

# CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT GRANDE SENDRÉE 2010



Champagne Drappier

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 69,90 €

Süße	● ● ● ● ●
Säure	● ● ● ● ●
Körper	● ● ● ● ●
Holzeinsatz	● ● ● ● ●
Tannin	● ● ● ● ●
Komplexität	● ● ● ● ●
Abgang	● ● ● ● ●

**AROMEN:**  
GRAPEFRUIT ◀  
KANDIERTE FRÜCHTE ◀  
ROTER APFEL ◀  
BLAUE PFLAUME ◀  
APRIKOSE ◀  
WEISSER PFIRSICH ◀  
WEISSBROT ◀  
GETOASTETES BROT ◀  
BIENENWACHS ◀  
KALKSTEIN ◀  
WALDBODEN ◀



**Stil**

elegant & tiefgründig  
Chardonnay (45%)

**Rebsorten**

Pinot Noir /  
Spätburgunder (55%)

**Jahrgänge**

2010

**Reserveweine**

kein Reservewein

**Biolog. Säureabbau**

durchgeführt

**Dosage**

6 Gramm / Liter

**Degorgiert**

Juli 2021

**Typ**

Jahrgangschampagner,  
Prestige Cuvée, 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 Vordergrund steht die Reife und Gesundheit der Trauben, teils

Der Name von Champagne Millésime brut Grande Sèndrée stammt von einer Parzelle, die 1838, beim großen Brand von Urville von Asche (Französisch „cendre“) bedeckt wurde. Auf den leichten Kalkböden zeigt Chardonnay seine ganze Eleganz, während Pinot Noir seine Kraft beisteuert und weinige Fülle bringt. Diese Weinigkeit wurde durch den Ausbau der knappen Hälfte der Grundweine in gebrauchten Barriques für über 9 Monate unterstrichen. Der biologische Säureabbau wird durchgeführt und verleiht dem Champagner Weichheit und Kraft.

Grande Sèndrée ist ein großer Champagner, der den Vergleich zu Perstige Cuvées anderer Häuser nicht zu scheuen braucht. Er besticht durch eine grandiose Komplexität und Nachhaltigkeit.