

la Lettre

du champagne DRAPPIER | N°33

PRINTEMPS - ÉTÉ 2008



VENDANGE en 1952

Deux siècles de passion pour le Champagne

Rémy DRAPPIER était déjà connu au 17^e siècle à Reims comme marchand de tissus, mais c'est aux aïeux du grand père maternel de Michel DRAPPIER que l'on doit la création du domaine.

Le 5 pluviôse de l'an quatorze (5 janvier 1805) naît Jérôme Collot, fils de François scieur de long à Bayel. Celui-ci approvisionne en bois les fours de la fameuse Cristallerie de Champagne. Les flûtes en cristal, déjà très réputées à l'époque, lui donnent le goût du vin et de la culture de la vigne. Il n'y a pas de vignoble à Bayel, le village est cerné par la forêt. C'est donc à Urville, sur les anciennes terres de Bernard de Clairvaux, à quelques kilomètres de là, que François va s'installer en 1808, son fils Jérôme n'a que 3 ans.

Napoléon introduit le Champagne dans toute l'Europe mais ses guerres coûtent cher et la France n'a pas le goût à la fête. Les raisins du petit domaine de 35 "hommées", une hommée = 5,27 ares l'équivalent de ce qu'un homme peut tailler en un jour, ne trouvent pas toujours preneur. Quand Zéphyrin succède à Jérôme, Napoléon III fait prospérer l'empire français. Les ventes de Champagne explosent, les raisins d'Urville sont achetés par les familles Heidsieck à Reims et Chandon à Epernay.

En 1888 c'est par l'Aube que le phylloxéra fait son entrée en Champagne, comme des milliers de vigneron, Louis Nicolas, le fils de Zéphyrin est ruiné mais il ne lâche pas et quand son fils Georges naît en 1896, le vignoble est reconstitué sur des porte-greffes résistants. Mais les cépages ne sont pas toujours adaptés et trop productifs.

Après 4 ans de guerre et une blessure aux poumons à Verdun, Georges va se passionner pour le Pinot Noir, issu du Morillon Noir que les moines cisterciens avaient apporté de Bourgogne. Alors que le Gamay est encore largement répandu dans la région, avec ses pinots fins et fragiles, Georges est bientôt surnommé le Père Pinot sur un ton souvent moqueur. Ce pinot deviendra pourtant le cépage emblématique de la Côte des Bar 40 ans plus tard.

Georges est correspondant de l'Association Viticole Champenoise avant la guerre 39/45 et du Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne après. Ses vinifications en demi-muids donnent des Urville Rouge remarquables d'élégance et des vins blancs qui vont permettre à André et Micheline DRAPPIER de lancer leurs premières bouteilles de CARTE D'OR en 1952.

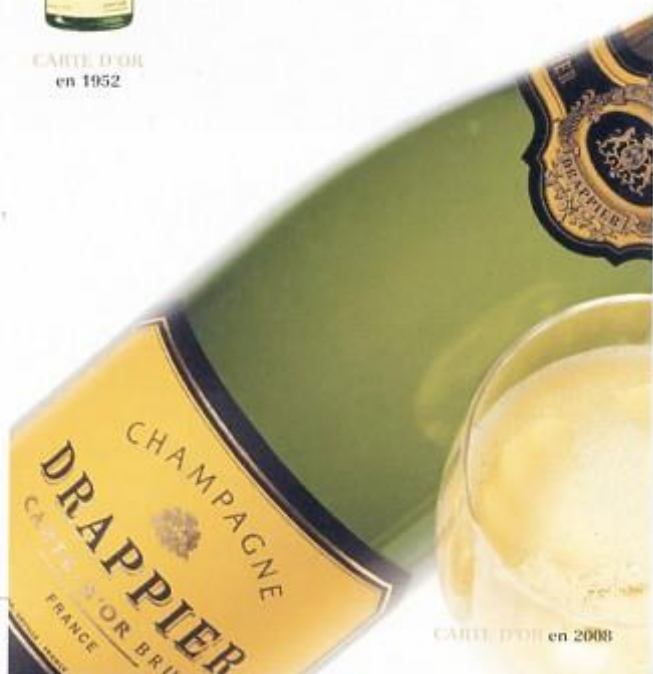
Après la gelée historique de 1957 (récolte détruite à 95%), André introduit le Pinot Meunier, plus résistant aux froids printaniers. C'est pourtant une cuvée DRAPPIER 100% Pinot Noir qui séduira le Général de Gaulle en 1965 pour sa consommation familiale à Colombey-les-Deux-Églises.



URVILLE (Aube) - Van Gèleerde



CARTE D'OR en 1952



En 1968, Micheline a l'idée d'un Champagne Rosé. Il sera 100% Pinot Noir lui aussi et en bouteille blanche, une touche féminine encore très rare à cette époque. Quarante ans plus tard le DRAPPIER Rosé connaît un vrai succès qui l'a conduit à l'Élysée.

