

CHAMPAGNE, DU CANAPÉ À LA TABLE

D'abord vin des sacres de tous les rois de France, après un passage remarqué aux soupers de Louis XIV, c'est sur les canapés et dans les alcôves du règne de Louis XV que le Champagne rencontre le succès. La marquise de Pompadour en fait grand usage car le vin de Champagne est le compagnon idéal du courtisan, et de la courtisane...

Plus que dans tout autre vin, ses fines bulles sont à la fois distrayantes et provocantes puisqu'elles accompagnent vers le cerveau les stimulants aromatiques qui vont faire danser l'esprit, tandis que le vin réchauffe le cœur et désaltère le palais par sa fraîcheur. Ah ! Combien de couples se sont formés dès que le bouchon saute, combien d'anniversaires romantiques ont été célébrés avec

un millésime bien choisi, combien de jolis bambins sont nés de ces merveilleux moments ? La famille DRAPPIER a reçu de nombreuses confidences sur ces heureux événements, que nous garderons bien entendu secrets, mais qui nous prouvent que le Champagne a gardé, depuis trois siècles, tout son pouvoir de séduction. A la belle époque, il n'était pas rare d'entendre : "Ces galipettes sur le divan nous ont creusé l'appétit" !

Du salon à la salle à manger, il n'y avait qu'un pas qui fut vite franchi, et le Champagne a suivi. Après avoir échauffé nos sens sur les coussins, les bulles les plus célèbres du monde vont se mettre à table pour accompagner, en les rafraîchissant, les mets les plus délicats. On parle aujourd'hui

de mariage entre mets et vins, mais on peut aussi évoquer des "flirts" ou des "fiançailles" car le Champagne et les plats fonctionnent comme nous. Ephémère ou durable, dans la fusion ou dans le contraste, pour un jour ou pour toujours. Vous trouverez après ces quelques lignes des conseils qui n'engagent que ceux qui les reçoivent car ils sont le fruit d'expériences de professionnels reconnus et restent forcément l'expression d'un goût personnel.

Et puis, une fois le repas terminé, rien ne vous empêche de retourner au canapé, de préférence accompagné de celui ou celle que vous aimez et de votre Champagne préféré. Là, nous n'avons plus de conseils à vous donner. A votre santé !



Léon BAKST "LE SOUPER" Champagne et fruits défendus de Paris à Saint Petersburg.

Par sa texture légèrement acide et peu tannique, le Champagne se marie avec des milliers de plats inspirés de la mer ou de la terre. Le Champagne préfère le gibier à plume à celui à poil, quoiqu'un Carte d'Or 1992 pourra tenir tête à un rôti de chevreuil. Certains couples sont étonnants mais fonctionnent à merveille tel le Brut Nature avec un chèvre frais. En 2001, quand Michael Jackson visita la Touraine à la recherche d'un château à vendre, un restaurateur qui avait testé l'accord auparavant, lui proposa un superbe chèvre fermier accompagné d'un DRAPPIER Brut Nature. La vitalité et la minéralité de ce Zéro Dosage est compensées par l'onctuosité du chèvre qui finit par avoir le dernier mot sur une touche relevée et salée. Le plus étonnant fut que la star en redemanda. Un Champagne Demi-Sec sera un compagnon idéal pour des macarons sucrés mais aux saveurs vives. En revanche, la séparation de corps, voire le divorce, est sans appel avec l'ail, la vinaigrette ou les cornichons.

CUISINE ET VINS DE FRANCE

OCTOBRE 2012

Mille feuilles de harengs doux : En économisant sur les ingrédients bon marché (harengs doux, carotte, betterave rouge et oignon rose) on s'offrira un grand Champagne millésimé.

Avec des notes de macaron à l'orange et une finale sur l'amertume, le DRAPPIER Grande Sèndrée 2005 est un rosé superbe qui passe partout. Mariage parfait.

GUIDE HACHETTE

ÉDITION 2013

★ ★ DRAPPIER Carte d'Or 1976.

Nez complexe de fruits confits, palais étonnement frais et intense, rond et persistant. Idéal sur un foie gras de canard mi-cuit à la poêle. Un accord fusion.



