

Der Brief

champagne **DRAPPIER** | N°46
HERBST/WINTER 2014-2015

DRAPPIER UND DAS HOLZ

Bereits im 5. Jahrhundert vor Christus gab es in Mesopotamien Fässer aus gebogenem Palmholz. Aber das aus Dauben zusammengesetzte Eichenfass, das von eisernen Reifen zusammengehalten wird, das haben die Gallier erfunden. Sie benutzten es zum Transport des Bieres "cervoise" und dann, als die Römer sich angesiedelt hatten, des Weins. Später nutzte sie der Heilige Bernhard von Clairvaux, um die Weine seiner Abtei über die Aube und die Seine nach Paris zu verschiffen. Für solche Fässer braucht man bestes Holz. Nun wuchsen aber um die Abtei nur kleine und krumme Traubeneichen. Der Heilige Bernhard hatte aber mit Hugo de Paganis (oder Hugues de Payns), dem Herzog der Champagne, den Templerorden gegründet, und so konnte er seine Eichen aus dem erhabenen Orientalischen Wald beziehen, wo die Templer ihren Sitz hatten. Wenn auch der Templerorden 1312 aufgelöst wurde, so gibt es doch noch immer ihren Wald, den man in Erinnerung an ihre vielen Kreuzzüge den "Orientalischen" nennt. Dort findet man heute noch vielhundertjährige Stieleichen mit feiner Holzstruktur, die sich für unsere Champagnerweine bestens bewähren sollten. Dies wollten wir prüfen, und so haben wir von unseren Küfer Vicard eine Reihe von "sehr großen Muids de Bourgogne" anfertigen lassen,



DRAPPIER GRANDE SÈNDRÉE 2006
Aufblühender Geruch dank des sehr geringen SO₂-Gehalts. Tiefer und warmer Geschmack. Abgang mit köstlicher Säure, wenig gewürzt, geprägt vom neunmonatigen Ausbau im Fuder. Bemerkenswerte Länge. Ein mythischer Champagner. Guide Véron 2015 (Herr Véron ist Dozent am Wein-Gymnasium Viti-Campus in Avize).

Fässer, die der Heilige Bernhard, wie in der Champagne üblich, "Viertel Muid de Champagne" genannt hätte - 350 Liter.

Im März 2012, genau 700 Jahre, nachdem das Konzil von Vienne den Templerorden aufgehoben hatte, wählte Hugo DRAPPIER im „Orientalischen Wald“ einige Stieleichen aus, die auf der Stelle gefällt wurden. Nach einer dreißigmonatigen Reifung wurden die



Yannick Desmarest, neuer Kellermeister - Fabien, Julien, Pierre-Yves und Hugo Drappier.

Rohdauben zusammengesetzt und erhitzt. Die ersten Fässer sind im September bei uns eingetroffen, gerade rechtzeitig, um den Jahrgangswein 2014 aufzunehmen.

Schon immer sucht dem Mensch nach dem idealen Gefäß, in dem er seine Weine lange und unter besten hygienischen Bedingungen lagern kann. Wieso also Holz, das sich zersetzt und durchlässig ist, wo doch

Edeltahl hervorragend schützt und hygienisch ideal ist? Holzbehälter waren zunächst einfach Gefäße. Aber die Winzer und Kellermeister bemerkten schnell, dass Holz vielfältig mit dem Wein interagiert. Die Dauben sind durchlässig für geringste Sauerstoffmengen, der Wein atmet. Die Tanine des Holzes verschmelzen mit denen des Weins. Entgegen der landläufigen Meinung enthalten nicht nur Bordeauxweine oder generell Rotweine Tanine; sie gehören auch zum Champagner, auch wenn sie dort weniger kräftig sind. Tanine stabilisieren die Farbe des Weins, sei er nun rot oder weiß. Dann hat man im 18. Jahrhundert begonnen, die Fässer mit Schwefel zu desinfizieren, und zufällig festgestellt, dass geschwefelte Weine sich besser halten. Das ist aber eine andere Geschichte, die wir in einem anderen Brief erzählen wollen. Wir sind bei Drappier gegen einen zu starken Einsatz von Schwefel, und dies verdient ein eigenes Kapitel.

Weiterhin bringt das Holz schöne Aromen ein, Vanille (Hydroxybenzaldehyde), Mandel oder gegrilltes Brot (Furfural) oder, eine Spezialität der Stieleiche Kokos, (Lactone). Man will damit keine zusätzlichen Komponenten einbringen, den Wein aromatisieren oder gar ihn verfälschen, sondern ihn in seiner Reifung begleiten, wie ein wachsendes Kind - in Frankreich nennt man den Ausbau des Weins seine „Erziehung“. Allerdings erfordert dies hohe Investitionen und intensive Arbeit, und so ist es kein Zufall, wenn nur 2% des weltweit produzierten Weins in Fässern ausgebaut wird.

