

Tescil No	: 212
Başvuru Tarihi	: 16.09.2011
Başvuru No	: C2011/053
Başvuru Sahibi	: Comité Interprofessionnel Du Vin De Champagne (CIVC)
Başvuru Sahibinin Adresi	: 5 Rue Henri Martin Epernay, Fransa
Coğrafi İşaretin Adı	: Champagne
Ürünün Adı	: Köpüklü Şarap
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe Adı
Coğrafi Sınır	: Marne, Aisne, Aube, Haute Marne, Seine-et-Marne bölgelerindeki Montagne de Reims (Reims dağları- Marne bölgesinde); The Côte des Blancs et the Côte de Sézanne (Blancs ve Sezanne yamaçları – Marne ve Aube bölgesinde), The vallée de la Marne. (Marne Vadisi – Marne ve Aisne bölgesinde), The Côte des Bar ve Montgueux (Bar ve Montgueux yamaçları – Aube bölgesinde) bölgeleri olmak üzere yaklaşık 320 köy/bağı kapsamaktadır.
Kullanım Biçimi	: Etiketleme



Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 18.08.2016 tarih ve 29805 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiş ve 30.03.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 212
Coğrafi İşaret : Champagne

Kullanılacak etikete ve etikette bulunması gereken bilgilere yukarıda yer verilmektedir. Yukarıda “ok” ile gösterilen boş alana üretici markasını yazacaktır.

Etiketinin üzerinde yer alan ifadeler ve açıklamaları:

- Champagne kelimesi
- Köpüklü şarabın tatlılık ve dozajını gösteren tipi (Brut, Demi-Sek, Sek)
 - Brut Nv — çeşitli yıl ve bağların karışımı
 - Brut: Sek
 - Extra brut (litrede <6 gr şeker)
 - Brut (litrede <12 gr şeker)
 - Extra dry (litrede 12-17 gr şeker)
 - Sek (litrede 17-32 gram şeker)
 - Doux (litrede >50 gram şeker)
 - Demi-sec (litrede 32-50 gr şeker)
- Champagne'nın üreticisine ait marka
- Hacimde ihtiva edilen alkol (%)
- Şişe kapasitesi (litre, cl veya ml)
- Üreticinin veya şirketin adı, üreticinin kayıtlı olduğu “Birlik” adı (eğer farklı ise satış adresi) ve menşe ülkesi (Fransa), CIVC (Comité Interprofessionnel Du Vin De Champagne) tarafından verilen sicil ve kod numarası (Numaradan önce gelen ilk iki harf üreticinin kategorisini göstermektedir.)
- Üretim parti kodu (Şişenin üstüne basılacaktır.)
- Allerjen uyarısı (Örneğin sülfür dioksit, sülfür vb. – şişenin arka etiketinde de yer alabilir.)
- Uyarı notu: “Hamileyken çok az miktarda tüketilen alkol bile doğmamış bebeğe zarar verebilir” veya bununla ilgili bazı ülkeler tarafından uygulaması gerekli sembol
- “Yeşil Nokta” sembolü (Atık ambalajın toplanma ve ayrıştırılmasının maliyetini üreticiler ve satıcılar tarafından finanse edileceğini gösterir.)
- Uygun olduğu durumlarda kullanılan cuvee (karışım-blend) tipi (beyaz-beyaz, rose, beyaz-siyah vb gibi) belirtilir.
 - Vintage Champagne: Tek bir hasattan elde edilen üzümlerden üretilir.
 - Rose Champagne: Siyah üzümlerin kabuklarının ezilmesiyle veya kırmızı şaraptan karıştırılarak üretilir.
 - Özel Cuvee (Harman-blend-kupaj): Özel harmanlanan şaraplardan üretilir. Karışımda çeşitli yıl ve bağ ürününün kullanılabilirdiği gibi tek bağ ve yıl ürünü de olabilir.
 - Demi-Sec Champagne: Damakta kalan tadın tatlı olmasını sağlamak üzere dozaj sırasında daha fazla şeker ilave edilir.
 - Blanc de Blancs: Sadece beyaz Chardonnay üzümlerinden üretilen beyaz Champagne'dir.
 - Blanc de Noirs: Sadece siyah üzümlerden (kabuğu siyah içi beyaz-Pinot Noir/Meunier) üretilen beyaz Champagne'dir.
- Üreticinin isteği doğrultusunda kullanılacak bilgiler (kullanılan üzüm çeşidi, tortu filtreleme tarihi, duyuşal özellikleri önerilen yiyecek-şarap eşleştirmesi, vb)

