

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT QUATTUOR DE IV



Champagne Drappier

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 88,50 €



AROMEN:
KAFFEEBOHNE ◀
GETOASTETES BROT ◀
BRIOCHE ◀
KALKSTEIN ◀
HONIG ◀
WEISSER PFEFFER ◀
WEISSE BLÜTEN ◀
ROTER APFEL ◀
WEISSER PFIRSICH ◀
APRIKOSE ◀
GRUENE BIRNE ◀



Stil	elegant & komplex Weinberge mit Kimmeridge Kalkböden um Urville
Weinberg	Chardonnay (25%) Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco (25%)
Rebsorten	Petit Meslier (25%) Arbanne (25%)
Jahrgänge	2015 und 2014
Reserveweine	30% Reservewein
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dauer Hefelager	60 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2022
Typ	Ohne Jahrgang, Blanc de Blancs, zum Aperitif, für Fortgeschrittene
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

Quattor de IV von Champagne Drappier ist ein ganz besonderer Champagner. Er ist eine absolute Rarität. Denn der Blanc de Blancs besteht aus 25% Chardonnay und jeweils 25% der alten und äußerst seltenen, weißen Rebsorten Pinot Blanc, Arbanne und Petit Meslier. Diese drei Sorten machen heute weniger als 1% der gesamten Champagner Rebfläche aus. Vor über 100 Jahren haben sie einen größeren Raum eingeommen. Doch dann hat die Reblaus die Weinberge zerstört und danach hat man sich in der Champagne auf Chardonnay, Pinot Noir und Meunier konzentriert. Mit dem Klimawandel werden diese alten Sorten wieder interessanter, da sie teils mehr Frische und geringere Alkoholgrade bringen. Quattor IV zeigt, was diese Sorten leisten können. Der Champagner hat eine hohe aromatische Reife und beeindruckende Komplexität. Im Mund ist er straff und strukturiert. Die Säure wirkt mild und das Mousse ist herrlich fein. Ein ausgeprochen langer Abgang vervollständigt das Bild eines außergewöhnlichen Champagners von herausragend hoher Qualität.