


C H A M P A G N E
DRAPPIER

DOMAINE À URVILLE DEPUIS 1808
CAVES À REIMS - FRANCE

**CHAMPAGNE DRAPPIER
GRANDE SENDRÉE 2006**
55% Pinot Noir, 45% Chardonnay

Grande Sendrée 2006 im Überblick...
*Von einer **einzigsten Lage***
Eleganz
*Sehr kalkhaltiger Boden („**crayot**“)*
Sehr niedriger Schwefelgehalt
Im Holzfass gereifter Versandlikör
Nicht filtriert

Der Name Grande Sendrée kommt von einer Parzelle, die 1838, beim großen Brand von Urville, von Asche (Französisch „cendre“) bedeckt wurde. Beim Abschreiben des Katasters schlich sich ein Schreibfehler ein, so dass wir Ort und Cuvée heute nicht mit „c“, sondern mit „s“ schreiben. Auf den leichten „crayot“-Böden zeigt der Chardonnay seine ganze Eleganz, während der in der Menge leicht überwiegende Pinot Kraft und weinige Fülle einbringt.

Der Jahrgang 2006

Das Jahr 2006 war gekennzeichnet durch den Wechsel von Regen und Hitzeperioden. Die Trockenheit und die September-Nächte haben sich auf die Qualität der Trauben günstig ausgewirkt, in dem sie die Bildung von Botrytis (Grauschimmel) verhindert und dem Most elegante Kraft verliehen haben. Der 2006er wird von seltenem Gleichgewicht sein, besonders auch dank des Chardonnay, der in diesem Jahr einfach brillant war.

Bereitung der Cuvée

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 (biologischer Säureabbau)

Kein Filtrieren

Assemblage – 32 % der Weine reifen 9 Monate im Fass

Nach dem Abfüllen reift die Cuvée über 6 Jahre in der Flasche

Dosage : 5 g/l

Dégustation

Goldgelb mit Bernstein-Nuancen. Der Grande Sendrée atmet subtile Aromen von trockenen Früchten, einige Anklänge an Toast und Bienenwachs, mit Übergang zu fruchtigen Zitrusfrüchten, Früchten mit weißem Fleisch, Kernobst... Am Gaumen nimmt man vor allem Fülle, Tiefe und Struktur wahr.

Wann, wie, wozu

Ideal zum Aperitif. Wunderbar mit Flambierten Flusskrebsschwänzen an Pampelmuse, Jakobsmuschel-Carpaccio, getrüffeltem Bresse-Huhn mit Crème fraîche...

Serviertemperatur 7°

