

Der Brief

champagne DRAPPIER | N°42
HERBST/WINTER 2012

CHAMPAGNER, VOM SOFA AN DIE TAFEL

Der Erfolgsweg des Champagners beginnt bei den Krönungsfeierlichkeiten der französischen Könige, führt über die Soupers Ludwigs des Vierzehnten und findet sein Ziel in den Alkoven der Regierungszeit Ludwigs des Fünfzehnten. Madame de Pompadour verbrauchte Champagner in erheblichen Mengen, da Champagnerwein ist der ideale Gefährte des Höflings ist, und auch der Kurtisane...

Mehr als jeder andere Wein kann er zugleich zerstreuen und aufreizen, denn seine feinen Bläschen begleiten die stimulierenden Aromen zum Gehirn, wo sie den Geist zum Tanzen bringen, während der Wein das Herz erwärmt, den Durst löscht und den Gaumen erfrischt. Ah ! Wie viele Paare haben sich gefunden, als der Korken knallte, wie viele romantische Geburtstage wurden mit einem gut gewählten Jahrgangswein gefeiert, wie

viele reizende Kindchen sind aus jenen wunderbaren Augenblicken geboren ? Der Familie Drappier wurden viele Erzählungen zu solch glücklichen Ereignissen anvertraut - die bleiben selbstverständlich geheim. Sie beweisen uns aber, dass im Champagner heute dieselbe Verführungskraft liegt wie vor 300 Jahren.

Zur Zeit der Belle Epoque, an der Wende zum 20. Jahrhundert, konnte man des Öfteren sagen hören : "Nach diesen Spielchen auf dem Sofa ist man doch ziemlich hungrig" ! Vom Salon zum Esszimmer war es nur ein Schritt, der war schnell getan, und der Champagner kam mit. Nachdem die berühmtesten Bläschen der Welt auf den Kissen unsere Sinne entflammt haben, begleiten und erfrischen sie bei Tisch die delikatesten Speisen. Man sagt manchmal, dass Speisen

und Wein sich vermählen. Man kann sich aber auch einen Flirt vorstellen, oder eine Verlobung : Denn Champagner und Gerichte sind nicht anders als wir selbst, sie verbinden sich auf Zeit oder auf Dauer, kontrastieren oder verschmelzen, für einen Tag oder auf immer. Sie, liebe Leser, werden nach diesen kurzen Gedankenspielen einige Ratschläge finden, die aber nur die verpflichten, die ihnen folgen. Denn wenn sie auch die Erfahrung anerkannter Experten spiegeln, so bleiben sie natürlich Ausdruck eines persönlichen Geschmacks.

Und nach dem Essen hindert Sie nichts daran, zum Sofa zurückzukehren, am besten mit dem Menschen, den Sie lieben, und in Begleitung Ihres Lieblingschampagners. Und nun haben wir für Sie keine Ratschläge mehr. Auf Ihre Gesundheit !



Léon BAKST "Champagner und verbotene Früchte von Paris bis Sankt Petersburg".
(« Champagne et fruits défendus de Paris à Saint Petersburg »).

Die leicht saure und wenig tanninhaltige Struktur des Champagners gestattet die Begegnung mit unzähligen Gerichten von Land oder See. Beim Wild mag der Champagner lieber Federn als Fell, obwohl - ein Carte d'Or 1992 kann einem Rehbraten durchaus Paroli bieten. Einige Paare können überraschen, funktionieren aber aufs Beste, wie der Brut Nature mit einem Ziegen-Frischkäse. Im Jahr 2001, als Michael Jackson auf der Suche nach einem Schlösschen die Touraine besuchte, setzte ihm ein Gastwirt, der sich zuvor vom Wohlklang des Zusammenspiels überzeugt hatte, einen superben Chèvre Fermier mit einem Champagne Drappier Brut Nature vor. Die Lebhaftigkeit und Mineralität dieses Zéro Dosage werden aufgefangen von der Cremigkeit des Käses, der schließlich das letzte Wort hat und sich mit einer salzig-intensiven Note verabschiedet. Die große Überraschung war, dass der Star nach mehr verlangte. Halbtrockener Champagner wäre ein idealer Gefährte für süße, aber geschmacksintensive Makronen. Dagegen ist mit Knoblauch, Vinaigrette und sauren Gurken die Trennung oder Scheidung unausweichlich und endgültig.

REZEPT IN CUISINE ET VINS DE FRANCE

OKTOBER 2012

Blätterteig-Pastete mit Mildem Hering. Das Gericht ist so preiswert - milder Hering, Möhre, rote Beete, rosa Zwiebel -, dass man sich dazu einen großen Jahrgangschampagner erlauben kann. Mit seinen Anklängen an Orangen-Makronen und einem leicht bitteren Abgang ist DRAPPIER Grande Sèndrée 2005 ein großartiger Rosé, der sich immer einfügt. Perfekter Wohlklang.