Bei Drappier gibt es keine Dogmen. Der Champagner ist ein leichter Wein, dessen Struktur dem Holz nicht immer standhält. Die Fässer und Fuder aus Eichenholz werden umsichtig eingesetzt. Nie mehr als 40% und immer nur für Jahrgangsweine, die stark genug sind, um der Eiche Paroli zu bieten, so wie der Grande Sèndrée. Beim Quattuor dagegen, wo die sortentypischen Aromen erhalten werden müssen, kein Holz. Ein kleiner Tank aus bestem Edelstahl, um den Charakter der vier Rebsorten zu erhalten. Lebte er heute, der Heilige Bernhard hätte sicher dieselbe Wahl getroffen.

Zu den Instrumenten eines Symphonieorchesters zählen die Holz- und die Blechbläser. Jeder

Der Brief

SUITE...

trägt auf seine Art zum Gelingen des Ganzen bei, die einen mit zarten Tönen von Buchsbaum oder Ebenholz, die anderen mit metallischen Klängen. Ein großes Orchester zählt manchmal über hundert Instrumente.

Im Wein, und insbesondere im Champagner, dessen aromaträgendes Sprudeln der Komposition eine besondere Dimension verleiht, leben tausend Instrumente. Holz,

das ist nur eine der Klangfarben, die bei Drappier diskret bleiben soll. Das Mineralische des Bodens aus dem Kimmeridgium, die Unterlagsrebe, Kreuzungs- oder Erhaltungszüchtung der Reben, die Hefen, die Gärungstemperaturen, die Dosage (die in Fässern aus Limousin-Eichen gereift ist), alles spielt zum großen Werk zusammen.

Ob solistisch mit dem Brut Nature oder dem Rosé 100% Pinot Noir, als Quartett mit dem Quattuor, oder orchestral mit dem Grande Sèndrée: Immer geht es darum, das Terroir zu interpretieren.

Aber gleich welcher Künstler am Werk ist: All diese Noten, mit oder ohne Holz, entströmen schließlich unserem schönsten Instrument, der Flöte - der Champagnerflöte versteht sich!



Fuder-Keller. Jeder Fuder bringt seine eigene Note ein.

Wird danken den folgenden Häusern, dass sie DRAPPIER gewählt haben.



PARIS
Zu einer der 50 weltbesten Bars gewählt. Brut Nature.



GRAND HOTEL CABOURG - NORMANDIE
Wenn der große Champagner-Liebhaber Marcel Proust heute in sein Lieblings-Hotel in Cabourg zurückkäme, würde er sich sicher am Brut Nature oder an der Cuvée Charles de Gaulle laben, auch wenn er dessen Ansichten nicht unbedingt alle geteilt hätte.



Einmalig in der Champagne. Bei Drappier reift die Versand-Dosage 15 bis 25 Jahre in Fässern aus Limousin-Eiche, bevor sie in Glasballons abgefüllt wird.



MONTRÉAL
2014 hält DRAPPIER Einzug in der bekanntesten Weinboutique von Quebec mit dem Grande Sèndrée Rosé, dessen leichte Holznote von den Kanadiern geschätzt wird.



heston blumenthal

THE PERFECTIONISTS' CAFE
Heston Blumenthal, englischer Koch mit drei Michelin-Sternen von The Fat Duck, hat gerade am Flughafen London-Heathrow THE PERFECTIONISTS' CAFE London-Heathrow eröffnet, und dazu einige Flasche Brut Nature entkorkt.



SÉOUL
Die besten koreanischen Restaurants, darunter Pierre Gagnaire in Seoul, kredenzen den Grande Sèndrée und den Millésime Exception, Cuvées mit holzigen Tönen, die vom Filmstar Woo-Sung Jung, ein Fan von DRAPPIER, besonders goutiert werden.

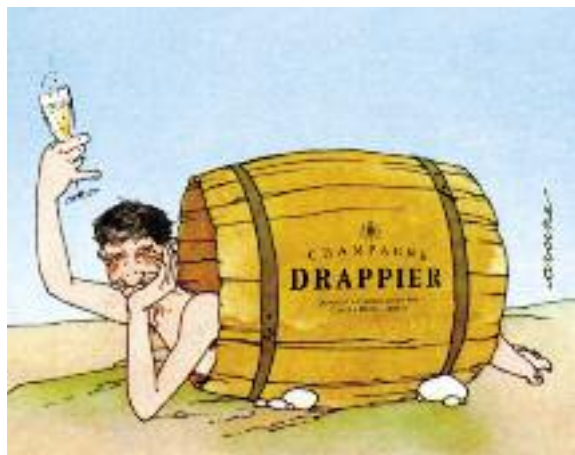


SAINT MALO
Auf den Felsen moderne Ausstattung, und von Arnaud Beruel wunderbar zubereitete Fische und Meeresfrüchte.

Das Fass verleiht dem Wein Körper !



BOMBAY
Zu seinem 110. Geburtstag hat THE TAJ MAHAL PALACE in Bombay den DRAPPIER Carte d'Or ausgewählt, der nunmehr auf allen Zimmern und Suiten serviert wird, wo sich die Maharadschas, Berühmtheiten und Staatsmänner aufhalten.



REVUE DE PRESSE

L'EPICURIEN

JUIN 2014

Unter den Lieblings-Rosé-Champagnern von Philippe FAURE-BRAC, **Drappier**, Billecart, Jacquesson et Ruinart.