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Marne, Aube, Aisne, Seine-et-Marne bölgelerinde yetiştirilen Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier üzüm çeşitlerinden Fransız Tarım, Gıda, Balıkçılık, Köy İşleri ve Arazi Kullanımı Planlanma Bakanlığının 22.11.2010 tarihli “Champagne” Garantili Menşe etiketine dair 2014/1183 sayılı Kararname hükümlerine göre üretilen beyaz veya rose renkli köpüklü şaraptır. Champagne, bölgenin iklimi, kireçli ve sert toprak yapısı, yüzyıllar boyunca geliştirilen geleneksel yöntem ve şarap üreticilerinin kullandıkları know-how'ın bir araya gelişi ile özel bir ürün halini almaktadır.

Champagne üretiminde kullanılan üzüm çeşitleri ve özellikleri aşağıdaki şekildedir.

Chardonnay: Cote de Blancs'de (Marne bölgesi) yetişen beyaz üzümdür. Champagne'ya çiçeksi ve mineral üst nota aromaları verir. Yıllandırma işlemi için idealdir.

Pinot Noir: Özellikle Reims Dağı ve Cote des Bar (Marne ve Aube bölgesi) yamaçlarında yetişen içi beyaz dışı siyah üzüm çeşididir. Bu üzüm Champagne'ya kırmızı meyve aromasını, sertliğini ve gövdesini kazandırır.

Pinot Meunier: Marne Vadisinde (Marne ve Aisne bölgesi) yetişen bir başka siyah üzüm çeşididir. Champagne'ya baharatlı koku ve yuvarlaklık kazandırır.

Ayrıca belirtilen bölgede yer alan bağların %0,3'ünden elde edilen Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc, Pinot Gris üzümleri de Champagne üretiminde kullanılabilir.

Doğal Koşullar: Champagne bölgesinin temel fiziki özelliği, aynı anda kara iklimi ve okyanus ikliminin etkisinde bulunmasıdır. Okyanus etkisi sayesinde önemli miktarda yağış alır. Kara iklimi nedeniyle yaz ve kış mevsimleri arasında bariz fark vardır. Bölgede kuvvetli don olayları ve sert hava koşullarının görüldüğü kış ayları ve uzun süreli güneş ışığının olduğu yaz ayları yaşanır. Bölgenin satıh altı toprağı kireçlidir. Bu nedenle su muhafaza etme ve suyu tekrar dağıtma açısından iyi drenaja sahiptir.

Toprağın drenaj kapasitesi asmaların gelişmesine ve üzümlerin en iyi şekilde olgunlaşmasına imkân verir; iyi su muhafaza etme ve sonradan dağıtma özelliği kuru dönemlerde bile suyun ölçülü bir şekilde asma köklerine ulaşmasını sağlar. Kireçli toprak asmaların yıl boyu satıh altı suyundan yararlanmasını sağlar.

Champagne bölgesinde bağların çoğunluğu yamaçlarda yer almaktadır ve bu şekilde güneş ışığından da en iyi şekilde yararlanırlar. Dolayısıyla iklim, satıh altı toprağı ve arazinin eğimli olması üzümlerin bu özellikte olmasını sağlar.

Champagne ürününde kullanılan şaraplar sadece Fransa'nın Champagne tanımlı bölgesinde yetiştirilen, hasadı yapılan ve işlenen üzümlerden üretilebilir. Champagne şaraplarının üretiminde kullanılan üzümler bölgeye özel iklim, toprak ve coğrafi özellik nedeniyle dünyanın başka bir bölgesinde mevcut değildir.

Bu doğal faktörlerin yanı sıra yerel şarap üreticilerinin yüzyıllar boyunca geliştirdikleri yetiştirme ve işleme yöntemleri Champagne'ya mevcut özelliklerini sağlamaktadır.

Bir şarabın Champagne olabilmesi için temel kurallar:

- şişede doğal maya fermentasyonu ile Champagne Tüzüğünde belirtilen kurallara göre ve "Champagne Yöntemi" ("Method Champenoise) uyarınca üretilmiş olması;
- sadece tanımlı üzümlerden (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier) üretilmiş olması - belirlenmiş Champagne üretim ve saklama tesislerinde yapılmış olması;
- şişelenmiş ürünlerin nakliyeden önce en az 15 ay saklanmış olması

şeklinde belirlenmiştir.

