



### > Ein großer Wein - der Spross einer Affäre zwischen Ihnen und einer Flasche

Der Duft einer schwarzen Trüffel entzückt Sie, Sie kosten einen saftigen Pfirsich und schließen die Augen; und niemand käme auf die Idee zu sagen : „Es wäre gut gewesen, die Aromen etwas heraus zu nehmen. Das Obst ist etwas zu süß geraten“. Die Natur benotet man nicht. Man akzeptiert, was sie hervorbringt, und dankt dem Schöpfer.

Nun konnten Sie aber schon in unserem Brief Nr. 31 lesen, dass zwar die Traube von der Natur kommt, der Wein aber vom Menschen. Der Mensch gleicht an, mischt, verwandelt ; und da er sich in alles einmischt, setzt er sich der Kritik aus - das ist nur folgerichtig. Der Weinbauer bildet hier keine Ausnahme ; denn seit der Wein vor etwa 10 000 Jahren im Mittleren Osten geboren wurde, hat der Weinbereiter immer danach getrachtet, sein Produkt zu verbessern. Die babylonischen Könige und die Pharaonen im Niltal waren nicht nur stolz auf ihre Paläste; der Wein, den sie ihren Gästen vorsetzten, musste der beste sein, oder zumindest als solcher gelten. *Es gab damals in Ägypten Experten, die die Eigenschaften eines Weines ebenso sicher und professionell zu beurteilen wussten wie ein Weinhändler im Bordeaux des 19. Jahrhunderts* (Hugh Johnsons Weingeschichte. Von Dionysos bis Rothschild. GU. Hallwag).

Weinrichter hat es zu allen Zeiten gegeben, und das ist gut so. Sie treiben die Kunst des Weinbaus voran, sie benoten, stellen Ranglisten auf, vergeben Lob und Tadel. Es gibt Spezialisten für bestimmte Appellations, wie den Engländer Tom Stevenson und den Schweden Richard Juhlin für den Champagner, oder den bekannten Amerikaner Robert Parker für den Bordeaux. In Frankreich beweist der Eklektiker Michel Bettane außergewöhnliche Kenntnisse über alle Gewächse und Regionen hinweg. Einige degustieren an der Quelle, wie der geniale Professor für Weinbau Denis Dubourdieu; andere sind näher am Konsumenten, wie Jancis Robinson, die in der BBC auftritt und für ihre enzyklopädischen Kenntnisse bekannt ist. Allen gemeinsam ist eine grenzenlose Leidenschaft für den Wein.

Vor Zeiten auf Papyrus, später mit Tinte in Hefte, heute mit dem Laptop - die Methode bleibt sich gleich : Zuerst fixiert der Prüfer die Farbe. Nun fängt die Nase die Aromen ein, erst bei ruhendem Glas, sodann indem er den Wein kreisen lässt. Jetzt wird ein Heer von Papillen alarmiert, um den Geschmackskomponenten nachzuspüren: fruchtig oder mineralisch, frisch oder reif, lang anhaltend oder (zu) kurz - und hoppla ! schon steht das Urteil, und das digitale Gedächtnis hält es fest. 13 von 20 möglichen Punkten, das kann schon sehr gut sein, etwa in einer Zeitschrift, die in der Regel Noten zwischen 8 und 14 vergibt. Oder 85 von 100, leider nicht genug für den Verbraucher, der unter 90 gar nichts erst wahrnimmt. Es gibt auch die Sterne: drei, ganz schön ; vier, hervorragend ; und vor fünf verfallen alle in Verzückung.

Natürlich kann man dieses viele hundert Jahre alte Vorgehen, das sich in Beurteilung, Rangfolgen und Belohnungen ausdrückt, nur loben. Es führt zum Streben nach Exzellenz und letztlich zum Genuss. Aber wir sollten nicht vergessen, dass auf Erden (wie vermutlich auch im Himmel) alles Geschmackssache ist. Zwei Weine vergleicht man ein wenig wie Bilder : Zwei gleich unbezahlbare Bilder, links ein Picasso, rechts ein Monet, welches ist nun das Schönerer ? Welches ist besser ? Welches löst mehr Emotionen aus ? Das kann nur jeder für sich beantworten, und über Geschmack lässt sich nicht streiten.



