

# CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE – OHNE ZUGESETZTE SULFITE / SANS SOUFRE



Champagne Drappier

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 49,50 €

Süße  
Säure  
Körper  
Holzeinsatz  
Tannin  
Komplexität  
Abgang



**AROMEN:**  
HONIGMELONE ◀  
GETROCKNETE APRIKOSE ◀  
FLIEDERBLÜTEN ◀  
LEDER ◀  
TABAK ◀  
KALKSTEIN ◀  
BRIOCHE ◀



**Stil**

**Rebsorten**

**Biolog. Säureabbau**

**Dauer Hefelager**

**Dosage**

**Degorgiert**

**Jahresproduktion**

**Typ**

**Alkohol**

**Trinktemperatur**

**Allergenhinweis**

kraftvoll & saftig

Pinot Noir /

Spätburgunder (100%)

durchgeführt

30 Monate

0 Gramm / Liter

Juli 2022

20.000 bis 30.000

Flaschen

Ohne Jahrgang, Blanc de

Noirs – 100% Pinot Noir,

zum Aperitif, für

Einsteiger, für

Fortgeschrittene

12,00 Vol.%

10 bis 12°C

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 sind die Weinberge biologisch zertifiziert. Sulfite werden sehr

Champagne Blanc de Noirs brut nature – ohne zugesetzte Sulfite / sans soufre ist ein Pinot Noir Champagner, bei dem keine Sulfite bzw. Schwefel hinzugefügt wurden. Im Jahr 2002 hat Michel Drappier erstmals diesen Champagner auf den Markt gebracht. Damals war er damit ein absoluter Pionier. Da er eine Sulfit-Unverträglichkeit hat, hat er in seiner Produktion angestrebt, möglichst wenig Sulfite einzusetzen und einen Champagner ganz ohne die Zugabe von Schwefel bzw. Sulfite erzeugt. Trotzdem verfügt der Champagner über eine äußerst kleine Menge an Schwefel, da bereits bei der alkoholischen Gärung Schwefelsäure erzeugt wird. Somit gibt es keine Weine ganz ohne Schwefel. Weine und Champagner ohne zugesetzten Schwefel sind äußerst selten. Schwefel wird benötigt, um die Weine haltbar zu machen und vor ungewollt schnellen Veränderungen zu schützen. Champagner ist aufgrund seiner hohen Säure recht stabil. Aufgrund des Drucks in der Flasche können auch von außen keine Mikroorganismen in die Flasche kommen. Michel gibt weiterhin keine Süße in Form einer Dosage dazu, so dass zusätzlich keine Nahrung zur Verfügung steht, falls doch Mikroorganismen in den Champagner kommen sollten. Dieser Champagner ist zudem ein ganz bezaubernder Blanc de Noirs! Kraftvoll, frisch, elegant und langanhaltend!