



La Lettre

du Champagne DRAPPIER

Pourquoi le Champagne est-il le vin de la fête?

Écho de son liège libéré, or cuivré de sa robe, éclosion de sa bulle fine, le Champagne est un mythe. Les historiens diront qu'il s'agit d'une belle réussite commerciale. C'est indéniable, les champenois ouvraient les portes du marketing bien avant l'avènement du monde moderne. Mais cela n'explique pas tout. D'où vient la magie du Champagne qui opère chaque année pendant les fêtes ?

À partir du baptême de Clovis en 496, Reims devient la ville des sacres. Par la figure des 31 hommes couronnés rois en Champagne, la production du vin local se lia de façon irrémédiable au mythe fondateur de la France et à l'opulence de ses fêtes, qui se déroulent alors dans la « Salle du Festin », encore existante aujourd'hui au Palais du Tau. La cour royale emporte avec elle le souvenir enivrant de ces fêtes champenoises, et la mode du pétillant vin de Champagne cher à Louis XIV.

Capitalisant sur l'aura grandissante de leur vin, les champenois saisissent l'opportunité d'un marché tout proche : Paris et Versailles. En 1728, Louis XV, aussi amoureux du Champagne que l'était son père, fait paraître un décret qui autorise son conditionnement en bouteilles. À cette époque, le Champagne est le seul vin à bénéficier d'un tel traitement,

tous les autres sont encore transportés en barriques. Les champenois utilisent alors ce contenant comme un outil de promotion, les pionniers de l'étiquette n'hésitent pas à afficher des personnages célèbres pour vanter les mérites de leur production. Le XIX^{ème} siècle renforce encore l'image du Champagne qui coule à flots sur les tables royales et dans les ambassades du monde entier.

Le symbole est repris par les bourgeois et les nouvelles classes dans les quatre coins du monde, grâce aux réseaux ferroviaires en développement. Les producteurs devenus « marques » utilisent les nouvelles technologies de l'époque pour se faire connaître. Le premier film publicitaire connu dans l'Histoire, et réalisé par les frères Lumière, promeut une marque de Champagne !

Alors, le Champagne, ce ne serait que cela ? (...)



A Noël dans la ville du Cap, c'est dans le jardin et avec un Magnum que l'on profite des saisons inversées de l'hémisphère sud... Merci à Jolette Steyn de Wine Cellars en Afrique du Sud pour cette jolie photo.

Une combinaison de chance, de décisions marchandes, de promotion bien utilisée ?

Lorsqu'on s'intéresse à l'Edit formulé par Louis XV :

« Que ceux qui font usage du Champagne gris préfèrent celui qui mousse à celui qui ne mousse pas; que d'ailleurs le vin gris ne peut être transporté en futailles, tant dans l'intérieur du Royaume que dans les pays étrangers sans perdre totalement de sa qualité », le ton est donné. Depuis le XVIIIème siècle, le Champagne est un vin dont la qualité dépend de sa bulle, pour laquelle il est apprécié à travers le monde.

Terre hostile et froide, où la culture de la vigne est rude et difficile, la Champagne a fait naître un vin à la fois complexe et aérien. Aujourd'hui enviée, cette typicité n'a jamais été contestée par l'Histoire. On aurait pu attendre de la Révolution française qu'elle mette à mal ce symbole associé à la monarchie. Bien au

contraire, Voltaire, penseur des Lumières, lui dédie même un poème chargé de sens :

« De ce vin frais l'écume pétillante / De nos Français est l'image brillante ». Le révolutionnaire Danton n'est pas en reste, aubois d'origine, il est grand amateur du vin de Champagne.

Quant à Napoléon, on connaît son penchant légendaire pour le Champagne, qu'il préconise même en cas de défaite. Des défaites, la Champagne en a connues de nombreuses dans son histoire. D'Attila au bombardement de Reims et la bataille de la Marne, en passant par la Guerre de Cent ans, la terre de Champagne a vu s'affronter toutes les nations du monde. Une terre meurtrie mais résistante qui a donné naissance à un vin bien spécial : le Champagne, symbole de la plus importante des célébrations, celle de la réconciliation et de la paix. N'était-ce pas une coupe de Champagne à la main que le Général de Gaulle a repris pied dans une France libérée ?