> Un homard rouge et une bouteille. Pablo PICASSO - Paris 1948.



> Un bar aux Folies Bergère. Édouard MANET - Paris 1880.

### > THE WORLD OF FINE WINES LONDRES 2009

In einer Verkostung, die 2009 in London für die Zeitschrift THE WORLD OF FINE WINES organisiert wurde, verglichen drei große Spezialisten, Michael Edwards, Simon Field und Tom Stevenson, zwei Jahrgänge (1982 und 1985) in Magnumflaschen. Neben Bollinger, Salon, Taittinger, Comtes de Champagne, Philipponnat Clos des Goisses, Lanson, Billecart Salmon... : Drappier Carte d'or 82 und 85, denen Tom Stevenson beiden 20 von 20 Punkten zuerkannte, eine Benotung, die sonst in der Verkostung nicht vergeben wurde. Sein Kommentar : Einfach sensationell, Komplexität, Tiefe. Ganz außergewöhnlich!



Lassen wir uns also nicht durch spitzfindige Rankings und akademische Analysen einschüchtern. Der Wein, der Champagner, das sind lebendige Erfahrungen. Wie Prousts berühmte Madeleine, die ihm den Weg zurück in seine Kindheit öffnete, entführt Sie der Geschmack einer Cuvée, die Sie mit sehr lieben Freunden gekostet hatten, zurück in jenen glücklichen Augenblick. Und dies kann Ihnen kein noch so gelehrter Verkostungsbericht bieten. Ein Spitzenwein, eingeschickt von jemandem, den Sie nicht mögen, und den Sie in ungut gespannter Atmosphäre trinken, wird nur schlechte Erinnerungen hinterlassen. Der große Wein, das ist der, den Sie mögen. Der einfache oder teure Wein, der bei Ihrer Begegnung mit dem Mann oder der Frau Ihres Lebens zugegen war. Der Ihnen im Restaurant ein unglaubliches Gericht nahe gebracht oder Sie ganz einfach auf einer sommerlichen Terrasse erfrischt hat, an jenem bestimmten Tag und keinem anderen. Die Sterne vergeben Sie selbst, und das geht umso leichter, wenn Sie bereits einige Gläser gekostet haben!...

> **DELICES** JANUAR 2010

**Grande Sèndrèe 2002** : Liebe beim ersten Schluck. Kraftvoll, expressiv, mit explosiven Aromen.



> Verkostung des Millésime Exception 2002, ein Augenblick der Freude. Tomohiko TANABÉ (TERRA VERT - TOKYO), Aline DEROUSSIN, André DRAPPIER et Cyrielle MARTINET.

> **LA REVUE DU VIN DE FRANCE** HORS SERIE - NOVEMBRE 2009

Unter den 400 besten Lagen, die 2009 verkostet wurden : **Grande Sèndrèe 2002**. Tiefer und weiniger Champagner mit reichem Geschmack. **16/20**.

> **GUÉNAËL REVEL** QUÉBEC - CANADA

In seinem Führer der Schaumweine und Champagner plaziert Guénaël Revel die **Grande Sèndrèe 1996** und **1999** gleichauf und unter die Ersten, mit **4 Kringeln** und **3 Ermutigungen**.

> **VITICULTURE-CŒNOLOGIE-FORMATION.FR** INTERNET

Michel Veron, Lehrender an der Weinbauschule Lycée Viticole de la Champagne in Avize, widmet dem **DRAPPIER Brut Nature Sans Soufre** eine **Liebeserklärung** : Ein äußerst ausdrucksvoller Champagner, der das bewusst innovative Vorgehen dieses Hauses belohnt, dessen Können belegt und den Spätburgunder der Champagne ins rechte Licht rückt.

> **BETTANE & DESSEAUVE** LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2010

Reiner Boden des Weinbergs und tadellose Technik. Eine sichere Adresse für Liebhaber weiniger Champagner. Dieser sehr gewissenhafte Produzent begibt sich mehr und mehr in die schwierigen Prozesse des biologischen Anbaus, und er tut dies kompromisslos und intelligent. **Grande Sèndrèe 2002**, lebhaft, intensiv und bemerkenswert lang, **17/20**.

