Tak naprawdę jest to płaskowyż dochodzący w najwyższym punkcie do zaledwie 280 metrów nad poziomem morza.

W mocno zalesionym terenie tylko tu i ówdzie pojawiają się winnice. Ich największe skupisko tworzy, na południe do Reims skierowany zachodnio półokrąg.



Latarnia w Verzenay w której znajduje się muzeum Szampana

Najlepsze parcele są oczywiście na stokach. Te skierowane mogą być w zasadzie w dowolnym kierunku choć sporo winnic ma nachylenie południowe i północne.

Dominują Pinot Noir i Meunier. Wina są cięższe, bardziej skoncentrowane i posiadają wyraźniejsze aromaty.

Do najlepszych z 93 wiosek należą Ambonnay, Bouzy, Verzenay, i Verzy.

Wsie Grand Cru:

1. Ambonnay
2. Beaumont-sur-Vesle
3. Bouzy
4. Louvois
5. Mailly-Champagne
6. Puisieulx
7. Sillery
8. Verzenay

## **Côte des Blancs**

W zależności od tego kogo zapytać o biel w nazwie tego regionu możecie dostać jedną z dwóch odpowiedzi.

Jedna wersja mówi o tym, że nazwa wzięła się od tego że kreda stanowiąca skałę macierzystą wystaje tutaj ponad górną warstwę gleby.

Druga mówi, że nazwa pochodzi od dominującego tutaj, lubiącego kredę Chardonnay.

W efekcie uzyskamy wina finezyjne i eleganckie, o intensywnej kwasowości i wyraźnej mineralności.

Wsi jest tutaj 46, a najlepsze to: Cramant, Avize, le Mesnil-sur-Oger.

Wsie Grand Cru:

1. Avize
2. Chouilly
3. Cramant
4. Le Mesnil-sur-Oger
5. Oger
6. Oiry



Clos du Mensil – winnica położona w Mesnil-sur-Oger. Obecnie należy do domu szampańskiego Krug, który wykorzystuje rosące tam grona do produkcji Szampana z pojedynczej winnicy.

[Tomas e](#) / [CC BY-SA](#)

## **Vallée de la Marne**

Region leży po obu stronach rzeki Marny. Tutaj słynne wapienne gleby mieszają się z gliną, marglem i piaskiem. Są winnice gdzie krzewy rosną na swoich własnych korzeniach bo nie lubiąca piasku filoksera ich nie atakuje.

Dominuje tutaj Meunier zajmujący ponad 70% obecnych winnic. Dzięki temu mamy wina owocowe i przyjemne.



Siedziba domu szampańskiego Bollinger w Ay-Champagne.

Copyright @Champagne Bollinger

Najlepsze ze 103 miejscowości to: Mareuil-sur-Aÿ, Dizy and Hautvillers, Cumières, Leuvrigny, i Sainte-Gemme.

Wsie Grand Cru:

1. Aÿ-Champagne
2. Tours-sur-Marne

## **Côte de Sézanne**

Ten i kolejny region są mniej znane niż pierwsze trzy. Mają też mniej nasadzeń i żadnych miejscowości Grand Cru.

W Côte de Sézanne króluje Chardonnay dając kwiatowe i owocowe wina.

Gleby są wapienne, gdzieś pojawia się glina. Region jest bardziej wysunięty na południe więc jest tu cieplej.

Najlepsze z 12 miejscowości to Bethon i Villenauxe-la- Grande.



Wsie Grand Cru: brak



Panorama Sézanne

[Diliff](#) / [CC BY-SA](#)

## **Côte des Bar**

Możecie czasem spotkać się z regionem który nazywa się Aube. Jest on tożsamy z Côte des Bar. Jest to najbardziej południowa część Szampanii. Blisko stąd do Burgundii.

To terytorium Pinot Noir. Tutaj rośnie na marglu pochodzącym z okresu Kimerydzkiego czyli z późnej Jury. Ta sama gleba występuje w Chablis.

Szampany stąd są solidnie zbudowane, barokowe.

Pełno tutaj niewielkich producentów robiących świetne wina z małych winnic.

Z 64 wsi najlepszą jest Les Riceys.

Wsie Grand Cru: brak



Rzeka Aube przepływająca przez Bar-Sur-Aube.

