DRAPPIER, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE GRANDE SENDRÉE – INKL. GESCHENKBOX
MILLÉSIME BRUT 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
Toast
Bienenwachs

TYP

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

STIL

viel Autolyse / Brioche
zugänglich
milde Säure
finessenreich
energiegeladen

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

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

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	großes gebrauchtes Holzfass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	102 Monate
Dosage	6 Gramm / Liter
Degorgiert	Oktober 2024

BEWERTUNG

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

Der Name von Champagne Millésime brut Grande Sendrée 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 Sendrée eine besondere Komplexität und Tiefe. Der biologische Säureabbau wird durchgeführt und verleiht dem Champagner Weichheit und Kraft.

Grande Sendrée 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

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.