> **ROBERT PARKER** DEZEMBER 2009

**Grande Sèndrèe 2002** **92/100**  
Lange und subtile Mineralität. Einfach großartig.

> **VINUM** ZÜRICH.CH. DEZEMBER 2009

**TOP-TIPP des Monats** : Champagne **DRAPPIER Grande Sèndrèe 2002**, Corton Faiveley 2007, Corton Charlemagne Boucharde P&F 2007.

> **L'ECHO - LA MARSEILLAISE** DEZEMBER 2009

Sehr gutes Haus aus dem Departement Aube, das sich an den größten Namen misst. **DRAPPIER Rosé** ★★★★★.

> **DELICES** APRIL 2010

Als erster genannt : **Grande Sèndrèe Rosé 2004**. Sauerkirschen und rote Beeren. Sehr kraftvolle Aromen.

> **LE GUIDE DES GRANDS AMATEURS DE VIN** 2010

Der weltweit einzige Führer, in dem die Konsumenten zu Wort kommen. 11 Verkoster für : **Millésime Canicule 2003** **17/20**, **Millésime Exception 2000** **17/20**, **Carte d'or 1992** **16,5/20**.



> **HUGH JOHNSON'S POCKET WINE BOOK** 2010

Hervorragendes Familienunternehmen : **BRUT ZERO**, **ROSE DE SAIGNEE**, **BLANC DE BLANCS Signature**, **Millésime Exception 2002** und **2004**. Wunderbare Cuvée de Prestige **Grande Sèndrèe 1999**, **2002** und **2004**.

**RED  
DAYS  
2009**

Red  
Cars  
racing



LA RUBRIQUE DU LUXE...

> **RED DAYS 2009** TURIN - ITALIE

Im September 2009 organisierte Red Cars Racing für FERRARI und MASERATI eine sehr schöne Rallye durch die Alpen. Die Konkurrenten starteten in Turin, wo sie sich in der ENOTECA BIANCHI E ROSSI mit DRAPPIER eindecken konnten. In Mégève gab es eine Rast im Flocon de Sel, um mit Carte d'Or seinen Durst zu löschen; dann führte der Weg über die bekannte Bäderstadt Evian nehmen, wo man im Royal Hotel den Millésime Exception 2000 schlürfen konnte. Wer unbedingt mit Champagner fahren wollte, konnte sich im CAVE À SAM mit Cuvée Charles de Gaulle bevorraten und so die Gefahr des Spritmangels abwenden.

> **INFRA ROUGE** OCTOBRE 2009 - PARIS - FRANCE

Trends des Neuen Paris. Sie hören Katsumi, tragen G. Chanel Lonly und Vintage-Moden und trinken DRAPPIER. Die Marken, die niemand kennt, nach denen aber morgen jeder verrückt sein wird.

> **BOËRL & KROFF** FRANCE

Dem Champagner Boërl & Kroff, den DRAPPIER seit dem Jahrgang 1995 für passionierte Liebhaber herstellt, begegnen Sie nur in den exklusivsten Häusern Europas und der Welt. 2009 hat Rolls Royce Motor Cars France für die Präsentation seiner neuen Ghost den Jahrgang 1996 gewählt.

 **Rolls-Royce**



> **QUARTINO DI VINO** ITALIE

Die Italiener sind nicht nur Auto-Experten, sie sind auch hervorragende Champagner-Kenner. Jedes Jahr feiert die VINE-RIA-CHAMPAGNERIA Quartino di Vino den 14. Juli und das Ende der Adels-Privilegien, indem sie gewichtige und seltene Mathusalems von Drappier öffnet, die dann beim Straßenfest getrunken werden.

> **TRIANON PALACE** VERSAILLES - FRANCE

Im größten Luxus trifft man manchmal auf größte Einfachheit. So hat der Kellermeister des Trianon Palace unter den Champagnern von DRAPPIER den Minimalisten ausgewählt: Brut Nature Zéro Dosage.



> **SO'CHIC** RUE DU FAUBOURG ST-HONORÉ - PARIS - FRANCE

Bühne frei für die Prestige-Cuvées Ihrer Träume: Dom Ruinart 1998, Dom Pérignon 2000, Krug, Winston Churchill 1998, Pol Roger, Grande Sèndrée Drappier 2002.



