

DRAPPIER, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT GRANDE SENDRÉE – INKL. GESCHENKVERPACKUNG 2015



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
Kandierte Früchte
Roter Apfel
Blaue Pflaume
Aprikose
Weißer Pfirsich
Weißbrot
Getoastetes Brot
Bienenwachs

TYP

Jahrgangschampagner
Prestige Cuvée
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2038
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

viel Autolyse / Brioche
zugänglich
milde Säure
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (45%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (55%)
2015
Einzellage in Urville
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge

Weinberg Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Reinzuchthefer
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
großes gebräutes
Holzfass
kein Reservewein
102 Monate
6 Gramm / Liter
Oktober 2024

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Parker Wine Advocate	93/100
Winespectator	93/100

Der Name von Champagne Millésime brut Grande Sèndrée stammt von einer Parzelle, die 1838, beim großen Brand von Urville von Asche (Französisch „cendre“) bedeckt wurde. Auf den leichten Kalkböden zeigt Chardonnay seine ganze Eleganz, während Pinot Noir seine Kraft beisteuert und weinige Fülle bringt.

Ab dem Jahrgang 2012 werden die Grundweine in einem großen, eiförmigen Holzfass ausgebaut. Dieser Ausbau kann sich über zwei bis drei Jahre ziehen, bis die Tirage erfolgt. Dadurch erhält Grande Sèndrée eine besondere Komplexität und Tiefe. Der biologische Säureabbau wird durchgeführt und verleiht dem Champagner Weichheit und Kraft.

Grande Sèndrée ist ein großer Champagner, der den Vergleich zu den besten Prestige Cuvées anderer Häuser nicht zu scheuen braucht. Er besticht durch eine grandiose Komplexität und Nachhaltigkeit und das für einen vergleichbar äußerst geringen Preis!

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.

