LA LETTRE N°64
DU CHAMPAGNE DRAPPIER HERBST-WINTER 2023-2024

CHAMPAGNER-FARBEN

1205 1215 155 156 176 1775 1635*

„De gustibus et coloribus non est disputandum“.
(Über Geschmack und Farben lässt sich nicht streiten).

Dieser mittelalterliche Sinnspruch gibt jedem das Recht auf den eigenen Geschmack, den er aber anderen nicht aufzwingen darf - alle Geschmäcker sind in der Natur. Diese Erkenntnis findet sich in allen Kulturen: In Holland sagt man *Smaken verschillen,* in Spanien gibt es das Sprichwort *Sobre gustos y colores, no discuten los doctores.* Auch der Champagner folgt dieser universalen Regel. Die wird übrigens indirekt vom Comité Champagne bestätigt, das die kommerzielle Normierung der Farbbezeichnung „Champagner“ verboten hat. Hier seine Argumente:

> ***„Die Farbe Champagner gibt es nicht. Die Champagnerweine bieten nämlich so verschiedene Nuancen, dass es unmöglich ist, diesen Namen einer bestimmten Farbe zuzuordnen.“***

So musste die bekannte amerikanische Firma PANTONE für ihre Farbnummer 14-1012 die Bezeichnung „Champagner-Beige“ durch „Gilded Beige“, „Gold Beige“ ersetzen. Die Farbe „Champagner“ kann nicht normiert werden, weil es sie nicht gibt.

Seit Ludwig XIV. funkeln die Weine aus der Champagne auf den weißen Tüchern der besten Tafeln der Welt. Ihre Nuancen reichen vom tiefen Rosé, das schon den Himbeer-Nektar evoziert (ohne rot zu sein: Roter Champagner wird vom Appellation-Dekret ausgeschlossen), über das Kupfer-Rot des Königs-Topases zum Blassgelb der Birne. Diese reiche Farbpalette erklärt sich zum Teil aus der großen Zahl der Rebsorten, die wir verarbeiten. Chardonnay-Weine sind hellblond, der Arbanne strohgelb mit grünen Reflexen, der Petit Meslier erinnert an die Mirabelle, der Blanc Vrai an die reife Birne, der Pinot Noir und sein Neffe, der Pinot Meunier, sind golden mit gelegentlichen Kupfertönen, und der Fromenteau spielt ins leichte Orange.



Damit nicht genug: Diese Nuancen ändern sich je nach Jahrgang und Sonneneinstrahlung. In warmen Jahren, die wir ja immer häufiger erleben, sind die Farben kräftiger. Auch das Alter des Weins spielt eine Rolle. In einem jungen Blanc de Blancs schimmern grüne Mandeln; er wird sich mit den Jahren zum Bernstein-Gelb entwickeln. Ein junger, „Brot-goldener“ Blanc de Noirs verwandelt sich in einen reifen, Rot-goldenen Wein mit Kupfertönen. ▸

* Farbnummern PANTONE®

Ein brauner, vielleicht sogar trüber Wein ist oxydiert, man spricht von „braunem Bruch“ oder Oxidase. Aromen und Geschmack werden durch den Sauerstoff beeinträchtigt oder zerstört. Da der Wein in keinem Fall schädliche Mikroorganismen enthält, kann man ihn gefahrlos trinken - aber er schmeckt nicht mehr. Er ist wie ein Fresko, das man übertüncht hat: Das Werk ist verschwunden. Dieser seltene Fall kann durch schlechte Konservierung (Hitze und Licht) oder zu lange Lagerung (es geht um Jahrzehnte!) eintreten. Ansonsten spiegelt die Farbe des Champagners Herkunft, Bereitung und Alter. Die glänzend festlichen Farben des Champagners verdanken sich auch den Fortschritten der Önologie. ▼

Zisterzienser haben den Pinot Noir und seinen Verwandten, den Pinot Meunier, im 12. Jahrhundert in die Champagne gebracht. Heute bilden sie 69% des Rebbestands. Es sind rote Trauben. Der Saft ist weiß, wird aber immer mehr oder weniger eingefärbt durch Anthocyan-Pigmente, die in der Haut jeder Beere sitzen, wie auch in der Kirsche oder der Maulbeere, hübsche Früchte, die in unseren Dörfern in Mengen wachsen.

Seit über 30 Jahren suchen wir nach einer möglichst wenig eingreifenden Weinbereitung, lassen wir unsere Weine sich nach Lage und Rebsorte entwickeln.



Kunst und Farben des Verschnitts

Man weiß, dass Sulfite aufhellend wirken; ein ursprünglich kupferner Wein wird durch Schwefelung hellgelb. Weine von Pinot Noir und Pinot Meunier kann man auf Ton oder Kohle filtrieren; sie verlieren dann ihre kräftige Färbung, werden heller, manchmal auch magerer.