Depuis 1979, Michel DRAPPIER maîtrise les vinifications tandis qu'André, fort de ses 60 vendanges, garde un œil avisé sur le vignoble qui couvre aujourd'hui mille "hommées" (53 ha) en propriété et 40 ha en contrats associés.

En 2008, trois jeunes bourgeois nés de Michel et Sylvie, Charline en 1989, Hugo en 1991 et Antoine en 1996 représentent la huitième génération sur le domaine.

Deux cents ans d'aléas climatiques et économiques n'ont pas altéré la passion qui anime une famille champenoise enracinée dans cette terre mille fois travaillée. Le vieux cep où coule la meilleure sève, les sarments qui portent les fruits et les jeunes pousses, fragiles mais pleines de promesses, vous remercient de votre fidélité au cours de ces deux siècles et vous souhaitent, en route vers le tricentenaire, de savourer de nombreux beaux millésimes.



Mise en place des fiches (piquets) vers 1808.



De gauche à droite : Hugo, Charline, Sylvie, Antoine, André et Michel

Nos bonnes adresses



VAVRO & CO LA CAVE LYON • FRANCE

Designer pour la haute gastronomie, VAVRO c'est aussi une magnifique cave où les vins choisis par Blaise et Erica VAVRO sont à la hauteur du Grand Prix du design qu'ils ont reçu en 2006. GRANDE SENDRÉE et BRUT NATURE.



Michel Rostang PARIS • FRANCE

Grande table parisienne, le BRUT NATURE vinifié sans soufre a trouvé sa place grâce à toute l'expérience d'un sommelier passionné : Alain Ronzatti.

Le terroir

PRAGUE • RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

Au cœur de la ville historique de Prague, une cave remplie de millésimes rarissimes et une cuisine d'une rare finesse. Pour la GRANDE SENDRÉE, "le paradis sous terre".



THE BLUE TRAIN SOUTH AFRICA

Ce train de légende a obtenu de nombreux prix pour sa carte des vins qui compte, outre une superbe gamme de vins sud-africains, de belles références de champagnes : Jacquesson, Billecart-Salmon, Moët & Chandon 1999, DRAPPIER CARTE D'OR et DRAPPIER 1995.



WINE

SOUTH AFRICA • JANUARY 2008

Classé dans le 1^{er} groupe : **DRAPPIER MILLÉSIME EXCEPTION 2000****(*)**
Notes de brioche, riche, complexe, mousse fine et belle fraîcheur. Beau score pour le **BLANC DE BLANCS****** et le **CARTE D'OR*****.

Le Monde

FRANCE • DECEMBRE 2007

Dans la sélection **BETTANNE & DESSEAUME, Artistes et Poètes**, des Champagne d'âme : **GRANDE SENDRÉE 2000**, également choisi dans le Guide 2008 **BETTANNE & DESSEAUME** parmi les cinq meilleurs champagnes millésimés.

Wine Spectator

USA • JANUARY 2008

DRAPPIER CARTE D'OR 90/100.
Élégant floral et minéral, texture crémeuse, équilibré et long en bouche.

CARTE D'OR 1992 92/100.

BRUT NATURE 89/100.

Toujours selon le Wine Spectator un groupe de biologistes anglais et italiens aurait mis en évidence les effets bénéfiques du champagne sur les troubles neuroaux.

Il semblerait que les bulles parviennent à diffuser deux composants phénoliques, le tyrosol et l'acide caféique dans les cellules du cerveau et les protègent ainsi des inflammations pouvant être occasionnées par une attaque cérébrale ou des maladies-dégénératives telles que la maladie d'Alzheimer.

