

CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT 2015



Champagne Drappier

Champagne, Côte des Blancs, Frankreich

PREIS: 62,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
WEISSE BLÜTEN ◀
GRÜNER APFEL ◀
WEISSER PFIRSICH ◀
KANDIERTE FRÜCHTE ◀
HASELNUSS ◀
BRIOCHE ◀
KREIDE ◀



Stil

frisch & salzig
Weinberge in Mesnil-sur-
Oger, Chouilly und
Cramant

Weinberg

Rebsorten

Chardonnay (100%)
Meunier

Jahrgänge

2015

Reserveweine

kein Reservewein

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

Oktober 2020

Typ

Blanc de Blancs,
Jahrgangschampagner,
für Einsteiger, für
Fortgeschrittene, zum
Aperitif

Alkohol

12,00 Vol.%

Trinktemperatur

10 bis 12°C

Allergenhinweis

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Champagne Drappier in Urville im Bereich Côte des Bar produziert seit 1951 eigene Champagner und ist damit ein noch sehr junges Haus, das es in der kurzen Zeit zu beachtlicher Größe gebracht hat (knapp 2 Mio. Flaschen pro Jahr). Der Betrieb wird von den Familienmitgliedern der zweiten Generation geführt und besitzt über 60 Hektar eigene Weinberge, weitere 50 sind gepachtet und werden selbst bewirtschaftet und von nochmals 50 Hektar werden die Trauben hinzugekauft. Damit hat die Familie Drappier die volle Kontrolle über zwei Drittel der Trauben, was für ein Haus ein enorm hoher Wert ist und einen sehr großen Vorteil darstellt. Denn damit kann man die Qualität der Trauben für den Großteil der Produktion vollständig kontrollieren und die Trauben erzeugen, mit denen man arbeiten möchte.

Warum wir die Champagner von Drappier im Programm haben

Das Haus Drappier nimmt eine Sonderstellung unter den Häusern ein! Zum einen wird es noch von der Familie geführt. Auf Michel Drappier werden seine Kinder Charline, Hugo und Antoine folgen. Zum anderen ist das Haus fest in der Côte des Bar und dem Ort Urville verwurzelt. Man verwendet überwiegend Trauben aus der Gemeinde und den angrenzenden Dörfern. Damit bringt Drappier mustergültig den Geschmack der Region in die Flasche. Und nicht zuletzt agiert und arbeitet Drappier wie ein Winzer. Im

Champagne Grand Cru Millésime Blanc de Blancs brut von Champagne Drappier ist hinsichtlich dessen eine Besonderheit im Programm der Familie, da die Trauben nicht aus der Côte des Bar, sondern aus der nördlicher gelegenen Côtes de Blancs stammen. Hier hat der Pinot Noir Spezialist Michel Drappier seinen Vorstellung von einem perfekten, frisch-kalkigen und eleganten Chardonnay Champagner verwirklicht. Denn dort wo das Haus Drappier seinen Sitz hat, im Süden der Champagne, herrschen andere Bedingungen als an der Côte des Blancs vor. An der Côte des Blancs gibt es leicht nach Osten abfallende Hänge mit Kreidefelsen, teils unmittelbar unter einer 20 cm betragenden Humusschicht. So fallen die Blanc de Blancs Champagner von dort oft sehr floral und fruchtbetont, kreidig-mineralisch und kraftvoll aus. Dieser Champagner von Drappier ist hierfür ein Musterbeispiel!

Vordergrund steht die Reife und Gesundheit der Trauben, teils sind die Weinberge biologisch zertifiziert. Sulfite werden sehr