DER GUIDE HACHETTE 2013¹

begrüßt den Carte d'Or 1976★★★

Komplexer Duft mit kandierten Früchten, unglaublich frischer und intensiver, runder und anhaltender Geschmack. Passt ideal zu einem kurz gebratenen Enten-Foie gras. Vollkommen harmonisches Zusammenspiel.



Der Brief

Wir danken diesen Champagner-Liebhabern, dass sie uns ausgewählt haben.

TANDEMS GOURMANDS 1

BÉNÉDICTE NOËL & DANIEL METTOUDI

In « Tandems Gourmands » verbindet Daniel Mettoudi, der beste Gastronomie-Fotograf von Paris, vor, Langustinen und Seezungen-Filets an Sauerkirschen mit einer Grande Sèndrée. Langer Abgang und schöner Körper. Eine Liebesese.



CH'NG POH TIONG 2

SINGAPOUR

Ch'ng Poh Tiong, Journalist aus Singapur mit chinesischen Wurzeln, der in Asien zu den meist gelesenen Publizisten gehört, interessiert sich leidenschaftlich für alle Weine des Planeten. In seinem großen Roten Buch, 108 große chinesische Gerichte mit je einem passenden Wein, rufen das delikate Fleisch des Hairy Crab von *Huaiyang* und die Schärfe des begleitenden Selleries nach einer Prestige-Jahrgangscuvée. Poh Tiong entscheidet sich für die Grande Sèndrée, weil in ihr sich Ying und Yang darstellen (was vermutlich der fast gleichgewichtigen Zusammensetzung aus Pinot Noir mit 55% und Chardonnay mit 45% geschuldet ist)



SHANGRI-LA

PARIS - FRANCE

Im Pariser Shangri-La leitet Philippe Labbé eine mit zwei Sternen ausgezeichnete Küche, wo man den Drappier nature mit einem *Ha Kao Siu Mai* probieren sollte, Ravioli mit Jakobsmuscheln, buns vom Lack-Schwein.



L'EDZEN

NOUMÉA - NOUVELLE-CALÉDONIE

In Nouméa, Neukaledonien, hat der begabte Chef des Edzen, Gaël CHOUX, einen vollkommen harmonischen Dreiklang geschaffen: Champagner, Foie gras und ozeanische Aromen. Gebratene Gänseleber, mit Pfirsich-Likör zerdrückter *Taro*, *Nane* mit den Vier Gewürzen, Bio-Granola mit einem Salbei-Kouffi. Igor Lebovic, der engagierte Chef von Vin Passion, wird alle Ihre Fragen zu den lokalen Gemüsen beantworten.



MANDARIN ORIENTAL 3

PARIS - FRANCE

Thierry Marx, von Michelin mit zwei Sternen bedacht, kocht nach Maß im Pariser Mandarin Oriental. In seiner Küche, die schnörkellos die Produkte zur Geltung bringt, flirtet der Brut Nature elegant mit dem Soja-Risotto mit Austern und schwarzer Trüffel.



CHAMPAGNE.FR 4

EPERNAY - FRANCE

Zum Humus, Tabak und Moschus der Trüffel wünscht sich das Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne einen kräftigen und weinigen Champagner mit jugendlich schwungvollem Temperament. Champagner aus Pinot Noir DRAPPIER Brut Nature. Ein schöner Dialog zweier ungestümer Charaktere.



L'ATELIER DES CHEFS

PARIS - FRANCE

Wenn Sie erst einmal ihre Champagner gut ausgewählt haben, brauchen Sie nur noch die dazu passenden köstlichen und innovativen Gerichte zu kochen. Gehen Sie zum Atelier des Chefs in Paris und in ganz Frankreich, junge Teams werden Sie zum Profi-Kochen anleiten.



5



6



7



8

DIE PRESSEZEITSCHRIFT

MESA

5

N°101 - JANEIRO 2012 - BRAZIL

Die Bibel der brasilianischen Gastronomie beurteilt die zehn besten Schaumweine auf dem Markt, darunter sieben Champagner : Bollinger, Taittinger, Dom Pérignon, DRAPPIER Carte d'Or, Jacques Selosse Rosé, Krug und Laurent-Perrier Brut.

L'EXPRESS

bettane+desseauve

SPÉCIAL VINS - HORS-SÉRIE N°6 - JULI 2012

♥ Drei überzeugende weiße Champagner ! Roederer, Taittinger und DRAPPIER Grande Sèndrée 2004 mit einem superben komplexen Bouquet und einem weiten und raffinierten Geschmack. Große Persönlichkeit, äußerst verführerisch.

BLAZER MAGAZINE

2012 - ISRAEL

Carte d'Or, goldfarbenen und Pfirsichduft, unter den zehn besten Champagnern, die Decanter verkostet hat.