Wir vermeiden den Schwefel und filtrieren nicht. Die Aromen, der Geschmack, die Textur und die Farben bleiben dadurch optimal erhalten. Diese Vielfalt der Aromen und des Geschmacks ist ein Reichtum. Zu viel Zucker macht schwerfällig, zu viel Schwefel betäubt die Nase und trocknet den Mund aus, zu viel Filtrierung mindert den Wein.

So wollen wir nutzen, was die Frucht uns gibt: ihre Aromen, ihren Geschmack und ihre Farben; und sollten wir damit anders sein: Es lebe die Vielfalt! ■

Michel DRAPPIER



PRESSE ▼

Challenges

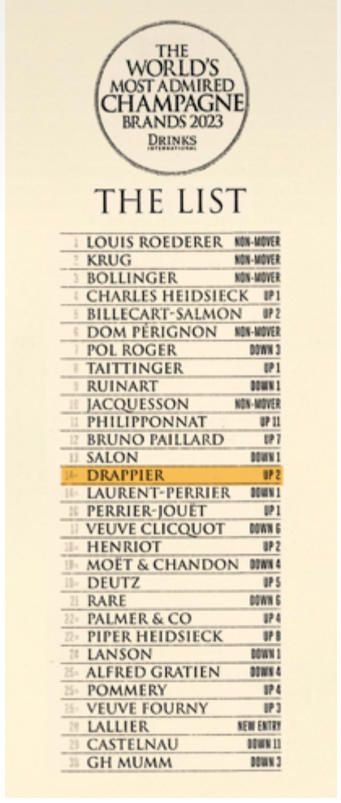
DIE ANDERE FARBE DES CHAMPAGNERS

„Ein strahlender Rosé, ein Fest der roten Beeren, rund, reich und rein.“

Juni 2023

THE WORLD'S MOST ADMIRED CHAMPAGNE BRANDS ►

Bekannte Champagnerproduzenten wurden nach Qualität ihrer Weine, ihrem Ruf und ihrer Dynamik bewertet. Unter den dreißig Besten erreicht Drappier den 14. Platz.



CHAMPAGNE DRAPPIER AN DER TAFEL DES PRÄSIDENTEN ▼

Der Élysée bleibt unserem Haus seit 20 Jahren treu und kredenzt anlässlich des Staatsdiners, das am 14. Juli 2023 im Louvre stattfand, die Cuvée ***Drappier Grande Sendrée 2012***.

UNSER TEAM: PORTRAITS ▼

Hier finden Sie alle Interviews ! ►



INTERVIEW MIT

CHRISTOPHE

Wofür sind Sie in Urville verantwortlich?

Seit 15 Jahren ist es an mir, die Produktion im Keller zu organisieren, d.h. alles vorzubereiten, was dem Versand einer Bestellung vorausgeht: das Rütteln organisieren, die Etikettierung und die Verpackung der Flaschen vorbereiten - das Ziel ist immer die Zufriedenheit des Kunden. All diese Etappen müssen im Team in Gang gebracht, da ist viel los!

Gibt es am Tag einen Augenblick, den Sie besonders mögen?

Was ich wirklich mag, das ist morgens in den Keller zu steigen, in die Dunkelheit und die Stille. Und ein paar Minuten später gibt es wirbelnde Aktivität, man hört die leeren Flaschen gegeneinander schlagen.

Und wenn Sie nach Hause gehen?

Ich liebe das Einfache, und den Geschmack der Kindheit: ich koche Wurst, damit mache ich meinen Eltern eine Freude. Ich reise auch gern, dabei komme ich zum Wesentlichen zurück, ich finde woanders etwas Einfaches, Wahres.



INTERVIEW MIT

NADÈGE

Was ist Ihre Aufgabe im Haus?

Ich bin Assistentin im Verkauf (seit 2021), für Kunden in Frankreich. Wir, also das ganze Team, wir beantworten Anfragen, bearbeiten Bestellungen über E-Mail, Telefon oder hier auf dem Gut. Wir schreiben Rechnungen und organisieren den Transport. Wir leben wie in einer Familie, hier ist immer gute Stimmung.

Was mögen Sie am meisten in Ihrem Beruf?

Den Umgang mit den Vertretern, „meinen“ Vertretern, wie ich sage, die Leute, die Restaurants, Weinhandlungen und Hotels besuchen, um unseren Champagner anzubieten. Ich berate auch gern unsere Kunden.

Ihr Hobby?

Reiten. Ich liebe Pferde, weil sie natürlich und ehrlich sind und so viel Ruhe ausstrahlen. ■

► Fortsetzung der Interviews mit François-Xavier und Rafal in unserem nächsten Brief...

