



CHAMPAGNE DRAPPIER

DOMAINE À URVILLE DEPUIS 1808
CAVES À REIMS - FRANCE

LE VIGNOBLE

Pour enfanter un grand vin, sans pour autant lui imposer un surcroît d'interventions qui risquerait de le dénaturer, il va sans dire qu'il faut une qualité de fruit irréprochable. Tout le monde le clame volontiers haut et fort, tous les experts de la planète sont en accord sur cette évidence : le raisin est l'essence même du vin. Pour y arriver, une seule règle s'impose : le respect de l'intégrité de la terre dans sa diversité.

Sans le terroir, sans cette terre sacrée sur laquelle les hommes se penchent avec passion de génération en génération, sans le labeur rigoureux qu'elle a généré au fil des ans, la vigne, qu'elle soit de Champagne ou d'ailleurs, n'aurait aucune âme et son fruit n'aurait pas l'importance qu'on lui accorde de nos jours. Ainsi, la terre à vigne est un trésor légué par les ancêtres, un joyau qui se résume en autant de tranches de vies qu'il y a de parcelles de vignes à cultiver.

En Champagne, et précisément chez les Drappier, on considère la vigne non pas comme une « propriété » au sens de « possession » mais plutôt comme un don familial transmis par des hommes soucieux du travail bien fait. Ce patrimoine, acquis non sans peine et avec patience, permet au vigneron d'aller jusqu'à l'essentiel : le vin.

Les Drappier sont les héritiers d'une somme de savoirs et de terres rassemblés depuis deux cents ans par les membres d'une même Famille. Forte de ce constat, la Maison Drappier a pour vocation d'élaborer des vins de Champagne au plus proche de ce qu'il est convenu d'appeler la justesse. Loin du battage médiatique qui emprisonne parfois le vin dans son image, la Famille Drappier fière de son passé, se refuse à réaliser le « meilleur » de la Champagne, sachant pertinemment que

tout, en matière de vins, est affaire de goût. Elle s'efforce de vinifier de vrais vins, tout simplement. Des vins sans artifice.

L'équilibre est un maître mot dès lors qu'il s'agit d'élaborer un Champagne digne de ce nom. Pour tendre vers l'équilibre, il faut entrer dans un jeu subtil fait de savants dosages entre cépages appropriés plantés patiemment en différents lieux, sur des parcelles offrant de multiples expositions, par des hommes aussi sages qu'audacieux et avisés. Ces terres diversifiées, du plus jeune des Drappier au plus âgé, on y tient comme à la prunelle de ses yeux. Amendées de composts naturels, elles donnent des raisins aux caractères bien tranchés qui se retrouvent, bien entendu, au plus profond des Champagnes Drappier, là où les connaisseurs savent deviner l'âme du vin.

Véritable socle de la Maison, le vignoble Drappier a la chance de s'appuyer sur plus de 90 hectares partagés entre la Côte des Bar, le berceau de la Famille où l'on ne compte plus les vignes anciennes, la Montagne de Reims, connue pour la puissance de son Pinot Noir et la Côte des Blancs, réputée pour la finesse de son Chardonnay. Sans ces cépages légendaires implantés dans les meilleures terres, sans d'autres cépages typiques et de haute lignée tels le Pinot Meunier, l'Arbane ou le Petit Meslier qui composent ce vignoble séculaire, le Champagne Drappier, serait tel un corps sans ossature. Sans son vignoble d'exception qui voit son futur à travers ses racines, la Maison Drappier n'aurait pas atteint la notoriété qui est la sienne.