VON SHAKED IMPORTIERT



THE WORLD OF FINE WINE

N° 37 - 2012 - USA

DRAPPIER Carte d'Or : 16.5/20

Sehr guter Champagner mit außergewöhnlichen Merkmalen. Tom Stevenson.

Terre de Vins

6

WEINLAND - AVRIL 2012

DRAPPIER Cuvée Charles de Gaulle 2006. Das Bouquet ist blumig mit leicht zitronigen Anklängen, der Geschmack sehr weit, geschmeidig et äußerst fein. Dieser Champagner ist ohne jede Rauheit, lang und intensiv, von seltener Subtilität: So muss er sein.

Gault&Millau

N°53 - FÉVRIER/MARS 2012

Champagner gegen den Herzinfarkt. Gault & Millau 2012. Eine Studie der Universität READING im Vereinigten Königreich hat, laut British Journal of Nutrition, nachgewiesen, dass zwei Gläschen Champagner pro Tag den Blutdruck senken und dass Cuvées auf der Basis von Pinot Noir antioxidierende Polyphenole enthalten, die die Gefahr von Herzinfarkt und Schlaganfall mindern.

KETTNER'S
SOHO - LONDON

7

Unsere britischen Freunde sollten auf den schönen Sofas von KETTNER'S, einer mythischen Bar in Soho, London, die den DRAPPIER mit idealer Temperatur serviert, die Mühen der Gesundheitsvorsorge auf sich nehmen.

drinks business

ISSUE 119 - JUNI 2012 - UK

Michel DRAPPIER, der ein vorbildliches Weingut von 41 ha in den Hügeln von Urville besitzt, besiegelt den Zauber der großen schwarzen Traube.

CHAMPAGNE MEININGER

8

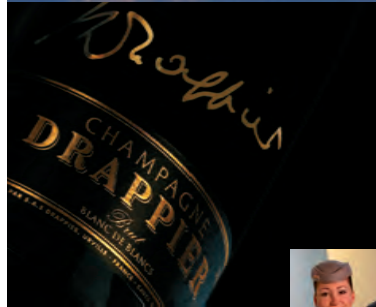
MAGAZIN 2011/2012 - DEUTSCHLAND

Champagne DRAPPIER ist ökologisch vorbildlich, wenn er 20% seines Strombedarfs mit 840 m2 Solarzellen auf dem Dach seines neuen Weinkellers produziert.

IN DIE LÜFTE

1

ETIHAD, die Fluggesellschaft der Vereinigten Emirate, gilt als beste Fluggesellschaft des mittleren Ostens und wurde 2011 als weltbeste Gesellschaft bewertet. ETIHAD hat für seine Business-Class den DRAPPIER Blanc de Blancs Signature ausgewählt. An Bord präsentiert ein veritabler Oberkellner alle Gerichte, die auf der Karte stehen, und berät die Gäste bei der Wahl der passenden Weine. ETIHAD ist stolz darauf, Produkte und Weine anzubieten, die von Experten in den Regionen selbst ausgesucht wurden. Dieses gastronomische Alleinstellungsmerkmal überzeugt die anspruchsvollsten Passagiere.



Maitre d'hotél sur ETIHAD

1

FRANCK

SHANGHAI - CHINA

ETIHAD bietet nun eine Flugverbindung nach Shanghai. Das fügt sich gut, wo doch FRANCK Bistrot, das beste „Bistronomique“ der chinesischen Wirtschafts-Metropole, den DRAPPIER Brut Nature und die Grande Sèndrée zu urfranzösischen Gerichten serviert und so zu den asiatischen Gewürzen eine Abwechslung bietet.

AUF DER ERDE

2

Zurück auf die Erde mit unserem Freund Vincent Apisa von Spirit Trading, der unsere Weine in der Schweiz vertreibt. In Begleitung einiger Enthusiasten ist er in einer mächtigen Limousine bei den Bodenverbesserern vorgefahren, die wir für die nach biologischen Prinzipien gepflegten Reben bereiten. Der Fahrer, der öfter den Asphalt am Genfer See als die Erdwege der Champagne unter die Räder nimmt, hat uns anvertraut, dass sein Lincoln zum ersten Mal neben einem Komposthaufen fotografiert wurde.



2

SPIRIT TRADING

LAUSANNE - SUISSE

Nathalie George und Vincent Apisa in ihrer eleganten Champagner-Bar in Lausanne.



UNTER DER ERDE

3

Und unter die Erde mit dem Ovum. Das Ovum DRAPPIER aus Eichenholz, ein Unikum in der Champagne, folgt der vollkommenen Form des Eis. Die Kurven, die den Regeln des Goldenen Schnitts gehorchen, werden als ideal für die Herstellung eines großen Champagners betrachtet. In diesem edlen „Bauch aus feinem Holz“ wächst eine Grande Sèndrée Pemium heran.



3