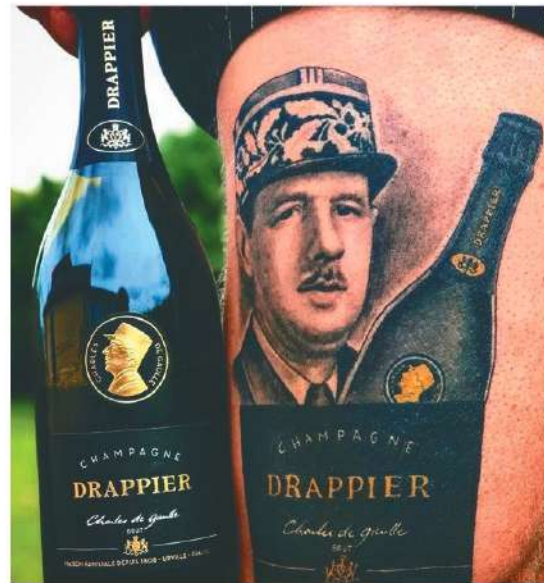
Au-delà du prestige royal, ou présidentiel, et, il faut bien le dire de sa valeur, car le Champagne a son prix, ce sont les qualités intrinsèques de ce vin aux bulles fines qui l'ont imposé lors des célébrations. En effet, à côté de certains alcools forts ou de vins trop riches et parfois "lourds", la légèreté du Champagne, sa fraîcheur et sa digestibilité ont fait de lui le roi de la fête. Alors, célébrons cette fin d'année avec le vin le plus joyeux qui soit, chez soi, en famille, ou au restaurant. Et puisqu'il ne nous est plus permis de nous embrasser en toute liberté, alors trinquons, le bras et le verre tendus vers l'autre, en signe de partage et d'amour. Vive le Champagne, vive la fête !



La cuvée Carte d'or au cœur d'une célébration familiale à Paris en Novembre 2019, à l'occasion d'Hanoukka.



Anders Throback, qui préside le syndicat IF Metall en Suède, défend la cause des salariés, ce qui ne l'empêche pas d'aimer le Champagne et les grands Hommes. Winston Churchill tatoué sur la cuisse gauche et Charles de Gaulle sur la droite. Il est entouré d'André, Hugo, Michel Drappier et Dosseh, compositeur-musicien du Togo, Juillet 2020.



MONTE-CARLO

SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER

Champagne Drappier Carte d'Or devient le Champagne des réceptions à la très prestigieuse SBM de Monaco (Hôtel de Paris *****, Hôtel Hermitage *****, Monte Carlo Beach *****)



BARROS

À Braga, sur la côte Est du Portugal, le temps est doux toute l'année, vous pouvez déguster un verre de Carte d'Or en terrasse et oser les accords audacieux de la rôtisserie « Churrasqueira Barros ».

HC HOTEL & SPA

DU CASTELLET

Sur la table de Christophe Bacqué (3 Étoiles Michelin), on peut déguster un Brut Nature pur et précis pour accompagner une cuisine contemporaine et particulièrement raffinée.

CHAMPAGNE DRAPPIER SUR LES ÉCRANS



rtbf.be

En Belgique, un reportage sur la vie en vendange s'est ouvert sur André et Gabrielle Drappier, insouciantes 9^{ème} génération !

Belgique, JT du 27 Août 2020



sky news

Michel Drappier a rendu un message positif sur la Champagne dans le contexte actuel sur la chaîne internationale d'actualité.

Royaume-Uni, JT du 29 Juillet 2020



tv asahi

La seconde chaîne nationale japonaise diffuse de superbes images du domaine Drappier en pleines vendanges.

Japon, JT du 22 Août 2020

CLAREVALLIS

sur les réseaux sociaux



Pour Manuel Peyrondet, Meilleur Sommelier de France 2008, et Meilleur Ouvrier de France : « un IMMENSE COUP DE COEUR ». Sur le compte Instagram de son club de vins privé *Chais d'Oeuvre*, il parle d'une « bombe qui a arrêté le temps ».



Sur le compte de Nicolas de Rouyn, Rédacteur en Chef du Magazine *Magnum*, « Faiblement dosé et bio, il coche toutes les cases. En plus, c'est très bon et la bouteille se révèle un format de misère, de manque, de frustration. Passez au magnum ».

QUATTUOR

se classe parmi les 10 meilleurs vins bio, et meilleur Champagne de la sélection « *The Global Organic Masters 2020* » de *The Drinks Business*.

« Le meilleur candidat était un Champagne, et un remarquable de la maison Drappier. Un verre de Champagne complexe, équilibré et hautement séduisant. »



BLANC DE BLANCS 2012

1^{er} sur 500

Classement de Septembre 2020, Andreas Larsson Meilleur Sommelier du Monde, et fondateur de *TASTED*.

« Un vin qui vous surprend par une belle acidité et une concentration de fruits à coque, une texture crémeuse tout en finesse, et une finale persistante. »



GRANDE SENDRÉE 2008

notée 94/100, est choisie par James Suckling pour sa sélection « *12 Great Value Vintage Champagnes* »

JAMESSUCKLING.COM

Drappier, unique à plus d'un titre



La première spécificité de Drappier est d'être une maison auboise. « So what ? » nous répondra un oenophile d'aujourd'hui. Certes, mais il y a trente ans, annoncer fièrement que l'on s'appuyait sur un beau vignoble situé autour d'Urville, au sud du département, pour jouer dans la cour des grandes maisons n'allait pas de soi. Les chefs de cave de Reims ou Epernay, qui s'approvisionnaient pourtant abondamment dans la région, évoquaient dédaigneusement cette origine en parlant de « champagne

qui trace ». André Drappier et son épouse ont créé leur champagne brut non millésimé, Carte d'Or, dès 1952 : bien peu à cette époque ont osé affirmer ainsi une ambition d'indépendance, de terroir et de qualité. Michel, le fils, a amené ces valeurs à un degré d'exigence tel que Drappier a réussi à placer son vignoble là où il devait être, dans le cénacle fermé des grandes origines champenoises.

