DRAPPIER, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE QUATTUOR DE IV
BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT 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

Kaffee
Toast
Brioche
Kalkstein
Honig
Pfeffer
Weiße Blüte
Roter Apfel
Weißer Pfirsich

TYP

Blanc de Blancs
zum Aperitif
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

zugänglich
milde Säure
finessenreich
leicht

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (25%) Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco (25%) Petit Meslier (25%) Arbanne (25%)
Weinberg	Weinberge mit Kimmeridge Kalkböden um Urville
Anbau	biologisch (EU Biosigel)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	30% Reservewein
Dauer Hefelager	60 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	September 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Parker Wine Advocate	93/100
Decanter	92/100
Bettane & Desseauve	15,5/20
Wine Enthusiast	92/100

Quattuor de IV von Champagne Drappier ist ein ganz besonderer Champagner. Er ist eine absolute Rarität. Denn der Blanc de Blancs besteht aus 25% Chardonnay und jeweils 25% der alten und äußerst seltenen, weißen Rebsorten Pinot Blanc, Arbanne und Petit Meslier. Diese drei Sorten machen heute weniger als 1% der gesamten Champagner Rebfläche aus. Vor über 100 Jahren haben sie einen größeren Raum eingeommen. Doch dann hat die Reblaus die Weinberge zerstört und danach hat man sich in der Champagne auf Chardonnay, Pinot Noir und Meunier konzentriert. Mit dem Klimawandel werden diese alten Sorten wieder interessanter, da sie teils mehr Frische und geringere Alkoholgrade bringen. Quattuor IV zeigt, was diese Sorten leisten können. Der Champgner hat eine hohe aromatische Reife und beeindruckende Komplexität. Im Mund ist er straff und strukturiert. Die Säure wirkt mild und das Mousse ist herrlich fein. Ein ausgeprochen langer Abgang vervollsändigt das Bild eines außergewöhnlichen Champagners von herausragend hoher Qualität.

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.

