

# Der Brief

Champagne DRAPPIER | N°33  
FRÜHLING - SOMMER 2008



Weinlesen im Jahr 1952



## Zwei Jahrhunderte Champagner-Leidenschaft

Bereits im 17. Jahrhundert gab es in Reims einen bekannten DRAPPIER, nämlich den Tuchhändler Rémy DRAPPIER. Die Gründung des Weinguts verdanken wir aber den Vorfahren des Großvaters mütterlicherseits von Michel DRAPPIER.

Am fünften Tag des Regenmonats (der "pluviose" des Revolutionskalenders) im Revolutionsjahr 5 (oder, nach unserem Kalender, am 5. Januar 1805) wurde Jérôme Collot als Sohn des Brettschneiders François Collot in Bayel geboren. François lieferte das Holz für die Öfen der berühmten Kristallwarenfabrik Cristallerie de Champagne. Die bereits zu dieser Zeit sehr bekannten Champagner-Kelche aus Kristall weckten sein Interesse für den Wein und den Weinbau. Nun gibt es in Bayel keinen Weinberg, denn das Dorf liegt mitten im Wald. Und so zog François im Jahr 1808 einige Kilometer weiter nach Urville, auf den ehemaligen Ländereien von Bernard de Clairvaux. Sein Sohn Jérôme war damals gerade drei Jahre alt.

Napoleon I führte den Champagner in ganz Europa ein, aber seine Kriege waren teuer und Frankreich war nicht nach Feiern zumute. Die Trauben des kleinen Weinguts - 35 Tagewerke, wobei ein Tagewerk 5,27 Ar beträgt, die Fläche, die ein Mann an einem Tag beschneiden kann - fanden nicht immer einen Käufer. Als aber fünfzig Jahre später Zéphyrin Jérômes Nachfolge antrat, regierte Napoleon III, und die Wirtschaft des Kaiserreichs prosperierte. Der Champagnerkonsum explodierte. Die Trauben aus Urville wurden von den Familien Heidsieck in Reims und Chandon in Epernay aufgekauft.

Wiederum dreißig Jahre später, im Jahr 1888, fiel die Reblaus in die Champagne ein, und zwar über das Departement Aube, in dem Urville liegt. Wie tausende von Weinbauern wurde Louis Nicolas, Zéphyrins Sohn, ruiniert. Aber er gab nicht auf. Als 1896 sein Sohn Georges geboren wurde, hatte er den Weinberg mit reblausresistenten Unterlagsreben wieder aufgebaut; allerdings waren die darauf aufgepfropften Sorten nicht gut ausgewählt; insbesondere waren sie zu ergiebig.

Nach vier Jahren Krieg und einer Lungenverwundung begeisterte sich Georges für den Spätburgunder, ein Nachkomme des Morillon Noir, den die Zisterzienser aus Burgund mitgebracht hatten. Damals war der Gamay in der Region noch weit verbreitet, und Georges mit seinen feinen und empfindlichen Pinots erhielt bald den spöttischen Spitznamen Papa Pinot. Vierzig Jahre später aber ist der Pinot zum Wahrzeichen der Côte des Bar geworden.

Georges war vor dem 2. Weltkrieg korrespondierendes Mitglied der Association Viticole Champenoise, nach dem Krieg des Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne. Er bereitete in Halbstücken einen außerordentlich eleganten Roten Urville und Weißweine, auf deren Grundlage André und Micheline DRAPPIER im Jahr 1952 ihren ersten Carte d'Or auf den Markt brachten.

Nach der Frostkatastrophe von 1957 (die Ernte wurde damals zu 95% zerstört) führte André den weniger frostempfindlichen Pinot



1808



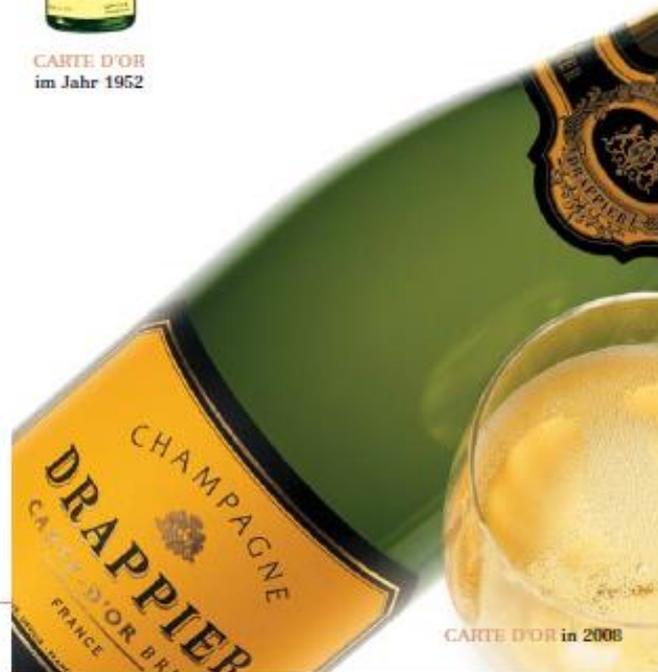
1908



2008



CARTE D'OR  
im Jahr 1952



CARTE D'OR in 2008

Meunier, den Schwarzriesling ein. Es war aber eine Cuvée DRAPPIER aus 100% Pinot noir, Spätburgunder, die 1965 General de Gaulle dazu veranlasste, DRAPPIER zu seinem Hauswein in Colombey-les-deux-Eglises zu machen.

