

zenuw op, grotere hoeveelheden zijn dodelijk. De minder schadelijke consumptiealcohol heet *ethanol*.

**méthode champenoise** (Fr.) Mag alleen maar op *mousserende wijnen* uit de *Champagne* worden vermeld. Elders in *Frankrijk* *méthode traditionnelle* genoemd. Methode om mousserende wijn te maken. Wordt beschouwd als een betere methode dan *cuve close* en die om *vin gazéifié* te maken. Bij de *méthode champenoise* vindt in iedere fles afzonderlijk een tweede *gisting* van een basiswijn plaats. Deze tweede *gisting* ontstaat door aan de jonge wijn in de fles een kleine hoeveelheid *suikers* en *gist* toe te voegen (*liqueur de tirage*). De fles wordt hermetisch afgesloten en de *gisting* laat men (traag) verlopen onder lage temperaturen. Tijdens de *gisting* wordt o.a. koolzuurgas gevormd dat de fles niet uit kan en oplost in de wijn. Na de *gisting* zakken de inactief geworden *gistcellen* naar het laagste punt in de fles. Door de flessen in speciale rekken (*pupitres*) te plaatsen, de flessen regelmatig met een kort en krachtig rukje een beetje om de lengteas te draaien en steeds meer met de kurk naar beneden te laten wijzen, zakt het *gistbezinksel* steeds verder naar de kurk in de hals van de fles (dit proces heet *remuage*). Het korte draaitje van de fles maakt het *bezinksel* los van de flessenwand waarna dit *bezinksel* door het steeds verticaler zetten uiteindelijk op de kurk komt te liggen. Als alle *bezinksel* op de kurk is aangeland, wordt de hals van de fles bevroren (in een pekelbad) waardoor er een *prop* ijs met dit *bezinksel* erin aan de kurk ontstaat. Door de fles snel te openen, de *ijsprop* er uit te laten schieten (*dégorgement*) en daarna de fles weer pijlsnel bij te vullen met *stille* wijn en vervolgens af te sluiten met de definitieve kurk, heeft men het *bezinksel* verwijderd en een heldere mousserende wijn verkregen. Het bijvullen van de fles na het verwijderen van de *ijsprop* gebeurt met een droge *stille* wijn bij de wijnen met de aan-

duiding *brut zéro*, *ultra brut*, *brut non dosage*, *brut sauvagé*. Dit zijn in feite de droogste versies van *Champagne*. Bij de overige wijnen voegt men, afhankelijk van de gewenste uiteindelijke zoetheid, een suikerhoudende *liqueur d'expédition* toe (*dosage*), gemaakt van met rietsuiker aangezoete *stille* wijn. Deze *liqueur d'expédition* is zoeter naarmate de mousserende wijn zoeter moet worden. De droogste wijnen (met maximaal 15 gram *restsuiker* per liter) heten *brut*. De zoetere versies: *extra sec* (12-20 gram per liter), *sec* (17-35), *demi sec* (35-50) en *doux* (meer dan 50 gram *restsuiker* per liter). Het meest wordt de *brut*-versie verkocht en daarna de *demi sec*. *Extra sec*, *sec* en *doux* zijn zeldzamere versies. Hoe langer de wijn in de fles op het *bezinksel* rijpt, des te subtieler worden de geur en smaak. Ook de *fijnheid* en de *persistentie* van de *belletjes* (*mousse*) is beter naarmate een *méthode champenoise* langer op fles rijpt. Deze methode is de meest kostbare maar ook de beste om mousserende wijnen te maken. Alle wijnen met de benaming *Champagne*, *méthode traditionnelle* en *crémant* moeten volgens de *méthode champenoise* zijn gemaakt. Overal ter wereld wordt deze methode gebruikt om prestigieuze mousserende wijnen te maken. (Dts. (Flaschengärung) Sekt, Sp. cava, It. metodo champenois, metodo classico.)

**méthode traditionnelle** (Fr.) *Méthode champenoise*. Methode om *mousserende* wijnen te maken. Heette vroeger gewoon *méthode champenoise*, maar deze term mag niet meer worden gebruikt bij wijnen die niet afkomstig zijn uit de *Champagne*.