Üretim Metodu:

Fransızca "Method Champenoise" olarak tanımlanan Champagne üretim metodu çok sıkı uygulanan kural ve tüzüklere uygun şekilde gerçekleştirilir. Son tüzük ("Specifications of the "Champagne" controlled designation of origin" – Kontrollü Menşe İşareti "Champagne" için Tüzük) 15.10.2014 tarihli ve 2014-1183 sayılıdır.

Asma Dikimi: Asma omçası sökme ve tekrar dikim veya yeni parsellerin dikimi yetkililerin bilgi ve onayı ile yapılır. Dikim mayıs ayı bitiminden önce tamamlanmalıdır ve saksıda filizlenen asmalar için temmuz ayı sonundan önce tamamlanmış olmalıdır. Dikimden sonra toprak dinlenmeye bırakılır. Champagne şarapları sadece üçüncü yaprak asmalardan (dikimden iki yıl sonra) üretilebilir.

Asmaların dikiminde sıraların arası 1,5 metre, sıralardaki asmaların birbirine mesafesi 0,9 – 1,5 metre ve toplam aralık en fazla 2,5 metre olmalıdır. Bu şekilde hektar başına yaklaşık 8000 asma omçası yoğunluğu sağlanır.

Budama-Terbiye: Budama bağcılıkta en temel işlemdir. Kaliteli bir hasat elde etmek için uzman budama ve terbiye elzemdir. Budama ve terbiye ile üzümlerin en iyi şekilde gelişmesi, verimin artması ve iyi bir olgunlaşma sağlanır. Budama hasattan hemen sonra yapraklar dökülmeye başladığında başlar ve aralık ayı ortasında kadar devam eder. Ocak ayı ortasında tekrar başlar ve uykuda geçen kış mevsimi sonrasında mart ayı sonuna kadar devam eder. Champagne yönteminde kullanılmasına izin verilen dört budama-terbiye yöntemi vardır.

- **Chablis Sistemi:** Sürgün budama-terbiye, kısa tomurcuklu sürgünler bırakılır.
- **Cordon Sistemi:** Tek bir tel üzerinde kollara ayrılan terbiye.
- **Guyot Budama-Terbiye Sistemi:** Sürgün budama, omca başına bir sürgün ve bir kör hat (Tekli Guyot) veya iki sürgün ve iki kör hat bırakılır (Çiftli Guyot ve Asimetrik Guyot).
- **La taille Vallee de la Marne (sadece Pinot Meuner için):** Sürgün budama (Guyot sistemine benzer şekilde terbiye).

Hasat: Üzümlerin olgunlaşması, potansiyel alkol seviyesi ve doğal asitlik açısından her hasat farklı olduğundan, hasat için en doğru zamanı seçmek önemli ve gereklidir. Bu amaçla üzümlerin olgunlaşması için bir olgunlaşma gözlem bilgi ağı mevcuttur.

Üzümler renk değiştirmeye (veraison) başladıktan sonra, Champagne bölgesinde 450 kontrol noktasından haftada iki kez örnekler alınır. Seçilen salkımlar renk değiştirme oranı, ortalama ağırlık, tahmini şeker ve toplam asit ihtivası, gri küf açısından kontrol edilir. Sonuçlar aynı gün internet üzerinden iletilir ve CIVC her bir bölgedeki her bir bağ parseli ve üzüm çeşidi için referans değerleri, kabaca ortalama değerleri (potansiyel alkol seviyesi, doğal asidite, vb) tespit eder. Verilerin özeti, ilgili teknik görevlilere bildirilir. Bu sayede ilgili bölgelerde hasat işleminin ne zaman başlaması gerektiği konusunda üreticilerle hasat öncesi toplantı yapabilirler.

Toplama: Champagne sadece üzüm cibresinden üretilir. Cibre köpürme (efervesan) özellik için gereken duyuşal bileşikleri içerir ve üzüm cibresi tek başına istenilen berrak açık renkli suyunu sağlar. Üzüm cibresi elde etmede koyu renkli kabuğu olan üzümlerin sıkılması sırasında cibrenin boyanmasından kaçınılır. Bu nedenle el ile toplama gereklidir. Sıkma tesisine kadar bozulmadan kalabilecek tam salkımlar aynen 18. yüzyıldaki gibi el ile toplanır. Salkımlar sıkma tesislerine bu amaçla üretilen ve drenaj delikleri olan kasalarda nakledilir. Drenaj delikleri sayesinde kasalarda üzümlerin kendi suları ile ıslanıp yumuşaması engellenir.

Üzüm toplama işi yaklaşık üç haftada tamamlanır.

INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité – Ulusal Kalite ve Menşe Enstitüsü) tarafından Tüzükle belirlenen hasat miktarı hektar başına 10.400 kg'dır.

Sıkma (Presleme): Üzümler, resmi onaylı sıkma tesisine geldiğinde tartılıp kayıt edilir. Her 4000 kg'lık "şıra" (marc) numaralandırılır ve "Sıkma Kayıt Defterine sıkılan üzüm çeşidi, ürünün alındığı bağ, şiranın gideceği yer (üzüm yetiştiricisine mi yoksa Champagne Evine mi satılacağı) kayıt edilir. Üzümler söz konusu hasat için belirlenen hacimde minimum alkol muhtevası açısından test edilir.

Sıkma işleminde uyulması gereken prensipler sıkmanın toplamadan hemen sonra yapılması, salkımların bütün halde sıkılması, sıkma gücünün yavaşça artırılması, az miktarda su çıkarılması, suyun "cuvee" (ilk sıkımda elde edilen şıra) ve "taille" (ikinci sıkımda elde edilen şıra) olarak ayrıştırılmasıdır. Cuvee şiranın en saf halidir, şeker ve asit (tartarik ve malik asit) açısından zengindir. "Cuvee" ile en kaliteli, hoş ve keskin aromalar, tazeleyici damak tadı ve iyi bir yıllanma potansiyeli sağlanır.

"Taille" de şeker açısından zengin olmakla beraber, asit muhtevası düşük, mineral (özellikle potasyum tuzları) ve pigment konsantrasyonları açısından yüksektir.

Champagne preslerinin kapasitesi 2000 ila 12000 kg üzüm sıkabilecek kadardır ve bilgisayarla kontrol edilir. Her bir preste günlük ne kadar sıkma işlemi yapılacağı belirlenmiştir. 160 kg üzümden en fazla 102 litre şıra alınmalıdır. Böylece hektar başına toplam alınabilecek ürün miktarı 6 hektolitredir.

Her bir sıkma işleminden sonra sıkma kabınının yıkanması zorunludur. Sıkmadan sonra kalan tortular damıtmaya iletilir ve yıkama suyu da çevreye zarar vermemek için arıtılır.

Sülfürleme: Üzüm suyu çıkarıldıktan sonra, açık tanklara (belons) aktarılır ve burada üzüm çeşidine, durumuna ve elde edilen şıranın ne olduğuna (cuvée veya taille) göre 6-19 g/hl oranında sülfür (sülfür dioksit) ile işlem görülür. Sülfürlerin antiseptik özelliği vardır ve zararlı bakterilerin yok edilmesini sağlar, küf oluşumunu engeller. Antioksidan özelliği ile şarapların fizyokimyasal ve duyuşal kalitesini korumaya yardım eder.

Dinlendirme: Meyvenin en saf halini sergilemesi için fermantasyondan önce taze sıkılmış üzüm suyu dinlendirilir. Bir sonraki adım olan “çöktürme” de ise üzüm suyundaki katılar (kabuk, çekirdek partikülleri vb) suyun dibine çöker. Doğal olarak oluşun enzimler veya enzim katkıları partiküllerin topak haline gelmesine neden olur ve bunlar şıradan 12-24 saat sonra çıkarılır. Bu tortular (toplam hacimde %1-4) yetkililere bildirilmeli ve sonra arıtmaya gönderilmelidir. Bu işlemden sonra arıtılan su şarap üretim işlemine başlanmak üzere fermantasyon odasına nakledilir.

İlk (primer) fermantasyon: Champagne şaraplarında primer veya alkollü fermentasyon üzüm şırasını şaraba dönüştüren işlemdir. Maya doğal üzüm şekerini tüketerek alkol ve karbon dioksit ve şarabın duyuşal özelliklerine katkıda bulunacak olan yan ürünleri ortaya çıkarır. İlk fermentasyon preslemeden (sıkma) hemen sonra genellikle paslanmaz çelik tanklarda veya bazen ahşap fıçılarda başlar. Sona erdiğinde doğal şekerin tamamı alkole dönüşmüş olur. Fermantasyon sonunda hacimde %11 alkol elde edilecek şekilde şeker ilave edilebilir.

Malolaktik fermentasyon: Malolaktik fermentasyon (MLF) malik asidi laktik aside dönüştüren prostestir ve bütün fermantasyonlarda olduğu gibi MLF de şarap aromasının gelişimini etkiler, daha yumuşak, olgun genellikle kremsi tatlar oluşturur. Bu isteğe bağı bir fermantasyondur ve tercih eden üreticiler tarafından kullanılır.