Le Monde

SÉLECTION 2013-2014

Referenz-Cuvée, großzügig, besonders fruchtig, wenig, erdig und im Terroir verwurzelt. Kraft und Ruhe.

Wine Spectator

SUMMER 2014

The WAUWINET, mythisches Mitglied der Vereinigung Relais et Châteaux auf der äußerst exklusiven Insel Nantucket, bietet ein "sundowner menu" mit **Drappier Brut Nature**, Trimbach Personnelle und Didier Dagueneau Pur Sang.

drinks business

OCTOBER 2014

Die internationale Zeitschrift Drinks Business aus London hat den Champagner-MASTER (1. Preis) für Verpackung dem Coffret Arabesques DRAPPIER Grande Sèndrée verliehen und seine Originalität und Eleganz sowie die Werte des Terroir betont, die er vermittelt.

BEEF!

FÜR MÄNNER MIT GESCHMACK. 2014

Durchnumeriert von 1 bis 99 alles, was der Planet an Originellem zu Essen und zu Trinken bietet, von der Leberwurst über den Cognac Louis XIII bis zum namibischen Warzenschwein-Steak. Unter der Nummer 74 DRAPPIER BRUT NATURE ohne Schwefel. Reiner geht nicht. Bald ein Kult-Champagner !



SEPTEMBER 2014

Auswahl der besten Champagner. Brut Nature Rosé, fruchtig und intensiv, sehr reiner Stil, ehrlich und modern.

L'EXPRESS

SOMMER 2014

Platz eins der Champagner in der Sommer-Auswahl : DRAPPIER Brut Nature. Minimalste Schwefelung. Diese wunderbare Cuvée, von äußerster Reinheit, kleine rote Früchte, Weinberg-Pfirsich und Quitte... ein Champagner, der wirklich süchtig macht.

MESA

BRAZIL JANEIRO 2014

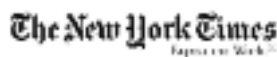
In den TOP 10 der Weine auf dem brasilianischen Markt und Nr. 1 der importierten Champagner : DRAPPIER Rosé.



STERNEN-WEINGUT
Der Carte d'Or hinterlässt immer einen guten Eindruck, er ist zugleich reif und belebend. Der Brut Nature begeistert uns durch seine Präzision.



ÉLITE DES VINS FRANÇAIS 2015
Grande Sèndrée 2006, 93/100. Man schätzt seine Präsenz, seinen Körper, seine Länge, eine große Cuvée.



14 JULY 2014
Während seines offiziellen Besuchs im letzten Juni in Paris dinierte der amerikanische Präsident am Ende eines langen Tages mit einigen Freunden im hervorragenden Fischrestaurant Helen, rue Berryer. Er verweilte lange beim BRUT NATURE, den er bestellt hatte. Dies war übrigens der einzige Wein, der im Artikel zu seinem langen Europa-Besuch genannt wurde : "Mr Obama, president of America is sometimes struggling to explore, to understand, to search. In Paris, the President was up again until nearly midnight enjoying, among other things, Drappier Champagne".



Barack Obama





123 • Bal de l'X

Für den glanzvollen Ball der Ecole Polytechnique in der Pariser Opera Garnier wurde 2014 Champagne DRAPPIER ausgewählt. Unter der Schirmherrschaft des Präsidenten der Republik und im Rahmen des Jahres FRANKREICH-CHINA wurde den Gästen der ersten Grande Ecole Frankreichs Carte d'Or und Grande Soudée 2006 kredenzt.



Bei der Vinexpo Hong Kong 2014 leitete Paolo Basso, weltbesten Sommelier 2013, einen Degustations-Wettbewerb. Der Sieger, Baudouin NEIRYNCK aus Belgien, nahm mit Vergnügen einen Jeroboam Millésime Exception entgegen, mit dem er seinen Erfolg feiern konnte.

Diesen Wein beurteilt Yves Verdier, Dozent für Degustation in Dijon, wie folgt : DRAPPIER Millésime Exception 2008, im Eichenfass ausgebaut. Strahlend klar, goldene Linde. Feine und reiche Blasenbildung. Schöne dichte und cremige Perlenschnüre.

Feines, komplexes und reiches Bouquet, hübsch floral (Ginster, Heidekraut), dazu Anklänge an Honig, Hefe, Bauernbutter; nach und nach dringen sanfte, fast kandierte Zitronentöne (Menton, Amalfi) hervor, überlagert von Holzanklängen, Balsa, Zeder.

Im Mund gespannt und elegant, mit lebendigem und cremigem Schaum. Schöne, dichte, reichhaltige Stofflichkeit, gutes Gleichgewicht, Noten von Kumin und blondem Tabak, das Ganze fein gewürzt. Glück im Mund !

Vander Maeghen & C^o

Specialist in champagne distribution

3 JUNI 2014

Beim belgischen VH&C MOTORS DAY wurde an der Champagnerbar DRAPPIER ausgedient, und dank der Hilfe des talentierten und berühmten Zeichners Franco bediente Largo Winch "persönlich".

