

La Champagne Le vin de Champagne.

Η Καμπανία Ο καμπανίτης οίνος - Σαμπάνια



Le champagne s'appelle également «*Vin de Champagne*». Il s'agit d'un vin effervescent français. Son nom vient de la Champagne, une région du nord-est de la France. L'origine du mot « champagne » provient de l'ancien terme français « canpayne ». Ce mot date du xi^e siècle et il signifie « un très grand terrain plat ».

Dans cette région, dès les Moyen Âge, on cultive et on produit des vins tranquilles, non effervescents. Le champagne est une boisson devenue synonyme de fête ou de célébration.

La viticulture est une source de revenu et de prestige pour les églises et les monastères. Le clergé de la ville de Reims et de Châlons-en-Champagne utilisent les vins de cette région à l'Eucharistie. Au XVII^e siècle, les Rois de France et d'Angleterre adoraient de plus en plus ces vins. Aux années 1660, le champagne est mis en bouteille de vin et il conserve mieux ses arômes.

Η σαμπάνια ονομάζεται εξίσου « Κρασί της Καμπανίας». Πρόκειται για ένα γαλλικό αφρώδες (αεριούχο) κρασί . Το όνομά του προέρχεται από την Καμπανία, μια περιοχή της βορειοανατολικής Γαλλίας. Η προέλευση της λέξης «σαμπάνια» προέρχεται από τον παλιό γαλλικό όρο «champagne». Η λέξη αυτή χρονολογείται από τον ενδέκατο αιώνα και σημαίνει «πολύ μεγάλη επίπεδη γη».

Στην περιοχή αυτή, ήδη από τον Μεσαίωνα καλλιεργούνται και παράγονται μη αφρώδη κρασιά. Η σαμπάνια είναι ένα ποτό που έγινε συνώνυμο της γιορτής και της διασκέδασης.

Η αμπελοκαλλιέργεια είναι πηγή εισοδήματος και γοήτρου για τις εκκλησίες και τα μοναστήρια. Οι κληρικοί της πόλης Reims και Châlons-en-Champagne χρησιμοποιούν τα κρασιά αυτής της περιοχής στην Θεία Ευχαριστία. Τον 17ο αιώνα, οι βασιλιάδες της France και της Angleterre λάτρευαν όλο και περισσότερο αυτά τα κρασιά. Στη δεκαετία του 1660, η σαμπάνια εμφιαλώθηκε ως κρασί και διατηρούσε καλύτερα τα αρώματά της.

Régions de production du champagne.

Περιοχές παραγωγής σαμπάνιας.

Il existe quatre zones de production de raisins

Υπάρχουν τέσσερις περιοχές παραγωγής σταφυλιού



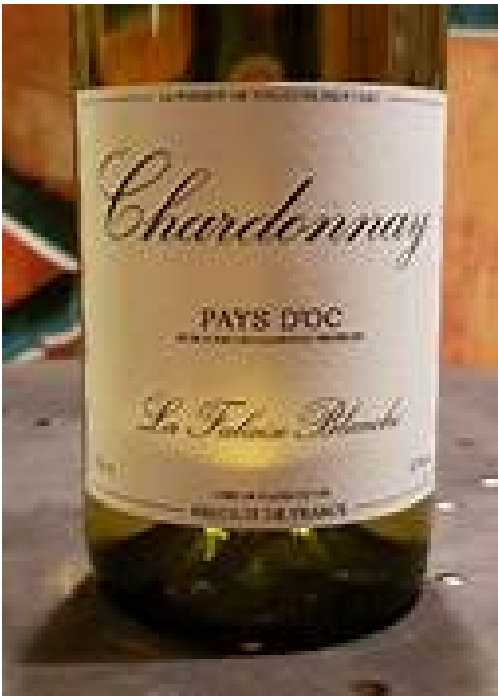
La montagne de Reims. Les champagnes sont faits par le pinot noir. Ils sont très réputés.