Fermentasyonun kontrolü: Suni mayalar (kuru veya sıvı halde *saccharomyces cerevisiae*) fermantasyonun kontrolü için ilave edilebilir. Üzümdeki şekerin çoğunu tüketmek, karbon dioksit ve alkol ve şarabın aroma ve kokusunda önemli etkisi olan çok sayıda molekül üretmek üzere hareket ederler. İşlemin tamamı iki hafta sürer. Isı üreten kimyasal reaksiyon dikkatlice kontrol edilmelidir. Zira 18-20° C derecenin üzerindeki sıcaklıklarda kokunun buharlaşması ve fermantasyonun durmasına neden olabilir. İşlem günlük olarak izlenir ve sıcaklık ve fermantasyon genel koşulları kontrol edilir.

Durultma: Durultma işlemi arıtma, filtreleme (Kieselguhr toprak, membran/kartuş tipli filtre veya keçe filtre kullanarak) veya santrifüj ile yapılır. Durultma ile amaç tortu ve diğerkirliklerin giderilerek berrak, doğal şarap bazının (vins clairs) harmanlama (cuvée) için hazır hale getirilmesidir. Baz şaraplar türlerine, bağlarına, hasat zamanına, sıkma fraksiyonuna (cuvée, taille) göre sınıflandırılır.

Harmanlama (Kupa): Champagne üretiminde harmanlama kullanılabilir. Farklı bağlar/bölgelerin ürünleri (cru) arasında çok zor algılanan farklar vardır ve hiçbir harmanlama bir diğerkinin aynısı olmaz. Farklı fakat birbirini tamamlayan üzüm çeşitlerinin harmanlanmasında, Pinot Noir karışıma kırmızı meyve aroması sağlar ve gövde kazandırır. Pinot Meunier, Champagne şarabındaki en hızlı olgunlaşan çeşittir; gövde, yoğun meyve aroması ve yuvarlaklık verir. Chardonnay ise harmana nefaset katar ve genç bir şarap olarak çiçeksi aromalar ve mineral bir lezzet katar. En yavaş olgunlaşan çeşittir.

Farklı yıllara ait şarapların harmanlanması: Champagne bölgesindeki yıllık hava değışimleri üzümün kalitesini etkiler ve o yıldaki havanın soğuk, sıcak, nemli v.b. durumlarına bağı olarak farklı ürünler alınmasına neden olur.

Farklı duyuşal özelliklere (renk, aroma, koku) sahip şarapların harmanlanmasında, üreticinin tecrübe ve becerisi etkili olur. Her Champagne şarabı üreticisi kendi deneyim, hafıza ve know how'ını kullanarak bu harmanlamayı yapar. Harmanlama birkaç gün ila birkaç haftalık bir sürede gerçekleştirilebilir.

Stabilizasyon: Harmanlama tamamlandıktan sonra, şarap soğuk stabilizasyon işleminden geçer. Şişelemeden önce şarap soğutulma işlemine tabi tutulur ve bu aşamada tartarik asidin kristalleşmesi (köpüren şaraplar için çok önemlidir) ve böylece nihai üründe kristalleşmenin engellenmesi sağlanır. Şarap en az bir hafta veya daha uzun sürede çok düşük bir ısıda (-4°C) tutulur veya daha hızlı sonuç almak için krem tartar kristalleri eklenebilir. Bu işlemden sonra arıtma tekrarlanarak berrak şarap elde edilir.

Şişeleme: Şarap üreticisi şarabın efervesan (köpürmesi) hale gelme sürecini “liqueur de tirage” adı verilen pancar şekeri veya şeker kamışı şekeri (20-24 gram/litre), bir maya kültürü (şeker ve daha önce üretilen Champagne şaraplarından oluşan bir maya) ve katkı maddeleri içeren tatlı bir solüsyonun ilavesiyle başlatır. Champagne menşe adı kurallarına göre yeni oluşan efervesan şarabın bir şişeden diğerine aktarılması yasaktır.

Champagne şarapları hasadı izleyen ocak ayına kadar şişelenemez. 01.01.2015 tarihinden itibaren şişelemede, yeni alınan şişelerin ve tıpların kullanılma zorunluluğu vardır.

Bütün Champagne şarapları ikinci fermantasyon işleminin yapıldığı şişelerde satılmalıdır. Şişeler basınca dayanıklı, kullanım amaçlarına, taşıma ve saklamaya uygun sağlamlıkta camdan yapılıdır. Yüksek basınçlara ve birden fazla kez elleçlenmeye dayanıklı olmalıdır.