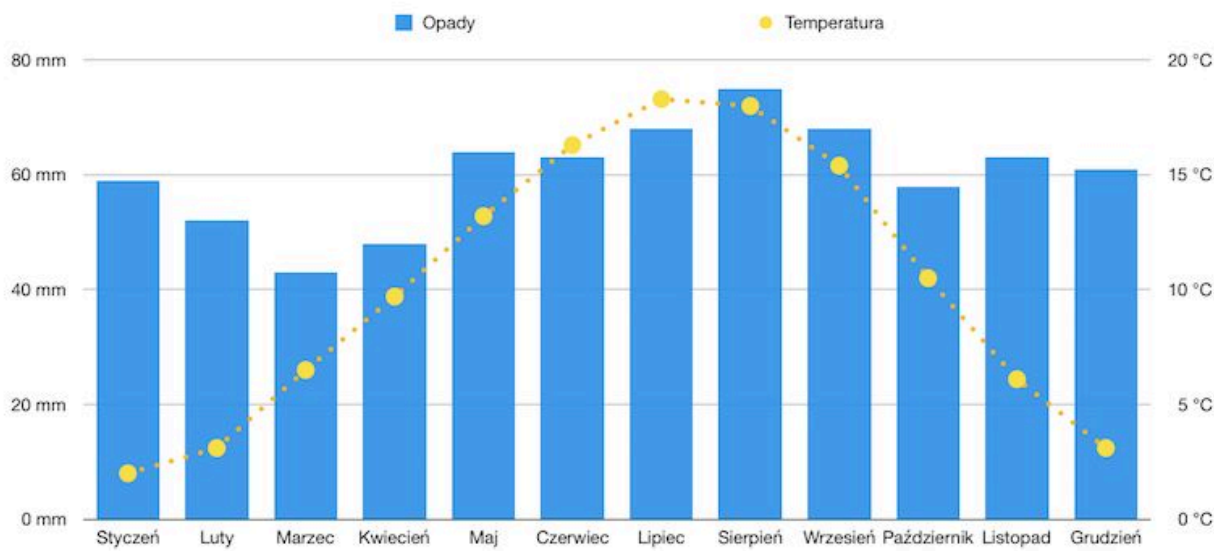
Szampan jest często mieszanką win bazowych powstałych w różnych regionach. Jeśli chcecie poznać jak smakuje wino zrobione w tylko jednym miejscu najlepiej poszukać takiego, które jest produkowane samodzielnie przez małego hodowcę winogron.

## **Pogoda**

Wiemy już jak region się dzieli. Teraz zerknijmy na klimat i jego wkład w Szampana.

Północne położenie sprawia, że średnia roczna temperatura to tylko 11°C.

Lata są raczej chłodne, w Czerwcu często bywa tylko 16 stopni. Zimy są mroźne, bardzo mroźne.



Średnie opady i temperatura w Reims

Z tego względu okres dojrzewania winogron jest rozciągnięty w czasie. Zarówno wiosną jak i jesienią niesie to za sobą ryzyko niszczących plony przymrozków

Do tego mamy przynoszące deszcze i wilgotne bryzy wpływy Atlantyku. Opady nie są może wysokie, niższe niż na przykład w Bordeaux, ale deszcz pada wtedy kiedy nie trzeba czyli w lecie.

To utrudnia dojrzewanie i zwiększa ryzyko chorób grzybiczych.

No i nie zapominajmy o burzach gradowych. Potrafią zmniejszyć plony praktycznie do zera.

Ilość godzin słońca w ciągu roku również nie jest szalona. W Dijon, północnym krańcu Burgundii mamy ich ponad 1900. W Reims 1629.

Wiatr, przymrozki, deszcze, mroźne zimy i mało słońca. Po co w ogóle uprawiać winogrona w takich warunkach? Nie lepiej posadzić kukurydzę?

Lepiej. Dlatego przez region ciągną się pod kukurydzy i innych zbóż. Jest też sporo lasów.

Nie wszędzie jest zimno, ciemno i ponuro. Teren jest pofałdowany, pagórkowaty, pełen korzystniejszych mezoklimatów i stoków o dobrej ekspozycji.



Winnice w dolinie Marny. Krzewy sadzi się na stokach o korzystnej ekspozycji.

Są też czynniki łagodzące. Oprócz chroniących przed wiatrem pagórków mamy też opisane poniżej kredowe gleby. Te, jako że białe odbijają promienie słońca. Wprost na prowadzone nisko krzewy.

Zapewniają też dobry drenaż ratując winogrona przed nadmiernym spuchnięciem od wody.

Klimat jest więc nierówny. Jego efektem są równie nierówne roczniki. Każdy inny. Jeden dobry, drugi tragiczny. Między innymi dlatego większość szampanów to wielorocznikowe mieszanki.

### **Wkład klimatu w wino**

A teraz mały zwrot akcji. Klimat, który jest wrogiem winogrodników jest też ich najlepszym przyjacielem i jednym z głównych powodów dlaczego Szampan powstał i dlaczego smakuje tak dobrze.

Porządne wino musujące musi powstać z owoców o wysokiej kwasowości. Tą, samą w sobie nie jest trudno uzyskać. Można posadzić krzewy w zimnym klimacie lub zebrać owoce

za wcześnie. Wino zrobione z takich gron będzie jednak okropne, pozbawione równowagi, pełne zielonych nut.

Trzeba więc aby owoce były odpowiednio dojrzałe fenolicznie. Tylko z takich można wyekstrahować interesujące smaki i aromaty.

