DRAPPIER, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE TROP M'EN FAUT!
BRUT NATURE 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
Grapefruit
Mirabelle
Aprikose
Quitte
Brioche
Kräuter
Honig
Haselnuss

TYP
zum Aperitif
für Fortgeschrittene
viel Autolyse / Brioche

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

STIL
viel Autolyse / Brioche
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten	Fromenteau (100%)
Jahrgänge	2020 (50%) und 2019 (50%)
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	50% vom Vorjahr
Dauer Hefelager	19 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2024
Jahresproduktion	7.500 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100

Mit dem Champagner Trop m'en faut! („Davon kriege ich nie genug!") widmet sich Drappier dem Fromenteau, wie Pinot Gris hier traditionell heißt, einer der seltensten Rebsorten der Champagne. Der Name ist ein Silbenspiel auf diese historische Bezeichnung. Die kupferfarbene Traube war einst weit verbreitet, ist heute jedoch fast verschwunden. Angestoßen hat das Projekt Michel Drappier, der vor über zwanzig Jahren begann, vergessene Nebensorten wie Fromenteau, Arbanne, Petit Meslier und Pinot Blanc in den eigenen Weinbergen in Urville wieder anzupflanzen. Das Haus, seit 1808 in Familienhand, zählt zu den größten biologisch bewirtschafteten Betrieben der Region.

Die Trauben für den Champagner stammen aus der Lage Les Truchots in Urville, einem nach Süden ausgerichteten, biologisch zertifizierten Weinberg, der teilweise noch mit Pferden bearbeitet wird. Der Boden aus Kimmeridge-Mergelkalk verleiht dem Champagner seine mineralische Seite. Im Keller verzichtet Drappier auf Filtration und Schönung, der biologische Säureabbau verläuft natürlich und der Schwefeleinsatz bleibt gering. Ein Teil reift anschließend in großen Fässern aus Eichenholz des nahegelegenen Waldgebiets Forêt d'Orient, bevor der Wein rund zwei Jahre auf der Hefe liegt. Dosage erhält der Champagner nicht, er kommt als Brut Nature auf den Markt.

Im Glas zeigt sich der Trop m'en faut! zitronengelb mit kräftigen goldgelben Reflexen. Die Nase öffnet sich blumig, unterlegt von Mirabelle und Aprikose, dazu Anklänge von Quitte, Nuss und Wiesenkräutern. Am Gaumen wirkt er saftig und dicht, reife gelbe Frucht trifft auf feinen Blütenhonig, im Abgang wird er mineralisch und leicht nussig. Der Champagner hat spürbar Spielraum für weitere Reifung und bleibt eines der ganz wenigen Exemplare, die diese fast vergessene Rebsorte in Reinform zeigen.

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.