Il fallait être audacieux pour créer une marque de brut il y a soixante-dix ans, et la maison aurait pu faire sienne le mot de Danton : « de l'audace, encore de l'audace, toujours de l'audace ! »

Dans une Champagne qui s'endort parfois sur ses lauriers,

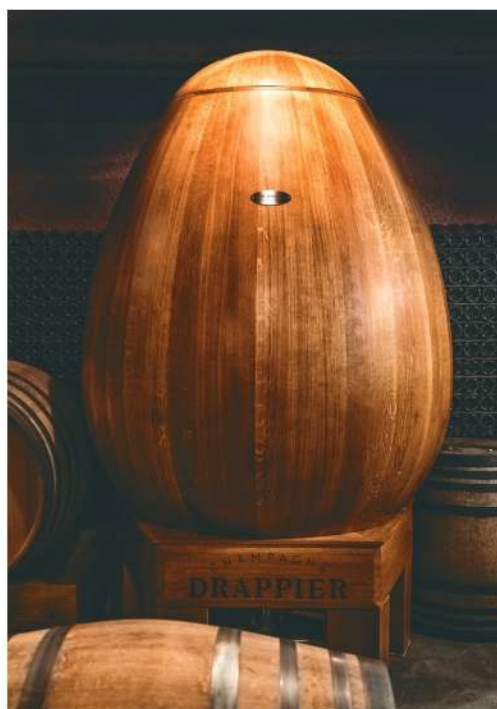
Drappier n'a jamais cessé de créer, d'innover, de perfectionner. Sélection de parcelle (La Grande Sendrée), blanc de blancs, brut non dosé (« Nature ») puis non dosé et sans soufre, assemblage de cépages rares et ancestraux (les arbanne, petit meslier, blanc vrai associés au chardonnay pour la cuvée Quattour), rosé, millésimes et même cuvée hommage à un client aussi fidèle que prestigieux, Charles de Gaulle, Drappier sous l'impulsion de Michel a multiplié les créations sans jamais perdre ni son âme ni la lisibilité de son travail.

Mais, la troisième caractéristique qui rend Drappier unique me paraît peut-être encore plus essentielle que les deux précédentes. Je la résumerai en un mot : transmission. L'installation de la famille à Urville date de 1808. Malgré mon grand âge, je n'ai vu « que » trois générations de Drappier en action : le patriarche André, mon contemporain Michel et ses enfants Charline, Hugo et Antoine. Dans un univers de maisons champenoises où les familles ont souvent laissé la place à des groupes, où parfois les familles encore en place se déchirent ou se désintéressent de tout ou partie de l'activité, je suis frappé par l'harmonie et la complémentarité qui se sont manifestées lorsque j'ai rencontré l'un ou l'autre des membres de cette famille. Il y a là un mélange de responsabilité et de prise d'initiative hautement réjouissant, qui semble nous dire : « chez les Drappier, on ne s'ennuie jamais. » Cela tombe bien, nous non plus nous ne nous ennuyons jamais en dégustant les champagnes de Drappier.

Thierry Desseauve

L'ovum : éclosion prévue en 2021

En 2011, l'Ovum (Œuf en latin) entrait dans notre Cercle. Pièce maîtresse de notre collection, nous l'avons scruté sous tous ses angles (!), étudié, éprouvé, pour faire grandir un vin millésimé inédit. Les dégustations régulières du vin en vieillissement confirment les propriétés de cette forme organique parfaite, dont la mesure correspond au nombre d'or, apportant une rondeur et une précision extraordinaires. Après 8 ans en cave, nous sommes impatients de révéler la Grande Sendrée 2012 « Ovum » qui verra le jour en fin d'année 2021.



Pour accueillir les futurs millésimes, un nouvel OVUM a été conçu, utilisant une technique innovante sans cerclage apparent qui a demandé l'intervention de plusieurs Meilleurs Ouvriers de France. L'assemblage délicat des douelles a sollicité une équipe de tonneliers pendant près de 5 mois.

Domaine : Champagne DRAPPIER – Rue des Vignes – 10200 Urville

www.champagne-drappier.com – info@champagne-drappier.com – (+33) 3 25 27 40 15

Cette Lettre n°58 est imprimée sur un papier écologique, naturel, certifié long-life, sans aucun apport chimique.

♣ CHAMPAGNE DRAPPIER, première maison carbone neutre.

Elle a été rédigée par Charline et Michel Drappier.


C H A M P A G N E
DRAPPIER
MAISON FAMILIALE DEPUIS 1808
URVILLE - FRANCE