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

Himbeere
Erdbeere
Roter Pfirsich
Grapefruit
Biskuit
Brioche
Kräuter
Kalkstein

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

STIL

charakterreich

Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

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

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	30% Reservewein
Dauer Hefelager	30 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2026

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

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.