Merci à ces amoureux de champagne de nous avoir choisis.

TANDEMS GOURMANDS 1

BÉNÉDICTE NOËL & DANIEL METTOUDI

Daniel METTOUDI, le meilleur photographe pour la gastronomie de Paris, propose des langoustines et filets de sole aux griottes accompagnées de DRAPPIER Grande Sendrée. Longueur en bouche et belle matière. Un mariage d'amour.



CH'NG POH TIONG 2

SINGAPOUR

Passionné par les vins de toute la planète, Ch'ng Poh Tiong, journaliste d'origine chinoise basé à Singapour est l'un des plus lus d'Asie. Dans son grand Livre Rouge, 108 grands plats chinois associés à un vin, la chair délicate du *Hairy Crab de Huaiyang* et le tranchant du céleri qui l'accompagne appellent une cuvée de Prestige Millésimée. Poh Tiong choisit la Grande Sendrée pour son côté ying et yang (probablement dû au partage presque égal entre Pinot Noir 55% et Chardonnay 45%).



SHANGRI-LA

PARIS - FRANCE

Philippe LABBÉ dirige une cuisine doublement étoilée où il faut essayer le DRAPPIER Brut Nature avec un *Ha Kao* ou un *Siu Mai* (Raviolis aux Saint-Jacques et bouchées de porc laqué).



L'EDZEN

NOUMÉA - NOUVELLE-CALÉDONIE

Gaël CHOUX le talentueux chef de l'Edzen a conçu un accord parfait à trois : Champagne, foie gras et saveurs d'Océanie. Foie gras poêlé, écrasé de *taro* à la liqueur de pêche, *nane* aux 4 épices, granola biologique au *kouffi* de sauge. Igor LBOVIC, le passionné de Vin Passion saura répondre à toutes vos questions sur les légumes locaux.



MANDARIN ORIENTAL 3

PARIS - FRANCE

Thierry MARX, deux étoiles au Michelin, fait du Sur Mesure au Mandarin Oriental de Paris. Là encore le Brut Nature, dans l'esprit d'une cuisine épurée qui va droit à la matière, flirte tout en élégance avec le risotto de soja aux huitres et truffe noire.



CHAMPAGNE.FR 4

EPERNAY - FRANCE

Le Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne suggère avec la truffe qui évoque l'humus, le tabac et le musc, un Champagne puissant et vineux au tempérament trempé dans sa jeunesse. Champagne Pinot Noir DRAPPIER Brut Nature. Une belle conversation entre deux caractères fougueux.



L'ATELIER DES CHEFS

PARIS - FRANCE

Vos Champagnes bien choisis, il ne reste plus qu'à cuisiner et les accompagner de plats savoureux et innovants. Allez à l'Atelier des Chefs à Paris et dans toute la France, des équipes jeunes vous feront cuisiner comme des professionnels.



REVUE DE PRESSE

MESA

N°101 - JANEIRO 2012 - BRAZIL

La bible de la gastronomie brésilienne juge les 10 meilleurs effervescents du marché, parmi eux, 7 Champagnes : Bollinger, Taittinger, Dom Pérignon, DRAPPIER Carte d'Or, Jacques Selosse Rosé, Krug et Laurent-Perrier Brut.

L'EXPRESSbettane+desseauve
SPÉCIAL VINS - HORS-SÉRIE N°6 - JUIN/JUILLET 2012

♥ Coup de cœur pour les Champagnes blancs ! Roederer, Taittinger et DRAPPIER Grande Sèndrée 2004 avec un superbe bouquet complexe, bouche ample raffinée. Grande personnalité, grande séduction.

BLAZER MAGAZINE

2012 - ISRAEL

Carte d'Or, couleur or et nez de pêche, parmi les 10 meilleurs Champagnes dégustés par Decanter.

IMPORTÉ PAR SHAKED

**THE WORLD OF FINE WINE**

ISSUE 37 - 2012 - USA

DRAPPIER Carte d'Or : 16.5/20

Très bon Champagne aux caractéristiques exceptionnelles. Tom Stevenson.

