# DRAPPIER, CÔTE DES BAR
# CHAMPAGNE LES RICEYS
# ROSÉ BRUT NATURE

## 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

Erdbeere
Rote Kirsche
Himbeere
Rote Johannisbeere
Veilchenblüte
Kreide
Brioche
Gebäck
Nasse Erde

## TYP

Rosé
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

## STIL

finessenreich
körperreich

## LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas




## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Pinot Noir / Spätburgunder (100%) |
| **Jahrgänge** | 2022 |
| **Weinberg** | Weinberge in Les Riceys |
| **Anbau** | Haut Valeur Environnementale (HVE) |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | Reinzuchthefe |
| **Biolog. Säureabbau** | durchgeführt |
| **Lagerung** | teils kleine und große Holzfässer |
| **Dauer Hefelager** | 24 Monate |
| **Dosage** | 0 Gramm / Liter |
| **Degorgiert** | März 2025 |

## BEWERTUNG

| | |
|---|---|
| **einfach geniessen** | 93/100 |

Mit dem Champagner Les Riceys verlässt das Traditionshaus Drappier sein Stammrevier rund um Urville und wendet sich der gleichnamigen Gemeinde im Süden der Aube zu, seit Jahrhunderten berühmt für ihre Rosés. Die Cuvée besteht vollständig aus Pinot Noir, der Leitrebsorte des Hauses. Seit 1808 in Familienhand, wird das Anwesen heute von Michel Drappier und seinen Kindern Charline, Hugo und Antoine geführt. Die Champagner-Flaschen reifen in jenen Kellern, die Mönche der nahen Abtei Clairvaux schon im zwölften Jahrhundert in den Fels getrieben hatten.

Die Reben stehen auf nach Süden ausgerichteten Hängen, deren Kalkmergel aus dem Kimmeridgium dem Pinot Noir Kraft und eine salzige Frische gibt. Seine Farbe gewinnt der Rosé nicht durch zugesetzten Rotwein (Rosé d'Assemblage), sondern aus dem Saftabzug nach einer kurzen Mazeration ganzer Trauben (Rosé de Saignée). Der Ausbau verteilt sich je zur Hälfte auf Edelstahl und große Eichenfuder, ergänzt um einen Anteil aus einer fortlaufend aufgefrischten Rosé-Reserve. Danach reift der Champagner über zwei Jahre auf der Hefe. Im Keller hält die Familie Schwefel betont niedrig und verzichtet am Ende ganz auf die Dosage.

Schon die kräftige, ins Lachsrote spielende Farbe verrät den Saignée-Ursprung. In der Nase geben Walderdbeere und Sauerkirsche den Ton an, dazu Himbeere, ein Hauch Veilchen und feines Unterholz. Am Gaumen wirkt der Rosé cremig und zugleich straff, getragen von einer leichten, dem Pinot Noir entstammenden Gerbstoffspur und salziger Mineralität. Der Antritt fällt breit und weinig aus, ohne schwer zu werden. Im Nachhall bleiben rote Frucht und ein erdiger, an Trüffel erinnernder Ton, wie man ihn eher im roten Burgund erwartet.

# 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.