Im Jahr 1968 entwickelte Micheline die Idee eines Champagne Rosé. Auch er wird aus 100% Spätburgunder bereitet und reift in weißem Glas - diese weibliche Note ist damals noch sehr selten. Vierzig Jahre später erlebt der DRAPPIER Rosé einen großen Erfolg und zieht in den Elysée-Palast ein.

Seit 1979 überwacht Michel DRAPPIER die Weinbereitung, während André, Stark seiner 60 Weinlesen, ist für den Weinberg verantwortlich, der heute tausend Tagewerke (53 Hektar) an Eigentum und 40 Hektar dazugepachtete Parzellen umfasst.

In diesem Jahr 2008 wächst auf dem Weingut mit Michels und Sylvies Kindern Charline, (geboren 1989), Hugo (1991) und Antoine (1996) die achte Generation heran.

Zweihundert Jahre klimatischer und ökonomischer Wechselfälle haben die Leidenschaft einer Familie nicht gebrochen, die in diesem immer wieder bearbeiteten Boden verwurzelt ist. Der alte Rebstock, in dem der beste Saft aufsteigt, die Ranken mit ihren Trauben, die jungen und hoffnungsvollen Triebe danken Ihnen für zweihundertjährige Treue, und sie wünschen Ihnen auf ihrem Weg zum dreihundertsten Geburtstag viele Begegnungen mit schönen und geschmackreichen Jahrgangswine.



Bau eines Spaliers um 1808.



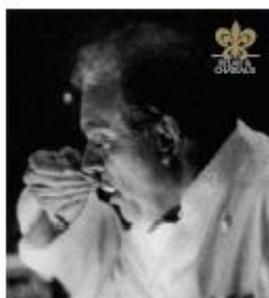
Von links nach rechts: Hugo, Charline, Sylvie, Antoine, André et Michel

## Unsere guten adressen



### VAVRO & CO LA CAVE LYON • FRANCE

VAVRO, das ist nicht nur Design für die Spitzengastronomie. Es ist auch ein wunderbarer Keller, wo die von Blaise und Erica VAVRO ausgewählten Weine auf der Höhe des Großen Design-Preises von 2006 sind. GRANDE SENDREE, BRUT NATURE.



### Michel Rostang PARIS • FRANCE

Bei Michel ROSTANG, der in Paris ein Spitzenlokal führt, hat der ungeschwefelte BRUT NATURE dank der Erfahrung des engagierten Kellermeisters Alain Ronzatti Einzug gehalten.



### Le terroir

PRAGUE • RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

Im Herzen der historischen Altstadt von Prag ein Weinkeller voller seltenster Jahrgangswine und eine ausgesucht delikate Küche. "Ein unterirdisches Paradies" für den Grande Sendrée



### THE BLUE TRAIN SOUTH AFRICA

Dieser sagenhafte Zug hat für seine Weinkarte schon viele Preise eingefahren. Man findet dort eine superbe Auswahl südafrikanischer Weine und dazu ausgesuchte Vertreter der Champagne: Jacquesson, Billecart-Salmon, Moët 1999, DRAPPIER Carte d'Or und DRAPPIER 1995.



## WINE

SOUTH AFRICA • JANUARY 2008

**DRAPPIER** in der Spitzengruppe: **Millésime Exception 2000 \*\*\*\*(\*)** - Brioche-Töne, reich, komplex, feiner Schaum und angenehme Frische. Gute Noten auch für den **Blanc de Blancs\*\*\*\*** und den **Carte d'Or\*\*\*\***.

## Le Monde

FRANCE • DECEMBRE 2007

Im Selektion **BETTANNE & DESSEAUVE**, die Künstler und Dichter haben beseelte Champagner ausgewählt: **GRANDE SENDRÉE 2000**, der auch im Weinführer **BETTANNE & DESSEAUVE 2008** unter den fünf besten Jahrgangschampagnern aufgeführt wird.

## Wine Spectator

USA • JANUARY 2008

**DRAPPIER Carte d'Or 90** von 100 Punkten. Elegant, blumig und erdig, eng gewoben, ausgewogen und langer Abgang.

**Carte d'Or 1992 92/100.**

**Brut Nature 89/100.**



## GAULT MILLAU Guide Vin 2008

Im Führer 2008 wird **Drappier** im zweiten Jahr zum Lieblingsweingut gekürt, und der **Grande Sèndrèe** zum Lieblingschampagner.