Şişenin kapatılması: Şişeler doldurulduktan sonra polietilen tıpa ile sızdırmaz şekilde kapatılıp, tel kafes/metal başlık ile sabitlenir. Bazı üreticiler tıpa olarak hala mantar kullanmaktadırlar. Bu durumda şişeler mahzenlerde yatay muhafaza edilmelidir.

İkinci fermantasyon: Şişelenen şarap şişede 6-8 hafta süren ikinci fermantasyon işleminden geçer. Maya şekeri tüketir, alkol ve karbon dioksit açığa çıkar, bunun yanı sıra şarabın duyuşal özelliklerine katkısı olacak ester ve diğer alkoller açığa çıkar.

Mahzenler: Yöreye özgü kalkerli Champagne mahzenleri, karbonizasyon aşamasının gelişimine olumlu katkı yapan doğal ısı ve nem için ideal koşullara sahiptir.

Şişeler 12°C sabit sıcaklıktaki mahzenlerde uzun süre olgunlaşmaya bırakılır. Bu zaman zarfında maya içeren tortular oluşur. İkinci fermantasyonun sonunda, mevcut bütün şeker tükenmiş, mayalar ölmüş ve çözünmüştür. Bu işlem “otoliz” olarak bilinen ve maya moleküllerinin yavaşça şaraptakilerle etkileştiği bir işlemdir. Şişelerin tıpları eser miktarda oksijenin şişeye girmesine ve eser miktarda karbon dioksite çıkmasına imkân verir yani başka bir deyişle tıplar tam olarak hava sızdırmaz değildir. Tıpanın seçimi Champagne şarabının gelişim hızı için çok önemlidir. Tortu üzerinde olgunlaşma mayanın otolizi ve tıpa sayesinde yavaş oksidasyon ile sağlanır. Tortu üzerinde olgunlaşma ile kaliteli yıllanma ile ortaya çıkan “üçüncül aromalar”ın gelişimi teşvik edilir. Bu olgunlaşma süreci süreklilik gösterir ve mahzenlerde onlarca yıl devam edebilir.

Bütün Champagne şarapları satışa sunulmadan en az 15 ay önce şişelenmiş olmalıdır. Vintage cuvee (en kaliteli ürün) için bekleme süresi en az üç yıldır. Avrupa Birliği Şarap Tüzüğüne göre genelde köpüren şaraplar için minimum bekletilme süresi 90 gün olmasına rağmen, Champagne şarapları için minimum yıllanma süresi diğer köpüren şaraplardan çok daha uzundur.

Şişelerin döndürülmesi (Remuage): Uzun bekleme süresinin sonuna doğru şişeler ikinci fermentasyondan kaynaklanan tortunun (ölü maya ve diğer katkılar) gevşeyip alınabilmesi için hareket ettirilip döndürülmelidir. Bu işlem, tortunun şişenin boyun kısmında toplanmasını ve şişe açıldığında basınç ile dışarı atılmasını sağlar; böylece şarabın tortulardan arındırılarak, mükemmel şekilde berraklaşması sağlanır. Döndürme işlemi için şişelerin boyun kısımları aşağı eğilerek saat yönü veya tersine döndürülür. Eğim açısı arttıkça yerçekimi nedeniyle tortular boyun kısmına gelirler.

Döndürme el ile veya makine ile yapılabilir ve döndürme işlemi tebeşir ile işaretlenerek önce 1/7 tur sonra ¼ tur olarak döndürülür. El ile döndürme süresi toplamda 4-6 haftayı bulabilir ve şişe başına ortalama 25 dönüş yapılır. Otomatik döndürmede “gyropalette” adı verilen makine kullanılır ve tek bir işlemde 500 şişe döndürülebilir. Döndürme işleminden sonra şişelerin boyun kısımları aşağı döndürülür ve tortunun çıkarılması için hazır hale getirilir.

Tortu çıkarılması (Disgorgement): Tortuların şişeden çıkarılması Champagne şarabı üretiminde çok önemli bir aşamadır ve tortular üzerinde aylar ve bazen yıllar süren olgunlaşma sürecinin sonu anlamına gelir. Bu işlem mekanik olarak şişenin boyun kısmının 27°C deki bir soğutucu solüsyona daldırılmasıyla yapılır. Şişenin açılmasıyla donmuş bir kütle olarak tortu basınç altında dışarı atılır. Bu aşamada şarap kaybı ve basınç çok azdır. Bu işlem sırasında şişenin içine hızlı ve ani bir oksijen girişi meydana gelir ve şeker eklenmesi (dosage) ile birlikte şaraptaki aroma gelişimine çok önemli katkı sağlar.

