DRAPPIER, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE CLAREVALLIS
EXTRA BRUT 2018 BIO

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

Roter Apfel
Aprikose
Weiße Blüte
Veilchenblüte
Holunderblüte
Honig
Mandel
Brioche

TYP

zum Aperitif
für Fortgeschrittene
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

viel Autolyse / Brioche
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (10%) Meunier (10%) Pinot Noir / Spätburgunder (75%) Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco (5%)
Jahrgänge	2018
Anbau	biologisch (Agriculture Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	36 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Parker Wine Advocate	92/100
Decanter	93/100
Eichelmann	4/5

Rund um das Dorf Urville in der Aube entsteht der Champagner Clarevallis aus dem Hause Drappier. Der Name greift die Abtei Clairvaux auf, die der heilige Bernhard im 12. Jahrhundert gründete und deren Mönche den Pinot Noir in die Gegend brachten. Die Reben wachsen biologisch bewirtschaftet auf einem Hang, der schon zu Klosterzeiten bestockt war. Es ist die erste biozertifizierte Cuvée des Hauses, größtenteils aus Pinot Noir, dazu Chardonnay, Meunier und ein kleiner Teil Blanc Vrai, der lokalen Bezeichnung für Pinot Blanc. Das Etikett gestaltete Charline Drappier nach der Bibel von Clairvaux.

Die Lagen liegen auf jurassischem Kalkmergel, dem Kimméridgien des Aube-Südens. Ein Teil der Weinberge wird mit dem Pferd gepflügt, gearbeitet wird nach den Regeln des ökologischen Anbaus. Verwendet wird nur die erste Pressung, der Most fließt allein durch die Schwerkraft und wird auch auf diesem Wege geklärt. Der biologische Säureabbau läuft vollständig durch, vergoren wird mit hauseigenen Bio-Hefen. Michel Drappier füllt mit knapper Dosage, ungeschönt und ungefiltert ab und arbeitet mit ausgesprochen wenig Schwefel, eine Linie, die er seit Jahrzehnten verfolgt.

In der Nase Holunder und Veilchen, dazu helle Blüten, reifer Apfel und ein Hauch Mirabelle, am Rand etwas Honig und grüne Mandel. Am Gaumen zeigt sich der Champagner körperreich und doch frisch, die Mousse fein und anhaltend, getragen von einer geradlinigen Säure. Die Pinot-Prägung gibt ihm Zug und eine würzige Note, der mineralische Kern bleibt vom kalkigen Untergrund bestimmt. Die knappe Dosage lässt den Wein trocken und straff wirken, der Abgang trägt eine feine herbe Spur, wie sie das Haus bewusst anstrebt.

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.