Weiterhin berichtet der Wine Spectator, ein anglo-italienisches Biologenteam habe positive Einflüsse des Champagners auf Nervenkrankheiten entdeckt.

Demnach würden über die Bläschen zwei Substanzen, Tyrosol und Kaffeegeersäure, in Gehirnzellen gelangen und dort Entzündungen vorbeugen, wie sie bei Schlaganfällen oder degenerativen Krankheiten (z.B. Alzheimer-Syndrom) auftreten können.

## ELLE bei Tisch

FRANCE • NOVEMBRE-DECEMBRE 2007

Unter den zehn für das Silvester-Festmahl ausgewählten Champagnern finden sich **Veuve Cliquot Rosé**, **Clos des Goisses**, **Bollinger 1999** und... **DRAPPIER Brut Nature**.

## Borbarát

MAGYAR • HUNGARY XII.2007

Der weithin geachtete ungarische Weinkritiker **Márkus György** verleiht dem gerade degorgierten **Grande Sèndrèe 2002** 91 von 100 Punkten. Das ist die beste Bewertung unter den verkosteten Champagnern.



## L'EXPRESS

FRANCE • NOVEMBRE-DECEMBRE 2007

**Grande Sèndrèe Rosé 2002.** Besondere Erwähnung.

In dieser wunderschönen Rosé-Cuvée begegnet man prächtigen Tönen von roten Beeren. Der fruchtige Geschmack holt weit aus bis zu einem lebhaften, fast knackigen Finale.

## MESA

BRASIL • DEZEMBRO-JANEIRO 2008

**TOP 100 DER WEINE IN BRASILIEN**  
Catena Zapata,  
Gaja,  
Vosne Romanée Leroy,  
Pingus,  
Dom Pérignon,  
Yquem,  
Domus Aurea,  
**Drappier Grande Sèndrèe 2000**,  
Guru,  
Krug 1989,  
Pera Manca...

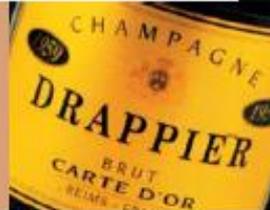
Das **European Fine Wine Magazine** hat im Januar 2008 eine Liste der "1000 besten Weine aller Zeiten" veröffentlicht.

Nr. 1 : Château Latour 1961, Nr. 1000 : Château Lafite 1832. Dazwischen Weine aus der ganzen Welt, wobei 27 Champagner-Erzeuger aufgeführt sind.

Wir waren sehr stolz, als Nr. 322 den **Drappier Carte d'Or 1959** zu finden, der mit 96/100 bewertet und folgendermaßen kommentiert wird:

Die Geschichte dieses kleinen Hauses reicht ins 17. Jahrhundert zurück, als Rémy DRAPPIER (übrigens wie Nicolas Ruinart) Tuchhändler in Reims war. Aber erst 1808 ließ sich ein Vorfahre der Familie in Urville nieder und gründete dort ein Weingut. Drappier war der Lieblingschampagner von Charles de Gaulle, was kaum verwundert, da Drappier immer qualitätsbewusst war. Heute lenken Michel und André die Geschicke des Hauses, und in der nächsten Generation geben drei DRAPPIERs Anlass zur Hoffnung, dass die Geschichte sich fortsetzen wird.

Jener 1959er kommt vom Weinberg in Urville. Er enthält 90% Pinot Noir und 10% Gamay. Nur die erste Pressung wurde für diesen sehr schönen Champagner verwendet, der zu 50% in Halbstücken gereift ist.



Von links nach rechts: Michel DRAPPIER, Vorsitzender der Jury 2007, Nicola RONI, Ingeborg AUG, Guido FRANCQUE und Patrick LEBRUN, Vorsitzender des Syndicat Général des Vignerons de Champagne und Daniel LORSON, Direktor der Kommunikation im Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne.



Im Oktober 2007 wurde am Sitz des Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne in Epernay der 3. Europäische Wettbewerb der Besten Botschafter des Champagners veranstaltet.

Die acht Finalisten haben ihre Länder mit Bravour vertreten, aber schließlich konnten im prächtigen Weinkeller der Avenue de Champagne nur drei der Botschafter das Siegerpodest besteigen.

#### ERSTER PREIS

**Ingeborg AUG**, Dozentin für Getränkekunde an der Hotelfachschule Hamburg.

#### SPEZIALPREIS DER JURY

**Guido Francque**, ehemaliger Erster Kellermeister Belgiens und Gründer seines eigenen Weininstituts in Courtrai.

#### SPEZIALPREIS CIVC

**Nicola RONI**, Eigentümer der Enoteca del Teatro und Ausbilder der Italienischen Vereinigung der Kellermeister.