Metal kapaklı şişeler genellikle makine ile açılır. Tortu çıkarma işleminin el ile yapılmasında, şişeler önce baş aşağı çevrilir ve sonra tekrar hızlıca geri çevrilir ve şarap ile birlikte tortunun da yukarı çıkışı sağlanır. Bu geleneksel el ile gerçekleştirilen yöntem çok küçük veya çok büyük şişeler veya çok eski mahsül için kullanılmaktadır.

Şeker ilave edilmesi (Dosage): Champagne şişelerinin nihai olarak tıpalanmasından bir önceki aşamada “liqueur de dosage” adı verilen küçük bir miktar şerbet şaraba ilave edilir. “Dosage liqueur” genellikle litrede 500-750 gr şeker içerir. İlave edilen şeker miktarı Champagne şarabının türüne göre değişir.

- Extra brut (litrede <6 gr şeker)
- Brut (litrede <12 gr şeker)
- Extra dry (litrede 12-17 gr şeker)
- Sek (litrede 17-32 gram şeker)
- Doux (litrede >50 gram şeker)
- Demi-sec (litrede 32-50 gr şeker)

“Brut nature”, “pas dosé” “dosage zéro” litrede 3 gramdan az şeker veya hiç şeker ilave edilmediğini ifade eder. Şeker ilave edilmesi (dosage) Champagne şarabının duysal gelişimine katkıda bulunur. Bitmiş ürünün aromasına katkıda bulunulması istenirse, “dosage” ile birlikte “reserve” bir şarap da ilave edilebilir. Champagne şarabının fiçılarda, varillerde veya damacanalarda bekletilmesi ile ilave aromalar da sağlanır. Dosage işleminden birkaç ay önce, şarap üreticisi farklı “dosage” likörlerini deneyerek tercihini yapar.

Tıpa uygulanması: Dosage uygulanmasından sonra, şişenin nihai olarak tıpalanması gerçekleştirilir ve bu işlemi de “poignettage”, yani şişenin hızlı ve sert şekilde çalkalanması ve şarabın berraklığının kontrol edilmesi izler.

Tıplar geri dönüşümlü mantar granüllerinden oluşan bir taban kısmı ile iki parça doğal mantardan oluşur. Şarap ile temas edecek kısım “miroir” (ayna) olarak bilinir. Mantar tıpa “Champagne” menşe adı ve gerektiğinde mahsul bilgisi yer alır.

Mantar şişenin ağzına sıkıştırılır ve metal bir başlık (kafes/kapsül) geçirilerek hava geçirmez bir kapak oluşturmak üzere bir tel kafes (muselet) ile tespit edilir. Bu mantar tıpa hava geçirmez olduğundan şarap bu aşamadan sonra da yıllanmaya devam eder.

Şarap daha sonra satışa sunulmadan önce birçok ay boyunca yıllanabilmesi için mahzene geri gönderilir.

Denetleme:

Menşe adlı tescilli ürünlerin kontrol yöntemi aşağıdaki gibidir.

- Dâhili kontrol: CIVC, kamu hizmeti yapan ve çeşitli yetki imtiyazlarına sahip tüzel bir kişiliktir. 12.4.1941’de Fransız Parlamentosunda onaylanan Kanun ile kurulmuştur. Champagne üreten ve ticaretini yapan tüm ilgili kişilerin CIVC’ye üye olması zorunludur. Hâlihazırda 20.000 üzüm yetiştiricisi, yaklaşık 150 kooperatif, yaklaşık 300 Champagne Evi (tacir) üyesi vardır. CIVC finansmanını, üyelerinden zorunlu aldığı aidatlar ile sağlar. Champagne menşe adının dünya çapında tescili, menşe adının idaresi, korunması, savunulması, bu menşe adı altında üretim ve satış yapan kişilerin hak ve menfaatlerinin korunması, Champagne pazarının korunması ve geliştirilmesinden sorumludur. Menşe adı belgelendirmesini (menşe şahadetnamesi) yapar, kamu ve tacirlere bilgilendirme ve eğitim hizmeti sunar. Dünya çapında Champagne olarak satılmakta olan ürünleri araştırıp, inceler ve doğruluğunu onaylar, menşe adının kötüye kullanımına karşı yasal önlemler alır.
- Harici kontrol: Kamu kurumu olan INAO, Tarım Bakanlığı ile Maliye ve Ekonomi Bakanlıklarının denetimi altında menşe adının tanınması, yöntemi ve kontrolünden sorumludur.
 - Harici kontrollerden şarapların dağıtımı ve dolaylı vergilerin ödenmesi konularındaki denetim Maliye ve Ekonomi Bakanlığına bağlı resmi bir kurum olan Direction Générale des Douanes et des Droits Indirects-DGDDI (Gümrük ve Dolaylı Vergiler Genel Müdürlüğü) tarafından yapılır.
 - Harici kontrollerden ürünlerin Fransa’da yürürlükte olan tüm düzenlemelere uygunlunun denetimi Maliye ve Ekonomi Bakanlığına bağlı resmi bir kurum olan Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes-DGCCRF (Rekabet, Tüketim ve Sahteciliğin Önlenmesi Genel Müdürlüğü) tarafından yapılır.

