

⑨ 動瓶
Remuage
ルミューージュ

【動瓶】

滓下げ台（Pupitre:ピュピトル）と呼ばれる木製の板に瓶口を下にして指し入れ、滓とともに熟成させます。これは瓶内の澱を瓶口に集めるためです。5~6週間、1/8回転ずつ手で回し、瓶の側面に溜まった澱を瓶口に集めるよう作業します。



⑩ 澱引き
Degorgement
デゴルジュマン

【澱引き】瓶口を-20℃の塩化カルシウム水溶液につけて瓶口に溜まった澱を凍らせる。栓（王冠）を外すと澱が噴き出る。

⑪ 補酒
Dosage
ドサーージュ

⑫ 打栓
Bouchage
ブシャーージュ



【補酒】

澱を除去して目減りした分を補充するために添加するリキュールを「門出のリキュール」と呼びます。リキュールの糖分に応じてシャンパンの甘辛度が決まります。

⑬ ラベル貼
Habillage
アビヤージュ

シャンパーニュの規定

圧搾率：葡萄 4,000kg から果汁 2,050ℓ までの名称 La Cuvée ラ・キュヴェ
さらに 500ℓ までの名称 Premiere Taille プルミエール・タイコ
1 回目、2 回目合わせて葡萄 **4,000kg** から果汁 **2,550ℓ** までとされている。
アルコール度数:11 度以上

- Non Millésimé ノン・ミレジメ（収穫年数表示なし、複数年のワインをアッサンブラージュ）：熟成期間ティラージュ後 15 ケ月間以上
- Millésime ミレジメ（収穫年表示あり。特に良い年の葡萄のみを選抜して造る）
：熟成期間ティラージュ後 3 年間以上 ※ボトルに記載された収穫年の葡萄を 100% 使用義務あり。（※ドサーージュの添加されるワインは除く。）
- Champagne Grand Cru シャンパーニュ・グラン・クリュ
格付け 100% クリュ（村）の葡萄だけで造ったシャンパーニュ
- Champagne Premier Cru 格付け 90% クリュ（村）以上の葡萄だけで造ったシャンパーニュ
- Cuvée de Prestige キュヴェ・ド・プレスティージュ
ある生産者の商品群のうち特選とされるもの