I znów. Uzyskanie takich owoców nie jest trudne, wystarczy posadzić je w ciepłym miejscu i poczekać aż dojrzeją.

Tyle, że tym razem będziemy mieli dojrzałe aromaty ale niską kwasowość. Niezbyt dobry materiał na wino musujące.

Musimy więc osiągnąć niemożliwe. Zachować wysoką kwasowość przy jednoczesnym uzyskaniu wysokiej dojrzałości.

Dzięki chłodnemu klimatowi Szampanii, gdzie okres dojrzewania rozciąga się w czasie a słońce świeci za słabo by szybko pozbawić owoce kwasowości możemy osiągnąć owoce idealne.

Efekt będzie jednocześnie świeży i żwawy, pełen złożoności i bogactwa smaków.

Nie zapomnijcie też lekcji z tekstu o [historii](#). To właśnie te ostre szampańskie zimy sprawiły, że wino to w ogóle powstało.

## **Gleba w kolorze bieli**

Jeśli klimat jest ojcem Szampana to gleba jest jego matką. Razem stanowią o wyjątkowości tego wina.



Kreda widoczna pod płytką warstwą gleby

Copyright @AFAR media

Wierzchnia warstwa jest płytka. Czasem wcale jej nie ma. Wtedy widać kredę, skałę macierzystą. Jej głębokość jest różna w zależności od miejsca. Czasem dochodzi aż do 200m.

## **Powstanie**

Powstała pod koniec Mezozoiku, około 70 milionów lat temu. W tamtych czasach tereny Francji i Wielkiej Brytanii pokrywało morze.

Na skutek ruchów tektonicznych jego dno zostało wypchnięte w górę i stało się Francją. Zanim to nastąpiło, przez długi czas na dnie odkładały się skorupki Kokolitów i Otwornic tworząc gęsty muł. W miarę jak go przybywało ciśnienie kompresowało dolne warstwy tworząc kredę.

Takim sposobem żyjątko sprzed milionów lat dały nam Szampana.

## Crayères

Kredę łatwo wydobywać. Odkryli to między innymi Rzymianie i wykopali w okolicach Reims wiele kamieniołomów celem uzyskania materiałów budowlanych.



Crayères należące do domu szampańskiego Clicquot.

Copyright @

W sumie było ich ponad 300 i wiele lat później zostały skrupulatnie wykorzystane przez domy szampańskie.

Crayères, bo tak się nazywają, pełniły przez wieki wiele funkcji. Podstawową było oczywiście przechowywanie i dojrzewanie Szampana. Chłodne i wilgotne są do tego idealne.

Były też schronami przeciwlotniczymi, szpitalami i szkołami. Wiele razy ratowały życie mieszkańców Szampanii podczas toczonych tam wojen.

## Wpływ na wino

Dobrze. Dość dygresji. Teraz opowiem wam dlaczego kreda jest tak istotna dla Szampana.

Po pierwsze jest przepuszczalna. Nadmiar wody zostaje łatwo wchłonięty, dzięki czemu grona nie napęczniają zbyt wiele jeśli deszcz spadnie przed zbiorami.

Nie jest przepuszczalna całkowicie. Magazynuje część wody chroniąc krzewy przed suszą.

Po drugie jest miękka. Dzięki temu korzenie mogą rosnąć głęboko zapewniając roślinie odpowiednie wsparcie.

Po trzecie odbija światło. O tym wspomniałem wcześniej.

I wreszcie po czwarte, jest zasadowa co w efekcie daje owoce o ważnej dla Szampana wysokiej kwasowości.



Tutaj widać wyraźnie jak krzewy winorośli zapuszczają swoje korzenie głęboko w warstwę kredy.

Copyright @vinous.com

Ta sama gleba znajduje się na południu Wielkiej Brytanii gdzie obecnie szybko rozwija się przemysł produkujący wina musujące.

Zmiany klimatu sprawiają, że uzyskanie optimum dojrzałości i kwasowości zaczyna być w Szampanii trudne. W Anglii natomiast powoli odtwarza się klimat znany z okolic Reims.

Anglicy mają więc podobne warunki jak Francuzi. Czas pokaże czy to wystarczy żeby zawojować rynek i zdetronizować Szampana. Setki lat zdobywania umiejętności i tradycji muszą jednak coś znaczyć...



Gleba nie wszędzie jest kredowa. Są też miejsca gdzie znajdziemy glinę piasek i margiel. Kreda jest po prostu znakiem rozpoznawczym Szampanii.

## **Do zobaczenia w kolejnym odcinku**

I to tyle w tej części cyklu o Szampanie. Mam nadzieję, że Ci się podobało. Jeśli tak to zostaw proszę komentarz na dole.

Już dziś zapraszam do kolejnego odcinka, w którym opowiem wam jak Szampan powstaje.