ELLE à table

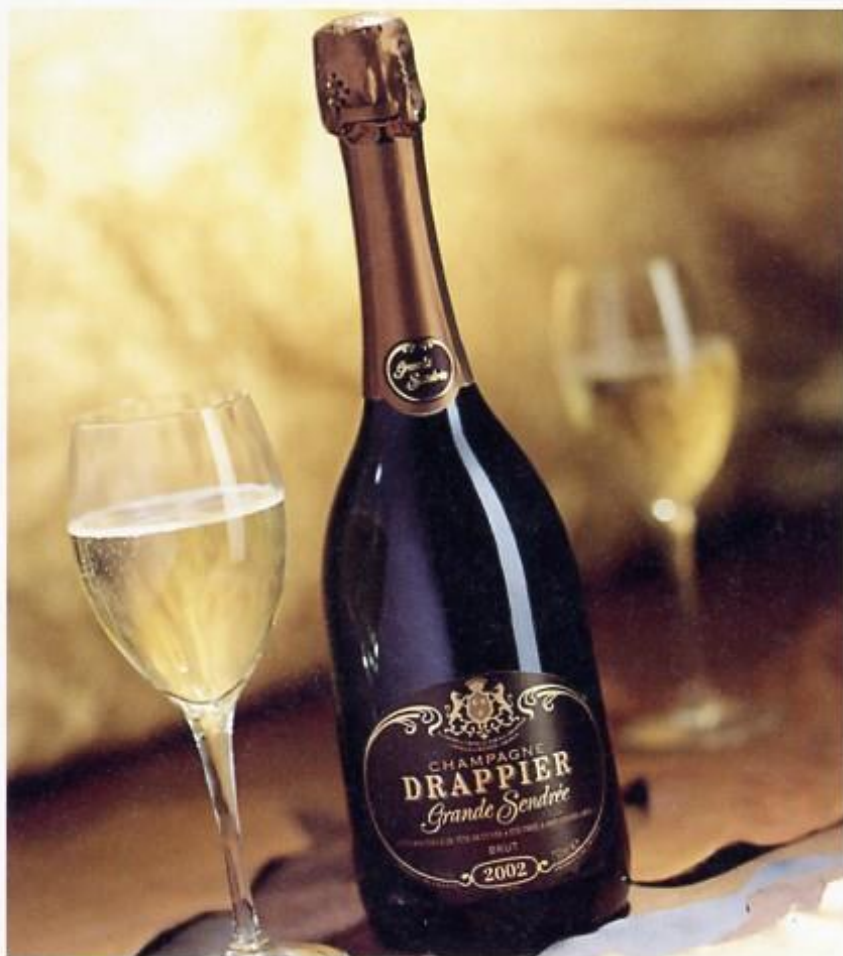
FRANCE • NOVEMBRE-DECEMBRE 2007

Parmi les 10 champagnes sélectionnés pour le réveillon **Veuve Cliquot Rosé**, **Clos des Goisses**, **Bollinger 1999** et **DRAPPIER BRUT NATURE...**

Borbarát

MAGYAR • HUNGARY XII.2007

Márkus György, dégustateur hongrois respecté donne la note de 91/100 à la **GRANDE SENDRÉE 2002** fraîchement dégorgée. La meilleure note des champagnes dégustés.



GAULT MILLAU Guide Vin 2008

Dans le guide 2008, **DRAPPIER** est classé **Domaine Coup de Cœur** et la **GRANDE SENDRÉE Champagne Coup de cœur** pour la deuxième année consécutive.



L'EXPRESS

FRANCE • NOVEMBRE-DECEMBRE 2007

Grande Sendrée Rosé 2002.
Mention spéciale.

Cette très belle cuvée Rosé qui exhale au nez de magnifiques notes de fruits rouges possède une bouche ample et très fruitée, avec une belle vivacité en finale et un côté très croquant.

MESA

BRASIL • DEZEMBRO-JANEIRO 2008

TOP 100 DES VINS DU BRÉSIL

Catena Zapata,
Gaja,
Vosne Romanée Leroy,
Pinguis,
Dom Pérignon,
Yquem,
Domus Aurea,
Drappier Grande Sendrée 2000,
Guru,
Krug 1989,
Pera Manca...

En janvier 2008, EUROPEAN FINE WINE MAGAZINE a publié :
"les 1000 meilleurs vins jamais produits".

En n°1 : Château Latour 1961 et en n°1000 : Château Lafite 1832.
Entre les deux, des vins du monde entier et 27 maisons de
Champagne répertoriées.

En 322^e position, nous sommes très fiers de trouver le **DRAPPIER
CARTE D'OR 1959** noté 96/100 avec les commentaires suivants
Cette petite maison a une longue histoire qui remonte au 17^e siècle
quand Rémy DRAPPIER était comme Nicolas Ruinart, marchand
de draps à Reims. Mais c'est seulement en 1808 qu'un
aïeul de la famille s'installa à Urville pour fonder le vignoble.
Drappier fut le Champagne préféré de Charles de Gaulle. Pas
étonnant quand on sait que Drappier a toujours été orienté vers
la qualité. Aujourd'hui André et Michel président aux destinées de
la maison et trois DRAPPIER de la prochaine génération les laissent
espérer que l'histoire va continuer.

Ce **1959** provient du vignoble d'Urville 90%
Pinot Noir et 10% de Gamay en sélection
massale. Seulement la première cuvée a été
utilisée pour ce très beau Champagne vinifié
pour 50% en demi-muids.



De gauche à droite : Michel DRAPPIER, président du Jury 2007, Nicola RONI, Ingeborg AUG, Guido FRANCQUE
et Patrick LEBRUN, Président du Syndicat Général des Vignerons de Champagne et Daniel LORSON, Directeur de
la communication au Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne.



En Octobre 2007 au siège du Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne à Epernay s'est tenu le 3^e concours
Européen de Meilleurs Ambassadeurs de Champagne. Les huit finalistes ont défendu avec brio les couleurs de leur pays
mais trois Ambassadeurs seulement ont pu monter sur le podium dressé dans le magnifique Caveau Bacchus de
l'avenue de Champagne.

GRAND PRIX

Ingeborg AUG professeur à l'école supérieur d'hôtellerie de Hambourg.

PRIX SPÉCIAL DU JURY

Guido FRANCQUE Ancien premier sommelier de Belgique et fondateur de son propre institut du vin à Comtrai.

PRIX SPÉCIAL CIVIC

Nicola RONI propriétaire de l'Enoteca de Teatro et formateur à l'Association Italienne des Sommeliers.

