

DRAPPIER, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE EXTRA BRUT CLAREVALLIS 2018



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
Grapefruit
Himbeere
Marzipan
Brauner Nougat
Haselnuss
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 Schöning
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

Champagne extra brut Clarevallis ist ein Pinot Noir dominierter Champagne (75%) mit Meunier, Chardonnay und Pinot Blanc. Erstmals kam Clarevallis 2020 auf den Markt. Es ist das Projekt der nächsten Generation der Familie Drappier: Charline, Hugo und Antoine. Es soll ein möglichst natürlicher und naturnaher Champagner sein. Die Trauben werden biologisch angebaut und sind zertifiziert. Die Weinberge werden z. T. mit dem Pferd gepflegt und die Menge an Sulfid ist mit 20 Milligramm / Liter. äußerst gering. Der Wein ist in Edelstahltanks ausgebaut und verfügt über eine sehr geringe Dosage.

Und dann schmeckt er auch noch! ;o)

Clarevallis ist enorm komplex und im Aroma von süßen Gewürzen und Brioche geprägt. Im Mund ist er sehr weich und zugänglich, aber trotzdem frisch und erfreulich trocken gehalten.

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.

