

1. Prensagem

O champagne é feito a partir de três castas de uvas ácidas colhidas manualmente. Depois são prensadas e vinificadas separadamente em prensas e tanques de aço inoxidável. A prensagem, realizadas três vezes, é bastante rápida. As uvas são amassadas com pouca força, para que o mosto não fique muito escuro. A primeira prensagem produz cerca de 2000 litros de mosto e é conhecida como «tête de cuvée». As restantes duas produzem cerca de 600 litros



Chardonnay

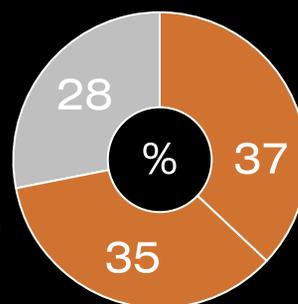
(branca)

Dá complexidade e longevidade

Pinot

Meunier (tinta)

Dá aromas florais e frutados



Pinot Noir

(tinta)

Dá corpo e estrutura

2. «Assemblage»

O enólogo faz a mistura («assemblage») dos três tipos e de várias safras, para garantir a qualidade final. Chegam a experimentar-se mais de 100 qualidades diferentes, até acertar na medida exacta de cada um

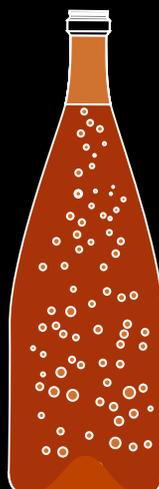


3. Engarrafamento

O líquido é colocado em garrafas apropriadas, com tampas provisórias, e armazenado (de 1 a 10 anos) em galerias subterrâneas de calcário, com 20 a 40 metros de profundidade e temperaturas de 10 a 14°C

4. Segunda fermentação

Depois de se acrescentar açúcar, a segunda fermentação ocorre dentro da garrafa. O açúcar transforma-se em álcool e liberta o gás carbónico preso na garrafa, dando origem às borbulhas de champagne. Arrolhadas ou seladas, as garrafas vão repousar nas «crayères», grandes nichos dentro das caves, escavadas em calcário. O processo dura 8 semanas



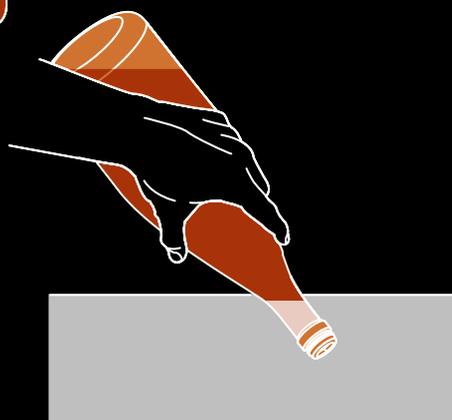
5. «Remuage»

As garrafas são colocadas de cabeça para baixo, em cavaletes («pupitres») com encaixes para os gargalos. Permanecem assim um mês, sendo viradas todos os dias um bocadinho, até regressarem à marca inicial que lhes é feita. Este processo de «remuage» serve para retirar as leveduras das paredes das garrafas. Segue-se a «dosagem», em que se escolhe se se vai fazer um champagne doce ou seco



6. «Dégorgement»

O gargalo, ainda virado para baixo, é mergulhado em salmoura, a menos de 0°C, que congela o líquido com os sedimentos junto à tampa provisória. O gás carbónico expulsa a tampa e as impurezas, que estão congeladas. O líquido é depois completado com «liqueur d'expédition», uma mistura de vinhos já prontos



7. Arrolhamento

A garrafa é arrolhada e etiquetada. As características finais de um Veuve Clicquot traduzem-se num champagne com muito corpo (por causa do Pinot Noir) e bolhas pequenas, que sobem no copo durante muito tempo