**méthusalem** Inhoudsmaat van een wijnfles: 6,0 liter. Heeft een inhoud die acht maal zo groot is als die van een *standaardfles*. De term *méthusalem* wordt meestal gebruikt voor flessen *mousserende* wijn, terwijl een *fles stille* wijn met dezelfde inhoud in *Bordeaux impéale* wordt genoemd. In een grote

fles rijpt een wijn langzamer en kan ook ouder worden dan dezelfde wijn onder dezelfde omstandigheden in een kleinere fles.

**methylanthranilaat** Chemische verbinding die sterk naar bosbessen geurt en smaakt. Komt voor in de vruchten van de Amerikaanse druivensoort *Vitis labrusca*. De wijnen gemaakt van deze druiven bezitten door deze stof een zeer kenmerkende geur en smaak die men met *foxy* aanduidt. Ook de wijnen van de meeste *hybriden* van de *Vitis labrusca* ruiken en smaken *foxy*.

**metodo champenois** (It.) *Méthode champenoise*.

**metodo classico** (It.) *Méthode champenoise*.

**meunier** (Fr.) Zie *pinot meunier*.

**Meursault** (Fr.) A.C. van een van de meest gerenommeerde witte *Bourgognes*, altijd kostbaar, soms briljant. De beste wijnen combineren een enorme rijkdom aan een complexe, nootachtige, boterige geur en smaak waarin ook veel rokerige nuances aanwezig zijn. Gemaakt van de *chardonnay*-druif.

**mézesféher** Witte druivenvariëteit van redelijke kwaliteit. Is een uitsluitend Hongaarse druif die met name zoete wijnen levert. De beste wijnen zijn *dessertwijnen* met veel zoet en enige nuanceering.

**microbullage** (Fr.) Vrij recent ontwikkelde techniek die steeds vaker bij de *vinificatie* van rode wijn wordt toegepast. Doel: het zachter en minder stroef maken van jonge, *krachtige*, *tanninerijke* rode wijnen. Werking: door het langdurig injecteren van kleine doses *zuurstof* in de vorm van zeer kleine *belletjes* (*bulles*) worden de in de jonge wijn aanwezige onrijpe en ruwe *tanninen* geoxideerd. Deze stroeve en onaangenaam smakende *tanninen* worden na *oxidatie* onoplosbaar en zakken naar de bodem van het vat. *Microbullage* wordt doorgaans toegepast vlak nadat alle *suikers* zijn vergist

(na de alcoholische *gisting*) en de wijn op de druivenschillen ligt. Soms wordt deze techniek nog voortgezet in het rijpingsvat (na het *persen*).

*Microbullage* is in de jaren '80 ontwikkeld en heeft na in streken als *Madiran* zijn diensten te hebben bewezen ook in de meeste andere wijngebieden navolging gevonden.

De gebruikelijke methoden van *zuurstof*-toevoeging zijn het overhevelen van een wijn in een ander vat en het laten *rijpen* in een houten vat. *Microbullage* is een veel intensere en beter doseerbare techniek voor *zuurstof*-toevoeging. De effecten zijn dan ook vaak sterker dan bij overhevelen en *vatrijping*. Naast de reductie van de stroeve *tanninen* verbetert *microbullage* bij juiste toepassing de kleur (*intenser*), de geur (*complexer* fruit) en het *flesrijpings*-potentieel.

Het is onderhand bij diverse wijnmakers een zeer gewilde techniek: vooral in moeilijke wijnjaren met niet helemaal rijpe druiven kan men toch nog een aangenaam smakende rode wijn maken. *Microbullage* is geen standaard techniek en wordt meestal maar op een beperkt aantal *cuves* toegepast.

**micro-oxigénation** (Fr.) Zie *Microbullage*.

**Midi** (Fr.) Het gebied in Zuid-Frankrijk langs de Middellandse Zee, vanaf het westen van de monding van de *Rhône* tot aan de Spaanse grens. Een wijnbouwgebied met een enorm productie- en kwaliteitspotentieel. De kwaliteit is er de laatste jaren enorm verbeterd. Niet alleen nieuwe *vinificatie*-methoden zoals de *macération carbonique* hebben daar aan bijgedragen, maar ook het rooien van slechte *druivenvariëteiten* als de *aramon* en vele *hybriden* en het vervangen daarvan door *druivenvariëteiten* van betere kwaliteit als *grenache*, *syrah*, *cinsaut* en zelfs *cabernet sauvignon*, *merlot* en *chardonnay*. Omvat de gebieden *Hérault*, *Minervois*, *Languedoc*, *Roussillon*,