...ET DES BONNES CHOSES SIMPLES

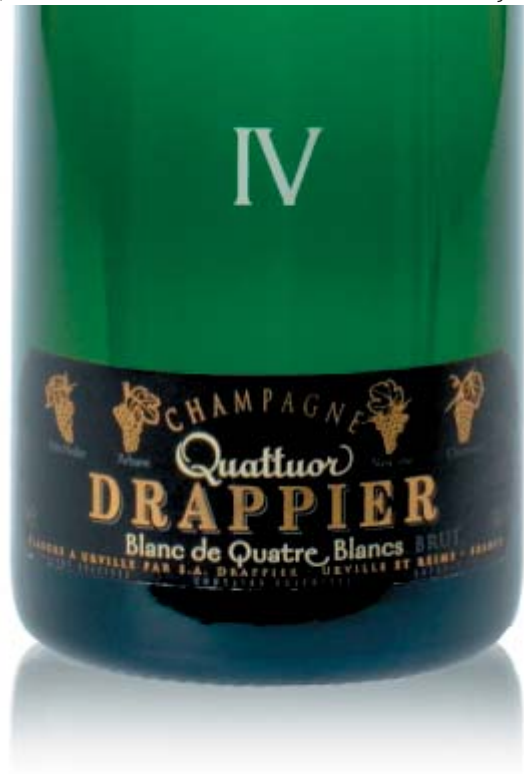
> **FRANKOWITSCH** GRAZ - AUTRICHE

Seit 1932 bäckt Frankowitsch die inzwischen weltweit bekannten Brötchen. Sie werden mit der Hand geformt, kommen stündlich aus der Backstube und werden so gefüllt, wie Sie es wünschen : Wurst, Räucherlachs, Gemüse..., alles erster Qualität. Und um mit alledem fertig zu werden, steht immer eine Flasche Drappier kühl.



> **ARPÈGE** ALAIN PASSARD - PARIS - FRANCE

Diesen großen Koch (drei Michelin-Sterne) hätte man in die Rubrik LUXUS aufnehmen können, so sehr kennt das Tout-Paris seine Küche, so ausgereift ist seine Kunst. Aber hier gibt es keinen Schnick-Schnack, sondern nur das eine Ziel : Den Geschmack des Produkts zur Geltung zu bringen. Gemüse, Fisch, Geflügel werden auf tausend und eine Art gekocht, erhitzt, goldbraun gebraten, um ihren Geschmack köstlich und subtil zu entfalten. Der Chef und sein sehr kompetenter Kellermeister Gaylord Robert haben die aus alten Reben hergestellte Cuvée Quattuor gewählt, die sich ideal mit dieser schnörkellosen und äußerst genauen Küche verbindet. Quattuor : Dem spannungsreichen Saft aus fast vergessenen Reben der Champagne : Arbane, Petit Meslier und Blanc Vrai, fügt der klassische Chardonnay seine lange und elegante Note hinzu. Die Cuvée Quattuor (zu lateinisch „quattuor“, vier) ist der einzige weiße Champagner aus vier weißen Trauben. Er stammt von Böden, die nur mit natürlichem Kompost gedüngt werden, wird mit einem Minimum an Schwefel bereitet und nicht gefiltert.



> **POLETTO** HAMBURG - ALLEMAGNE

Balsamico aus Modena, Olivenöl extra virgine, in Hamburg findet man die besten Produkte Italiens! Cornelia Polettos Restaurant und Kochschule bieten einfache und reine Produkte zum größten Vergnügen der Gäste.

> **GIBSONS** CHICAGO - USA

Im Kapitel der einfachen Dinge gibt es das gegrillte Steak Natur von schönen Tieren aus den Ebenen des Mittleren Westens, die nur die Prärie kennen. Gibsons ist landesweit bekannt für die Qualität seines Fleisches, das durch ein Glas DRAPPIER Rosé zur Geltung gebracht wird.

> **SINÉ HEBDO** DECEMBRE 2009

Wir können uns unmöglich trennen ohne einen Gedanken für unsere Umwelt. Hier unser Vorschlag zum Frühjahr 2010, um an der Rettung unseres Planeten mitzuwirken: „Für jede Flasche pflanze ich einen Baum... also... einen Rebstock.“



P A P I E R R E C Y C L É  R E C Y C L E D P A P E R