



Um den Übergang in das Jahr 2019 zu feiern, hat das französische Restaurant *Le coucou* in New York eine dem « Big Apple » angemessene Flaschengröße gewählt. Der Melchisedec (30l) hat die 50 Gäste entzückt, die zur Feier des Ereignisses in das „retro-schicke“ Restaurant gekommen waren.



Auf demselben Längengrad wie New-York, aber auf der Südhalbkugel, im chilenischen Santiago, feiert man Weihnachten mitten im Sommer. In der Vinoteca kann man den Carte d'Or in der Weinhandlung kaufen und ihn auf der schönen Terrasse entkorken

Nouvelles arrivées



Charline und Benoît begrüßten am 25. November 2019 ihre Tochter Gabrielle Drappier Durupt. Sie ist ein äußerst lebendiges kleines Mädchen. Kaum auf der Welt, hat sie einen Tropfen Brut Nature Rosé gekostet, unter den liebevollen Blicken der drei vorangehenden Generationen.

Auf den ersten Blick sehr viel eindrucksvoller sind zwei Arbeitspferde, die in das Gut eingezogen sind. Seit letztem März leistet Aster, eine kraftvolle neunjährige, 900 kg schwere Stute aus den Ardennen dem jungen Idaho im Pferdestall von Urville Gesellschaft. Antoine Drappier wird Aster zu den Arbeiten, die im Frühjahr anstehen, in den ökologischen Weinberg führen. Idaho braucht noch einige Lehrjahre, bevor er Aster helfen kann.



Gabrielle Drappier Durupt, 5. Dezember 2018



Aster zieht unter der Führung von Antoine Drappier am 2. März 2019 in das Weingut ein.

Je ne bois du Champagne
qu'à deux occasions.
Quand je suis amoureuse,
et quand je ne le suis pas.

Gabrielle Coco Chanel



Seit über 20 Jahren haben unsere Cuvées die Ehre, im *Elysée-Palast* kredenz zu werden. Die letzte Bestellung galt dem ganz frischen Jahrgang 2009 der Grande Sèndrée, die in leichtem Vorgriff für ein 2019 vorgesehenes Staatsbankett geliefert wurde. Wieder einmal werden die guten Beziehungen zu einem mit Frankreich befreundeten Land mit Champagner gefeiert!



Champagne Drappier - Frühjahr Sommer 2019

Champagner, buchstäblich

Seit man ihn kennt, haben Dichter, Philosophen und Romanciers im Champagner eine Quelle der Inspiration gefunden. So durchmisst er die Jahrhunderte und die literarischen Gattungen. Man geht zunächst seinem mystischen Ursprung nach. Die Aufklärung liebt ihn leidenschaftlich. Im 19. Jahrhundert wird der Champagner zu einem Symbol der Freiheit. Seitdem berauscht er die schönsten Seite der Literatur von gestern und heute.

Seinen literarischen Durchbruch feierte der Champagner im 18. Jahrhundert; aber bereits 1320 schrieb Watrquet de Couvin, Hofsänger des trinkfreudigen Grafen von Blois: „Wir wollen ihn trinken, liebe Frauen, diesen knisternd kräuselnden Champagnerwein ...“

Wein ist ursprünglich das heilige Getränk der monotheistischen Religionen. Die Thora kennt ihn, ebenso die Bibel und der Koran. Mit seinen geheimnisvollen Bläschen tritt der Champagner ins Reich der Magie. Während er seinen Anteil am Göttlichen behält, verzaubert er die Heldinnen und Helden der Weltliteratur.

In *Verlorene Illusionen* (1843) spielt Balzac auf den religiösen Hintergrund des Champagners an, wenn er Lucien de Rubempré „taufen“ lässt: „Man goss einige Tropfen Champagner auf Luciens blonde Locken und sprach dabei mit entzückender Ernsthaftigkeit rituelle Worte.“

In der Epoche der Klassik wird der Champagner den Schriftstellern zu einem Symbol der Freiheit und des Genusses. Im Schloss von Cirey, nur wenige Kilometer von Urville entfernt, wohnte der Philosoph Voltaire, der seinem Freund Monsieur de Lafarge schrieb: „Sie werden in Cirey erwartet, Sie werden mit der Hausfrau viel zufriedener sein als mit der Architektur. Eine Dame, die Newton versteht und wie Sie selbst den Champagner liebt. Ich erwarte Sie, es gibt hier noch einige Flaschen kühlen Weins, dessen gepresster Schaum aus der Flasche kraftvoll drängt und den Korken mit Knall wegsprengt. Der schießt los, man lacht, er stößt an die Decke.“

