DRAPPIER, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE GRANDE SENDRÉE - INKL. GESCHENKBOX MILLÉSIME BRUT ROSÉ 2018

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
Rhabarber
Kandierte Früchte
Orangenschale
Veilchenblüte
Brioche
Gebäck
Bergbach (Mineralität)

TYP

Jahrgangschampagner
Prestige Cuvée
Rosé
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
im Holz ausgebaut
viel Autolyse / Brioche

STIL

viel Autolyse / Brioche
zugänglich
feine Holznote
finessenreich

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2038
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (30%) Pinot Noir / Spätburgunder (70%)
Jahrgänge	2015
Weinberg	Weinberge mit Kimmeridge-Böden
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	72 Monate
Dosage	6 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen	95/100
Parker Wine Advocate	93/100
Winespectator	94/100
Decanter	90/100
Eichelmann	5/5

Aus einer geschichtsträchtigen Lage in Urville stammt Millésime Rosé Grande Sendrée, eine der raren Prestige-Cuvées des Hauses Champagne Drappier. Der Name Sendrée geht auf den großen Brand (franz. „cendre“) von 1836 zurück, der die Lage mit Asche bedeckte. Ein Schreibfehler im Lagenverzeichnis machte aus dem führenden „c“ ein „s“ und prägte damit die heutige Bezeichnung des Champagners. Die Lage ist größtenteils mit Pinot Noir bestockt, ergänzt um einen kleineren Anteil Chardonnay. Das Haus bewirtschaftet seine Weinberge rund um Urville seit 1808 in Familienhand, mittlerweile in der achten Generation unter der Leitung von Michel Drappier. Aufgelegt wird diese Cuvée nur in besonders guten Jahrgängen und wird noch vollständig von Hand gerüttelt.

Die Reben wachsen auf Kimmeridge-Mergelkalk, dem prägenden Boden der Côte des Bar, bewirtschaftet nach biologischen Grundsätzen. Für den Rosé kommt die Saignée-Methode zum Einsatz: Dafür bleiben die entrappten Trauben vor dem Pressen kurz mit den Schalen in Kontakt, damit der Most etwas Farbe und Aroma aufnimmt, bevor ausschließlich die erste, bei sehr niedrigem Druck gewonnene Pressung weiterverarbeitet wird. Die Moste und Weine werden ausschließlich durch Schwerkraft von einer Station zur nächsten geleitet, der Most klärt sich auf natürlichem Weg. Nach dem biologischen Säureabbau reift ein Teil des Grundweins in großen Holzfässern. Unfiltriert verbringt die Cuvée anschließend mehr als sechs Jahre auf der Hefe, die Schwefelzugabe ist minimal.

In der Nase zeigt der Rosé reife Erdbeeren und Himbeeren, unterlegt von einem Hauch Veilchen und dezenten Röstnoten von Brioche. Am Gaumen wirkt er saftig und rund, getragen von einer feinen Perlage und einem strafferen Rückgrat aus lebendiger Säure. Rote Beerenfrüchte sind auch hier präsent, ergänzt um einen Hauch kandierte Orange, bevor eine leicht mineralische Note den Abgang prägt. Diese Balance aus Frucht und Struktur bietet einige Jahre Reifepotenzial. Am Ende bleibt vor allem der straffe, mineralische Nachhall im Gedächtnis.

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.