Terre de Vins

AVRIL 2012

DRAPPIER Cuvée Charles de Gaulle 2006. Le nez est floral, légèrement pâte de citron, la bouche de grande envergure, souple et tout en finesse. Sans aucune aspérité, long et savoureux, ce champagne d'une subtilité rare respire l'évidence.

Gault & Millau

N°53 - FÉVRIER/MARS 2012

Champagne vs l'infarctus. Une étude de l'université de READING au Royaume-Uni (British Journal of Nutrition) vient de prouver que la consommation de 2 flûtes de Champagne par jour réduisait la pression artérielle et que les cuvées à base de Pinot Noir contenaient des polyphénols antioxydants qui diminuent les risques d'infarctus et d'accident cérébraux.

KETTNER'S
SOHO - LONDON

Nos amis britanniques peuvent aller faire de la prévention médicale sur les beaux canapés de KETTNER'S, bar mythique de Soho, à Londres, où le DRAPPIER est servi à la température idéale.

d'inks business

ISSUE 119 - JUNE 2012 - UK

Michel DRAPPIER qui possède un domaine impeccable de 41 ha sur les coteaux d'Urville met le sceau final sur la magie du grand raisin noir.

CHAMPAGNE MEININGER

MAGAZIN 2011/2012 - DEUTSCHLAND

Champagne DRAPPIER écologiquement exemplaire avec 20% de ses besoins en électricité produite par les 820m² de panneaux solaires situés sur le toit de son nouveau cellier.

DANS LES AIRS 1

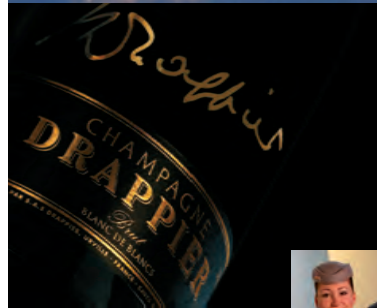
Reconnue comme la meilleure compagnie aérienne du Moyen-Orient et classée première mondiale en 2011, ETIHAD, la compagnie des Emirats Arabes Unis a choisi le DRAPPIER Blanc de Blancs Signature pour sa Classe Affaires. A bord, un véritable maître d'hôtel propose tous les plats à la carte et conseille sur l'accord des mets et des vins. ETIHAD est fière de proposer des produits et des vins choisis par des experts au cœur des régions, ce qui lui confère une singularité gastronomique appréciée des voyageurs les plus exigeants.



FRANCK

SHANGHAI - CHINA

ETIHAD propose maintenant un vol sur Shanghai. Cela tombe bien puisque le meilleur "Bistronomique" de la capitale économique chinoise, FRANCK Bistrot, sert le DRAPPIER Brut Nature et la Grande Sendrée sur des plats bien français pour alterner avec les saveurs asiatiques.



Maître d'hôtel sur ETIHAD

SUR TERRE 2

C'est à bord d'une immense limousine et accompagné de quelques passionnés que notre ami Vincent APISA (Spirit Trading) distributeur de nos cuvées en Suisse, s'est intéressé au compost que nous préparons pour les vignes cultivées en bio. De l'aveu même du chauffeur, bien plus habitué à l'asphalte des bords du Lac Léman qu'aux chemins de terre de la campagne champenoise, c'était la première fois que sa Lincoln se faisait photographier près d'un tas d'amendement.



SPIRIT TRADING 3

LAUSANNE - SUISSE

Vincent APISA et Nathalie GEORGE dans leur élégant Bar-à-Champagne de Lausanne, en compagnie de Michel DRAPPIER.

SOUS TERRE

Dans nos caves d'Urville, l'Ovum DRAPPIER en chêne, œuvre du tonnelier TARANSAUD, reprend la forme parfaite de l'œuf. C'est l'unique exemplaire utilisé en Champagne. Respectant le nombre d'or, ses courbes sont considérées comme parfaites pour l'élevage d'un grand vin de Champagne. Une Grande Sendrée Premium est en gestation dans ce noble "ventre de bois fin".