Wenn Sie in Moskau ins Café Puschkin kommen, wo man den Drappier serviert, sollten Sie an folgenden Text des Autors denken: „Die anderen verharrten starrend vor ihren leeren Tellern. Aber da erschien der Champagner. Er ließ die Unterhaltung aufleben, und bald nahmen alle daran teil.“ (*Pique Dame*, 1834)

Der Champagner löst die Zungen, manchmal an den protokollarischen Tafeln der Großen dieser Welt. Oft steht er auch auf ihrem Nachttisch. Der jugendlich schwärmerische Dichter Arthur Rimbaud spricht dem Champagner noch größere Macht zu: „Juninacht! Siebzehn Jahre! Man fühlt sich wie berauscht. Der Saft steigt dir zu Kopf wie Champagner ... auf den Lippen spürt man einen bebenden Kuss ...“ (1871)

Keine literarische Gattung entgeht dem Champagner. In den schwarzen Kriminalromanen wird er zum Komplizen von beunruhigenden Kriminellen und Spionen.

In Agatha Christies *Sparkling Cyanide* (Blausäure, 1945) bricht Rosemary in einem Luxusrestaurant, einen Champagnerkelch in der Hand, unter Orchesterklängen zusammen. Das hat Stil!

Bernard Deloupy lässt in *Crim' sur la Prom'*, dem ersten ökologischen Thriller (2007, bisher nicht ins Deutsche übersetzt), einen russischen Milliardär in Nizza auf der Promenade des Anglais ermorden. „... in einem Kelch aus Kristallglas von Baccarat, Drappier Grande Sèndrée rosé Millésime 2000, präzisierte er im andächtigen Tonfall eines Kenners, während er den letzten Tropfen aus der Flasche einfiel. Bewundernd hob er den Kelch vor seine Augen...“

Franck Linol, Autor erfolgreicher Krimis, in *La cinquième victime* (2010, nicht ins Deutsche übersetzt): „Dumontel neigte leicht die Flasche Drappier, nahm das Drahtkörbchen ab... der Korken kam ganz von selbst. Dem Flaschenhals entstieg ein leichter Dampf, und er schenkte eine goldgelbe Flüssigkeit aus [...] die erstaunlich feinen Bläschen stiegen blitzschnell zur Oberfläche [...] Er war überwältigt wie ein Junge vor seinem ersten Feuerwerk.“



Kike Sola, ein ehemaliger spanischer Fußballspieler mit feinem Gaumen, teilt sehr erfolgreich seine Entdeckungen auf Instagram. Wie auch Amélie Nothomb entscheidet er sich für einen alten Jahrgang (Carte d'Or 1986). Sie können ihm nachschmecken und dabei nachlesen. Instagram: @kike_sola

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°55 est imprimée sur du papier recyclé et issu de forêts FSC.
Elle a été rédigée et illustrée par Michel et Charline Drappier.





Champagnertrinken reicht über das Festliche hinaus. Man kostet ihn, man schätzt ihn, aber zunächst „muss man ihn begreifen“ – das meint jedenfalls der Philosoph Michel Onfray, der 2016 in der Zeitschrift La Revue des Deux Mondes über den Champagner nachdenkt, auch über das Bläschen: „Unser Leben ist zerbrechlich und unsicher wie ein Champagnerbläschen, es stirbt an der Oberfläche, wo es doch gerade erst geboren wurde, blitzschnell durchmisst es seine Bahn.“

Der Champagner ist geladen mit Bedeutungen und Emotionen, und er kann auch in die Vergangenheit führen, wie Christian Renaut (Instants d'Enfance, 2007, nicht übersetzt) in Anlehnung an die Proustsche Madeleine berichtet: „Ich folgte meinem Großvater und meinem Vater, indem ich einen Keks in den Champagner tunkte und wieder fand, was ich als Ein- oder Zweijähriger geschmeckt hatte. Vielleicht war es ein Drappier Carte d'Or oder ein Jahrgangschampagner aus demselben Haus.“

Der Champagner führt nicht nur in die Erinnerung, er kann auch eine frohe Zukunft eröffnen. In seinem Roman La Route de la Mer (2018, nicht übersetzt) erzählt Philippe Le Guillou von der unglücklichen Pianistin Anna Horberer „die seit ihrer Genesung nur Champagner trank, und zwar von Drappier, den sie kistenweise kommen ließ“.

