

DRAPPIER, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS 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

Grapefruit
Roter Pfirsich
Erdbeere
Himbeere
Brioche
Biskuit
Kalkstein
Kräuter

TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2031
10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2022 (70%), 2021 bis 2019
Kimmeridgien-Böden
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Reinzuchthefer
Verzicht auf Filtration
und Schöpfung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
Edelstahltank
30% Reservewein
30 Monate
0 Gramm / Liter
März 2026

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen 91/100

Parker Wine Advocate 90/100

Jancis Robinson 16/20

Eichelmann 4/5

Bettane & Desseauve 16,5/20

Champagne Blanc de Noirs brut nature von Drappier ist ein reinsortiger Pinot Noir, dessen Trauben aus Urville stammen, dem Heimatort von Drappier. Der Champagner ist perfekt für Liebhaber reiner Geschmackserlebnisse: Puristisch trocken, und klar im Aroma. Der Einsatz von Schwefel ist auf ein absolutes Minimum beschränkt. So kann der Champagner sich frei entfalten.

Blanc de Noirs brut ist praktisch die Visitenkarte von Drappier. Denn hier verwirklicht die Familie ihre Philosophie. Überwiegend Pinot Noir, geringe Dosage, geringer Schwefelzusatz, Trauben aus der Umgebung und Nachhaltigkeit im Anbau. Als Weiterentwicklung gibt es den Champagner aus als Variante Sans Soufre, also komplett ohne zugesetzten Schwefel.

Dass es sich hier um einen brut nature handelt, würde man aufgrund des Geschmacks nicht vermuten. Denn der Champagner wirkt im Mund weich, zugänglich und auch leicht süßliche. Diese Geschmeidigkeit stammt von reifen Trauben, deren schonende Verarbeitung, dem niedrigen Einsatz von Schwefel und einem Anteil von 30% an Reserveweinen.

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 raren 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.