UNSERE ADRESSEN ▼



► CHÂTEAU DE COURBAN - **FRANCE**

Das Sternenrestaurant Château de Courban, das kaum 30 Auto-Minuten von unserem Gut in Urville, hat eine bemerkenswerte Weinkarte. Der neue Kellermeister, Lorenzo Alutto, stammt aus Barbaresco im Piemont. Das hindert ihn nicht, den Champagner zu lieben, und er serviert, neben anderen Cuvées bekannter Häuser, unsere *Brut Nature*, *Blanc de Blancs*, *Quattuor*, *Millésime Exception* und *Grande Sendrée* als Weiß- und Rosé-Wein!

◄ 67 PALL MALL - **SINGAPUR**

Im neu eröffneten 67 PALL MALL in Singapur bringt Ihnen Galiena eine schwindelerregende Weinkarte, die unter den großen Jahrgangsweinen die ***Grande Sendrée*** aufführt.





▲ THE WING - **HONG KONG**

Der First Class-Salon der Fluggesellschaft Cathay Pacific serviert den Drappier ***Millésime Exception,*** dessen Bernsteinfarbe und leichte Holznoten die anspruchsvollsten Kellermeister Asiens überzeugt haben.

DRAPPIER ÖNOTHEK

DRAPPIER Önothek, das ist eine neue Sammlung alter Jahrgangsweine - Farben vergangener Tage.



Welche Farbe hat die Zeit? Unter Ludwig XIV., im 17. Jahrhundert, war es das Blau des Himmels. Aber der Himmel geht nach Tageszeit durch tausend Schattierungen, vom milchigen Weiß des Morgengrauens zu den Rot-Orange-Tönen des Sonnenuntergangs. Und so ist die Bedeutung von „Zeitfarbe" im Lauf der Jahrhunderte abstrakter geworden, ein bisschen wie die des Champagners. Ein Jahrgangswein, das ist ein Weinjahr in der Flasche, ein Wetterbericht unter Glas. Die Familie Drappier möchte heute mit Ihnen die Erinnerung an vier Weinjahre teilen, die in frischen und dunklen Kellern aufbewahrt wurden, damit ihre Farben nicht vergehen.

2003

Das war der erste Jahrgangswein im Klimawandel des 21. Jahrhunderts. Beginn der Lese am 25. August. Ein sonniges und trockenes Jahr, dessen Champagner unglaublich frisch geblieben sind dank der Qualität der Haut der Beeren. Frucht, Spannung und hübsche Bitterkeiten, alles noch da.

↘ *DRAPPIER Önothek 2003 finden Sie in* ***Reims*** *auf der Weinkarte des* ***Millénaire****, einer modernen und anspruchsvollen Tafel.*



2004

Ein großer Jahrgang, der im Alter sehr frisch geblieben ist. Die Üppigkeit der Ernte erlaubte es, die Trauben auszusuchen und ausschließlich Most aus der ersten Pressung zu verwenden. In diesem äußerst eleganten Önothek-Wein entdecken sie Noten von Kirsche und Quitte.

↘ *Erhältlich in der Weinhandlung* ***Cave de la Dauphine*** *in* ***Boulogne-Billancourt, Paris****.*



2005

Schönes Champagner-Jahr, besonders in der Côte des Bar. Nach einem kühlen Sommer reiften die Trauben zuletzt unter der Sonne, so dass die Moste viel Zucker und eine schöne Säure hatten. Dieser Önothek-Wein ist erwachsen: 18 Jahre, Frische und Kraft.

↘ *Sollten Sie auf* ***Guam*** *zwischenlanden, einer kleinen, tropischen, bunten, amerikanischen Pazifik-Insel, werden Sie diesen 2005er bei,* ***France Wines*** *kosten können. Unglaublich!*



► Hier sind die Großväter und Enkel der Familie **DRAPPIER**, von der Unterlagsrebe André, der gerade seinen 97. Geburtstag feiert, zur letzten Knospe Timothée, die im Juli ausgetrieben ist. Eine Winzer-Önothek, die von 1927 bis 2023 reicht! Von links: Gabrielle, André Senior, Arbanne, André Junior, und in den Armen von Michel, Timothée und Zéphyr.



2007

Nach einem zu warmen Winter, einem zu frühen Austrieb und einem regnerischen Sommer war das Jahr 2007 für die Pinots schwierig, den Chardonnays aber günstig, die superb wurden. 40% Chardonnay in diesem sehr gelungenen Önothek-Wein: blasses Gold, getrocknete Blüten, Noten von Mandeln und Vanille..

↘ Sie finden diesen 2007 in der ***Cave à Champagne*** in ***Épernay****, ein diskretes Restaurant für wirkliche Kenner guter Tafeln.*

CHAMPAGNE DRAPPIER – RUE DES VIGNES – 10200 URVILLE
champagne-drappier.com – (+33) 3 25 27 40 15 – info@champagne-drappier.com

ERSTES CO2-NEUTRALES CHAMPAGNER-HAUS

CHAMPAGNE
DRAPPIER
MAISON FAMILIALE DEPUIS 1808
URVILLE – FRANCE