Το βουνό της Reims. Οι σαμπάνιες φτιάχνονται από κόκκινα σταφύλια. Είναι πολύ γνωστές.



La vallée de la Marne. La base du champagne est un grand cépage de meunier. Les champagnes de cette vallée sont très agréables à boire, frais et légers.

Η κοιλάδα της Marne. Η βάση της σαμπάνιας είναι μια μεγάλη ποικιλία σταφυλιού του μαύρου σταφυλιού. Οι σαμπάνιες από αυτή την κοιλάδα είναι πολύ ευχάριστες στην κατανάλωση, φρέσκες και ελαφριές.



La côte des Blancs (Marne) Un cépage appelé : **Le Chardonnay**. Ces champagnes sont pleins d'arômes légers et délicats, symboles de finesse et d'élégance.

Η ακτή των Λευκών (Marne). Μια ποικιλία σταφυλιού ονομαζόμενη: **Le Chardonnay**. Αυτές οι σαμπάνιες είναι γεμάτες με αρώματα ελαφριά και ντελικάτα, σύμβολα φινέτσας και κομψότητας.



Le vignoble de l'Aube, sur la côte des Bar (Bar-sur-Aube et Bar-sur-Seine dans l'Aube) La base est le pinot noir. Ces champagnes se distinguent par des arômes complexes.

Ο αμπελώνας Aube, στην ακτή του Bar (Bar-sur-Aube και Bar-sur-Seine στο Aube). Η βάση είναι τα κόκκινα σταφύλια. Αυτές οι σαμπάνιες διακρίνονται από πολύπλοκα αρώματα.



La bouteille de champagne la plus chère du marché, est une cuvée de 1874 de Perrier-Jouët, a été vendue 42 845 Livres .

Το πιο ακριβό μπουκάλι σαμπάνιας στην αγορά, ένα cuvée του 1874 του Perrier-Jouët, πουλήθηκε για 42.845 λίβρες.

Caractéristiques du vin de la région de Καμπανίας

Il a une forte teneur en azote. L'azote a des protéines. Il facilite la fermentation du vin dans les tonneaux. Il attache le pétillage du champagne. Sa teneur en alcool est de 11 à 12 %.

Le champagne retient une quantité suffisante de dioxyde de carbone. Le dioxyde de carbone est fermé hermétiquement dans des bouteilles ou dans des tonneaux.

Quand on ouvre la bouteille, le gaz carbonique part vers l'air, et il entraîne diverses molécules de vin ! De cette façon les mousses se créent! Les trois Champagnes les plus connus en Grèce sont: Dom Pérignon Prince Laurent Veuve Clicquot

Χαρακτηριστικά του κρασιού της περιοχής της Καμπανίας

Έχει μεγάλη περιεκτικότητα σε άζωτο. Το άζωτο έχει πρωτεΐνες. Διευκολύνει τη ζύμωση του κρασιού μέσα στα βαρέλια. Προσδίδει το άφρισμα της σαμπάνιας. Η περιεκτικότητά του σε αλκοόλ είναι από 11 ως 12%.

Η σαμπάνια συγκρατεί αρκετή ποσότητα διοξειδίου του άνθρακα. Το διοξειδίου του άνθρακα είναι ερμητικά κλεισμένο σε μπουκάλια ή σε βαρέλια.

Όταν ανοίξουμε το μπουκάλι, το διοξείδιο του άνθρακα φεύγει προς τον αέρα και συμπαρασύρει διάφορα μόρια κρασιού! Με αυτόν τον τρόπο δημιουργούνται οι αφροί! Οι τρεις Σαμπάνιες οι πιο γνωστές στην Ελλάδα είναι: Dom Pérignon Prince Laurent Veuve Clicquot

Ντούντο Αργυρώ Β4

ΠΗΓΗ: [https://fr.wikipedia.org/wiki/Champagne_\(AOC\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Champagne_(AOC))