

C H A M P A G N E
DRAPPIER

DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1808
URVILLE - FRANCE

**CHAMPAGNE DRAPPIER
CHARLES DE GAULLE**
80% Pinot Noir, 20% Chardonnay

Cuvée Charles de Gaulle im Überblick
Pinot Noir
Hommage
Charaktervoll
Suche nach Authentizität



Als General de Gaulle in den sechziger Jahren Präsident der Republik war, zog er sich, sofern er sich nicht im Elysée-Palast oder auf einer offiziellen Reise befand, nach Colombey-les-Deux-Eglises auf sein Gut de la Boiserie zurück, das nur wenige Kilometer von Urville entfernt ist. Dort entdeckte er den Champagne Drappier und wählte eine Cuvée mit hohem Pinot-Anteil (80%), die wir zu seinen Ehren wieder aufgelegt haben.

Bereitung der Cuvée Charles de Gaulle

Ausschließlich Moste aus der ersten Pressung (die man in der Champagne „cuvée“ nennt)

Mechanische Pressen mit niedrigem Druck

Der Most fließt durch Schwerkraft, Pumpen wird überflüssig, was die Oxydierung verhindert

Minimaler Einsatz von Schwefel

Natürliche Klärung

Alkoholische Gärung : zwei Woche bei niedriger Temperatur

Danach natürliche und vollständige malolaktische Gärung (oder biologischer Säureabbau)

Kein Filtrieren

Assemblage – die Weine werden zu 100 % im Fass bereitet, um ihre Frische bestmöglich zu erhalten

Nach dem Abfüllen reift der Wein mindestens 3 Jahre in der Flasche

Dosage : 7,5 g/l

Degustation

Sehr feine Aromen mit Zitrusfrüchten, Apfel, Mandel, vielleicht sogar Muskat. Am Gaumen ist die Cuvée Charles de Gaulle bemerkenswert komplex, mit luftigem Schaum und einem Hauch Kandis.

Wann, wie, wozu

Ideal zum Aperitif. Fasan mit Foie-Gras-Farce, Perlhuhn-Filets an einem Nizzaer Salat-Strauß, Brie de Meaux.

Serviertemperatur 7°

