DRAPPIER, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE CARTE D'OR BRUT - JEROBOAM (3 LITER)

GESCHMACK

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

AROMEN

Grapefruit
Himbeere
Erdbeere
Aprikose
Weißer Pfirsich
Quitte
Brioche
Haselnuss
Kandierte Früchte

STIL

zugänglich
milde Säure

TYP

Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (15%) Meunier (5%) Pinot Noir / Spätburgunder (80%)
Jahrgänge	2018 (85%), 2017 - 2015
Weinberg	Weinberge mit Kimmeridge-Böden
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	15% Reservewein
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	6 Gramm / Liter
Degorgiert	September 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Gismondi on Wine	90/100
Jancis Robinson	16,5/20
Eichelmann	0/
Wine Enthusiast	89/100

Mit dem Champagner Carte d'Or zeigt das Traditionshaus Drappier seine Handschrift in Reinform. Größtenteils aus Spätburgunder gekeltert, trägt die Cuvée Struktur und feine Rotfruchtnoten so deutlich, dass sie einem Blanc de Noirs nahekommt. Chardonnay und ein kleiner Anteil Meunier runden ab. Die Trauben stammen vor allem aus der Côte des Bar rund um Urville, wo die Familie seit Generationen sehr alte Reben pflegt. Michel Drappier führt das 1808 gegründete Familienhaus weiter und bleibt der Rebsorte treu, die seine Vorfahren in den 1930er-Jahren gegen den Rat des Dorfes wieder anpflanzten.

Die Lagen der Côte des Bar ruhen auf Kimmeridge-Kalkmergel und genießen viel Sonne, was die Trauben reif und saftig zugleich macht. Das Haus arbeitet schonend, setzt im Weinberg auf Nachhaltigkeit und teilweise auf Zugpferde. Bei der Schwefelung gehört es zu den zurückhaltendsten der Champagne. Gekeltert wird sanft aus der ersten Pressung, der Most klärt sich auf natürlichem Weg. Ein kleiner Teil reift im Holzfass, der biologische Säureabbau mildert die Säure. Reserveweine sorgen für Konstanz, danach ruht der Champagner lange auf der Hefe und kommt ungefiltert auf die Flasche.

In der Nase dominiert weißer Pfirsich, dazu Aprikose und rote Beerenfrucht. Geröstete Mandel und Brioche legen sich darunter, ergänzt von einem Hauch zerriebenen Steins. Am Gaumen wirkt der Champagner kräftig und füllig, mit spürbarem Druck, die feine Mousse trägt eine cremige, fast weinige Textur. Eine würzige Note und der Anklang von Quittengelee geben Halt, während frische Säure alles aufrichtet. Mit etwas Reife kommen Töne von Lebkuchen und kandierten Früchten hinzu. Der Abgang ist lang und leicht herzhaft, mit salzigem Nachklang.

DRAPPIER

Champagne Drappier

In den Kellern von Urville, einem Dorf der Côte des Bar nahe Bar-sur-Aube und der Grenze zum Burgund, lagerte schon im 12. Jahrhundert Wein, denn Mönche der Abtei Clairvaux gruben hier ihre Vorratsräume in den Kalkstein. 1808 ließ sich die Familie Drappier in Urville nieder, Champagner unter eigenem Namen füllt sie aber erst seit 1951 ab. Heute führt bereits die achte Generation den Betrieb. Michel Drappier steht seit 1979 an der Spitze, seine Kinder Charline, Hugo und Antoine übernehmen seit 2016 Verantwortung in Vermarktung und Weinbau.

Rund 62 Hektar gehören der Familie, weitere Flächen werden gepachtet oder über Partnerschaften mit anderen Winzern bewirtschaftet. Der Kimmeridge-Kalkboden, wie im nahen Chablis, verleiht den Weinen ihre Straffheit. Pinot Noir dominiert die Rebfläche, ergänzt um Chardonnay, Meunier und vier fast vergessene Sorten, die Drappier bewusst erhält. Als erstes klimaneutral zertifiziertes Champagnerhaus setzt der Betrieb seit Langem auf zurückhaltenden Schwefeleinsatz.



Warum Drappier?

Das Haus Drappier bleibt in einer Branche voller Kapitalgesellschaften ein familiengeführter Betrieb mit klarer Haltung. Michel und seine drei Kinder Charline, Hugo und Antoine arbeiten selbst in Weinberg und Keller mit, nicht nur im Büro. Gesunde, reife Trauben aus der eigenen Region, wenig Eingriffe im Keller, zurückhaltende Dosage und ein Schwefeleinsatz weit unter dem in Champagne üblichen Niveau prägen den Stil. Das Ergebnis sind Champagner mit einem eigenen, von Pinot Noir geprägten Charakter aus der Côte des Bar, der sich von Cuvées großer Häuser rund um Reims unterscheidet.



Die Champagner

Am Anfang des Sortiments steht **Carte d'Or**, von Pinot Noir getragen und mit einer Fülle, die sofort zeigt, wofür das Haus steht. Der Nachhall ist lang, ohne dass der Wein an Frische verliert. Saftig und mineralisch zugleich wirkt **Clarevallis**, eine biologisch erzeugte Cuvée aus Chardonnay, Meunier und einem Anteil der raren Sorte Pinot Blanc. **Trop m'en faut!** ist komplett der fast verschwundenen Sorte Fromenteau (Pinot Gris) gewidmet und zeigt, wie eigenständig eine alte Rebsorte schmecken kann, wenn man ihr im Keller Zeit und Vertrauen entgegenbringt. Der **Blanc de Noirs Brut Nature** entsteht vollständig aus Pinot Noir und verzichtet auf jede Dosage. Das macht ihn kompromisslos trocken, mit einer fast salzigen Direktheit am Gaumen. Bei **Les Riceys** stammen die Trauben von den steilen Lagen des gleichnamigen Dorfs nahe der Grenze zur Bourgogne. Im Saignée-Verfahren wird daraus ein kräftiger, würziger Rosé ohne Zuckerzugabe, der mehr Wein als Aperitif ist.

Eine Klasse für sich bildet **Grande Sendrée**, benannt nach einer einzelnen Parzelle in Urville, die nach einem Brand im Jahr 1836 mit Asche bedeckt war. Der Jahrgangswein reift ungewöhnlich lange und wird in Eichenholz ausgebaut, darunter ein eiförmiges Fass, das eigens für ihn angefertigt wurde. Pinot Noir und Chardonnay sind hier fast gleichwertig vereint, was dem Wein Kraft und zugleich Finesse verleiht.

