

# DRAPPIER, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE ROSÉ BRUT NATURE



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Himbeere  
Rhabarber  
Grapefruit  
Rote Johannisbeere  
Kreide  
Brioche  
Gebäck

## TYP

Rosé  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2026  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglass

## STIL



## WEINBAU

<b>Rebsorten</b>	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
<b>Jahrgänge</b>	2017 (80%), 2016 und 2015
<b>Weinberg</b>	Weinberge mit Kimmeridge-Böden
<b>Anbau</b>	Haut Valeur Environnementale (HVE)

## WEINBEREITUNG

<b>Gärung</b>	Reinzuchthefer durchgeführt
<b>Biolog. Säureabbau</b>	Edelstahltank
<b>Lagerung</b>	20% Reservewein
<b>Reserveweine</b>	24 Monate
<b>Dauer Hefelager</b>	0 Gramm / Liter
<b>Dosage</b>	Juni 2022
<b>Degorgiert</b>	

## BEWERTUNG

<b>einfach geniessen</b>	92/100
<b>Parker Wine Advocate</b>	88/100
<b>Jancis Robinson</b>	16/20
<b>Eichelmann</b>	4/5
<b>Wine Enthusiast</b>	90/100

Champagne Rosé brut nature von Champagne Drappier ist herrlich trocken, fruchtbetont und ausgewogen. Die Pinot Noir Trauben stammen alle aus Urville, dem Heimatort von Drappier. Sie wurden entrappt und wenige Stunden eingemaischt. So entsteht ein kraftvoller und auch frischer Rosé mit einer feinen Rotfruchtigkeit, der uns als delikater Aperitif enorm gefällt und auch zu Gegrilltem und Pasta und Pizza eine gute Figur macht.

Äußerst interessant ist der Vergleich mit Champagne Rosé brut nature Les Riceys von Drappier. Denn bei diesem Champagner stammen die Trauben von einem anderen Ort (Les Riceys), wo sie reifer und kraftvoller werden. Zudem ist Les Riceys mit den Rappen (Stiele) vergoren, sodass dieser Champagner über deutlich mehr Rotweincharakter verfügt.

# DRAPPIER

## Champagne Drappier

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 Champagne Drappier?

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 zurückhaltend eingesetzt, die Dosage fällt in den meisten Cuvées sehr gering aus, die Champagner werden nicht an Supermärkte, sondern an Fachhändler und Restaurants verkauft, bereits in den 1980er Jahren hat man 80% des benötigten Stroms mit Photovoltaikanlagen selbst produziert, bei der Verwendung von Leichtflaschen war man ein Vorreiter.



## Die Champagner

Bereits die Basischampagner von Drappier sind von sehr guter Qualität und überzeugen! Von Pinot Noir geprägt, sind sie sehr intensiv und füllig. Damit ist Carte d'Or brut immer eine sichere Wahl. Besonders erfreulich sind die beiden Blanc de Noirs brut nature Champagner, von denen einer ohne zugesetzten Schwefel auskommt. Die beiden Blanc de Blancs Champagner sind äußerst interessant, da Champagne Blanc de Blancs brut von Trauben aus der Côte des Bar stammt und neben Chardonnay noch 5% Pinot Blanc enthält. Die Trauben von Champagne Millésime Blanc de Blancs Grand Cru brut sind dagegen von der Côte des Blancs. Damit kann man herrlich die Auswirkungen von Boden und Klima der beiden Regionen vergleichen. Auch die Rosé Champagner strahlen mit ihrer Frucht und Intensität. Rosé Saignée brut, Rosé brut nature, Rosé brut nature Les Riceys und Grand Saindrée Rosé bilden eine aufsteigende Reihe von vier Rosé Champagnern der Extraklasse. Quattor Blanc de Quatre Blanc ist mit je einem Viertel Chardonnay, Pinot Blanc und der äußerst seltenen alten Sorten Petit Meslier und Arbanne eine absolute Besonderheit. Mit Clarevallis bringen die Charline, Hugo und Antoine ihre ersten Vorstellungen über die zukünftige Ausrichtung ein. Es ist ein biologisch erzeugter und sehr ursprünglicher Champagner. Die beiden Grand Saindrée Champagner (weiß und rosé) sind die Prestige Cuvées des Hauses und bieten in dieser Ultrapremium-Klasse ein unerreichtes Preis-Genuss-Verhältnis.