Vielleicht wird so viel über den Champagner geschrieben, weil dieser das Schreiben so angenehm begleitet. Autoren drücken gelegentlich in ihren Werken ihre Liebe zu diesem wunderbaren Getränk aus. So verrät uns Graeme Simsion in seinem Bestseller Das Rosie-Projekt, dass ein Hummer-Salat „für einen romantischen Abend auf einem Balkon perfekt zu einer Flasche Drappier Rosé passt.“

Sébastien Lapaque, der 2002 den Literaturpreis Prix Goncourt de la Nouvelle erhalten hat, schreibt in seinem Weinführer Petit Lapaque des Vins de Copains: „Weiter, höher, stärker, der Champagner Drappier brut nature, Pinot Noir, ohne Dosage, wird auch schwefelfrei angeboten. Eine einzigartige Cuvée, die man wie ein Privileg entgegennehmen sollte.“

Amélie Nothomb ist eine große Champagner-Enthusiastin. Im Oktober 2017 bewertete die weltbekannte belgische Autorin drei große Champagner: „Wir haben eine starke Präferenz für den Drappier, den man uns als einen von fünf Champagnern zum Frühstück servierte. Michel Drappier ist ein wahrer Juwelier. Die alten Champagner, auch einfache Brut Nature, sind wirklich einzigartig.“

So treffen sich im Champagner die verschiedensten Dimensionen, Heiliges und Wissenschaft, Ewigkeit und Augenblick, Intellekt und Leidenschaft. Das sind Themen, die Dichter, Romanautoren, Philosophen, kurz, alle, die ihre Feder in Wein tunken, angeregt haben. Aber Champagnerntinte ist leicht und flüchtig, so dass viele Texte verlorengegangen sind – und das ist gut so: Denn die schönsten Seiten dieser Literatur werden Sie selbst schreiben, in Ihrer Sprache und mit denen, die Sie lieben.



Im Dezember 2018 nahm Hugo Drappier die ökologische Auszeichnung Trophée Champenois pour la démarche éco-responsable entgegen. Auf dem Foto ist er links zu sehen neben den beiden großen Gastronomen Yannick Alléno (Le Pavillon Ledoyen*** und L'Allénothèque; Yannick wurde zum „Champenois des Jahres“ gewählt) und Arnaud Lallement (L'Assiette Champenoise***), die unsere Cuvées auf ihren Weinkarten führen.

Wo kann man schreiben?

An diesem Hauptort des literarischen Paris wird seit 1914 jährlich der bedeutende Prix Goncourt vergeben. Hier schreibt, kommentiert und ehrt man, und dazu trinkt man einen Kelch unseres Rosé de Saignée.

Wo kann man lesen?

Unter dem Glasdach des geschichtsträchtigen Londoner Bahnhofs St. Pancras finden Sie Sarcy's, die längste Bar der Welt. Der Eurostar verspätet sich? Welch schöner Vorwand, um sich auf den Lederbänken niederzulassen und zu einem Glas Carte d'Or ein Buch aufzuschlagen.



Wo wird man kreativ?

Das Bristol ist in Paris legendär. In der Modewelt der Rue du Faubourg St Honoré weht schöpferischer Geist. Hier ist Kim Novak abgestiegen und Pierre Cardin und Woody Allen. Die Weinkarte des Dreisternerrestaurant Epicure bietet eine Auswahl von Champagnern, die Sie glasweise entdecken können, darunter die Grande Sèndrée 2008.

Das Brando in Französisch-Polynesien ist der erste Hotelkomplex mit neutraler CO2-Bilanz. Marlon Brando hatte sich in diesen wunderbaren Ort verliebt, der dank des entschlossenen Eingreifens des Schauspielers erhalten geblieben ist. Das Leitungsteam des Brando, das unser ökologisches Vorgehen ebenso wie die Qualität unserer Weine schätzt, hat unsere Grande Sèndrée auf die Karte seines gastronomischen Restaurants Les Mutinés by Guy Martin gesetzt.



Champagne Drappier 2002 - 94 Punkte

„Die intensive Würze und cremige Struktur dieses fein gegliederten Champagners wird durch köstliche Säure und eine Note von rauchiger Mineralität zur Geltung gebracht. Opulente Aromen von Pflaumenkompott, Kaffee-Likör, Kumquats und getoasteter Brioche. Öffnet sich auf einen üppigen Abgang.“

(Dezember 2018)

Wine Spectator

« Frisch und blumig » : Quattuor

„Der Champagner ist ein Frühling, der mit Noten von weißen Blumen aufblüht und in einen Honig-Abgang mündet.“

(Dezember 2018)

The Good Life

Rosé de Saignée « Excellent »

Aromen von Orangenschale, roten Rosen und gelben Pflaumen; mittelschwerer Körper mit exzellenter Harmonie.“

(11. Februar 2019)

Forbes

„Der Blanc de Blancs, die mineralische Weite des Chardonnay. Und der Brut Nature, der Wein in seiner ursprünglichen Reinheit.“

(Dec. 2018)



Carte d'or : „Aromen von Gebäck, Birne, Südfrüchte, gegrilltem Brot, milden Gewürzen. Ein frischer, fruchtiger, gerader, durstlöschender, würziger, magenfreundlicher Wein mit langem Abgang.“

(Dec. 2018)

LE FIGARO