Champagne ürününün geçirdiği denetim aşamaları aşağıdaki gibidir:

Üretim koşullarının denetlenmesi: INAO bağların kurallara uygunluğunu; tanımlanan üretim alanlarında, izin verilen üzüm çeşitlerinin, minimum omca yoğunluğu ile dikildiğini; bağcılık işlemlerinin kurallara uygun yapıldığını; izin verilen maksimum ürün hasadını; hasat zamanında üzümlerin kalitesini ve sıkım kurallarına uyulmasını denetler. INAO bu denetleme maddelerinden herhangi birinde sorun tespit ettiğinde yaptırım uygular ve bu yaptırım bağların veya üzümlerin sınıflandırma dışı bırakılması kadar katı olabilir.

- Champagne şarabının onaylanması: Her bir şarap üreticisi, ürününün üzerinde “Champagne” menşe adını kullanmadan önce INAO’dan onay almalıdır. Bu onay şarapların belirlenen kurallara uygun üretildiğinin iki kez incelenmesinden sonra verilir. İncelemeler; uçucu asidite, toplam asidite ve hacimde alkol miktarı açısından yapılan analitik inceleme ile şarapların renk ve berraklığı, tortusu, koku ve tadı açısından organoleptik inceleme şeklindedir. Ürün bu incelemeler sonucu onay alamazsa menşe adını kullanıma onay alamaz.
- Belgelerin onaylanması: Şarap üreticileri tarafından gerçekleştirilen bütün faaliyet, üretimden satışa kadar her aşamada CIVC ve DGDDI tarafından denetlenir. CIVC bağcılık ve Champagne şarapları üretiminde kullanılan üzümlerin yetiştirilmesi ve üretim faaliyetlerine katılan tüm gerçek ve tüzel kişilere bir “tacir” kartı verir.

CIVC ayrıca üzümlerin, şıraların, posaların, şarapların, Champagne şaraplarının müşterilere satışına kadar olan işlemlerle ilgili her belgeyi denetlemeye yetkilidir. DGDDI ise satılacak şarapların menşe adına hak kazanıp kazanmadığını teyit eder.

Ürünün uygunluk denetimi: Ürünün uygunluk denetimini DGCCRF yapar ve üretim ve pazarlama zincirlerindeki sayısız işlemi üstlenir. Özellikle şarapların alkol oranı, şarap üretim uygulamaları, uygun etiketlenmesi konusunda “pazarlanabilir” olup olmadığını kontrol eder. DGCCRF özellikle INAO’nun ürünler üzerinde kontrolünün olmadığı pazarlama ve satış aşamasında önemli rol oynar.

- Sonraki işlemler: CIVC kalitenin izlenmesinden sorumludur. Yıl boyunca Champagne şarabından örnekler alıp, uzman tadcılar tarafından organoleptik incelemeden geçecektir. CIVC tarafından sorun tespit edilmesi halinde, bu sorunun giderilmesi için ilgili şarap üreticisinden sorunu gidermesi konusunda gerekli önemleri almasını talep edecektir. CIVC üreticinin üretim prosesini teknik olarak inceleyebilir. Belirlenen sorunun giderilmediği veya tekrarlandığı görülürse CIVC yasal önemleri almaya yetkilidir ve DGCCRF sorunlu şarabı tasfiye eder.

Sertifikasyon Mercii: CIVC süreç boyunca yukarıda belirtilen kuruluşların ortak çalışması ile yapılan kontrollere dayanarak, Avrupa Birliği dışına çıkacak her bir Champagne şarabı için menşe şahadetnamesi verir. Bu belge şarapların Champagne menşe adı gereklerini yerine getirdiğini teyit eder.