

La Lettre

Champagner-Brief DRAPPIER

Warum ist der Champagner der Wein des Festes?

Widerhall des befreit losschießenden Korkens, goldenes Kleid mit Kupfer-Reflexen, Ausströmen der feinen Bläschen: Der Champagner ist ein Mythos. Historiker werden sagen, dass er vor allem ein großer kommerzieller Erfolg ist. Das stimmt unzweifelhaft: Schon lange vor der Moderne haben die Weinhändler der Champagne die Wege des Marketings beschritten. Aber das erklärt nicht alles. Woher diese Magie des Champagners, die jedes Jahr in festlichen Zeiten von neuem wirkt?

Nach Chlodwigs Taufe im Jahr 496 wurde Reims die Stadt der Königskronungen. Einunddreißig Könige wurden in der Champagne gesalbt, und dabei verschmolz der lokale Wein unauflöslich mit dem französischen Gründungsmythos und den opulenten Feierlichkeiten, die damals im „Saal des Festmahls“ stattfanden, den man noch heute im erzbischöflichen Palast, im Palais de Tau, bewundern kann. Zu den rauschenden Festen des königlichen Hofes gehört in der kollektiven Erinnerung der prickelnde Champagner-Wein, den Ludwig der XIV. überaus liebte.

Die Weinproduzenten der Champagne nutzten die Aura ihres Produkts und eroberten einen nahen Markt: Paris und Versailles. 1728 unterzeichnete Ludwig der XV., der dem Champagner ebenso zugetan war wie sein Vater, einen Erlass, der das Abfüllen in Flaschen erlaubte. Zu dieser Zeit ist der Champagner der

einzige Wein, der dieses Privileg genießt, alle anderen werden in Fässern transportiert. Sehr bald wurde das Behältnis zu Werbezwecken genutzt: Pioniere des Etiketten-Designs bildeten bekannte Persönlichkeiten ab, die die Vorzüge des Produkts anpriesen. Das 19. Jahrhundert verstärkte noch das Image des Champagners, der an königlichen Tafeln und weltweit in den Botschaften in Strömen floss.

Der Champagner war zum Symbol des edlen Lebensstils geworden, ein Symbol, das nun vom Großbürgertum und von den neuen Mittelklassen aufgenommen und dank der Eisenbahn weltweit verbreitet wurde. Die Produzenten wurden zu „Marken“ und nutzten neueste Technik, um ihre Bekanntheit zu erhöhen. Der erste bekannte Werbefilm wurde von den Brüdern Lumière gedreht, er bewirbt eine Champagner-Marke!

(...)



In Kapstadt genießt man zu Weihnachten die schöne Jahreszeit der südlichen Hemisphäre im Garten mit einer Magnum... Wir danken Jolette Steyn von Wine Cellars Südafrika für diese hübsche Aufnahme.

So wäre also der Champagner nichts weiter als ein Zusammenspiel von glücklichen Umständen, klugen kaufmännischen Entscheidungen und geglückter Werbung? Schauen wir doch einmal in den Erlass Ludwigs des XV. Dort steht: „dass wer den grauen Champagner konsumiert, den schäumenden dem nicht schäumenden vorzieht; dass der graue Wein weder im Inneren des Reiches noch im Ausland in Fässern transportiert werden kann, ohne seine Qualität vollständig einzubüßen.“ Das bringt die Sache auf den Punkt: Seit dem 18. Jahrhundert ist der Champagner ein Wein, dessen Qualität von den Bläschen abhängt, für die er allorts geschätzt wird. In der kalten und rauen Champagne, wo der Weinbau ein hartes und schwieriges Unterfangen ist, entstand ein luftig-leichter und zugleich komplexer Wein. Diese Typizität wurde nie infrage gestellt, heute wird sie bewundert. Man könnte glauben, dass die Revolution dieses eng mit der Monarchie verknüpfte Symbol bekämpfen und zerstören würde. Ganz im Gegenteil: Voltaire,

Philosoph der Aufklärung, widmet ihm sogar ein Gedicht: „Der Schaum dieses Weines, prickelnd und wild, / ist der Franzosen glänzendes Bild“. Der in der Aube geborene Revolutionär Danton ist ein großer Liebhaber des Champagners. Und man weiß um Napoleons legendären Hang zum Champagner, den er sich auch nach Niederlagen kredenzen lässt. Niederlagen hat die Champagne in ihrer Geschichte in großer Zahl gesehen. Von Attila bis zur Bombardierung von Reims über die Schlacht an der Marne und den Hundertjährigen Krieg: Auf dem Boden der Champagne haben sich unzählige Nationen bekämpft. Ein geplagtes, aber widerständiges Land, das einen sehr speziellen Wein hervorgebracht hat: den Champagner, Symbol der allerwichtigsten Feier, der Feier der Versöhnung und des Friedens. Als der General de Gaulle in das befreite Frankreich zurückkehrte, hielt er eine Champagnerschale in der Hand. Aber jenseits des königlichen oder präsidentiellen Prestiges und, man muss es sagen, seines Preises - denn Champagner hat seinen Preis -, sind es die inneren Qualitäten dieses feinperligen Weines, die ihn zum Wein der hohen Festlichkeiten bestimmt haben. Im Kontrast zu starken Brantweinen oder reichhaltigen und schweren Weinen haben Leichtigkeit, Frische und Verdaulichkeit den Champagner zum König der Feste gemacht. So wollen wir diesen Jahresausklang mit dem fröhlichsten aller Weine begehen, zu Hause, in der Familie oder im Restaurant. Und da man uns untersagt, uns frei um den Hals zu fallen, so wollen wir anstoßen, Arm und Glas zum Gegenüber ausgestreckt, zum Zeichen der Gemeinschaft und der Liebe. Es lebe der Champagner, es lebe das Fest!



Der Carte d'Or im Mittelpunkt einer Familienfeier zu Hanukkah, Paris, November 2019.



Anders Thróback von der schwedischen Gewerkschaft IF Metall kämpft für die Arbeitnehmer, was ihn nicht hindert, den Champagner und bedeutende Menschen zu lieben. Winston Churchill auf dem linken Oberschenkel und Charles de Gaulle auf dem rechten. Um ihn versammelt haben sich André, Hugo und Michel Drappier sowie Dosseh, ein togolesischer Komponist und Musiker. Juli 2020.



MONTE-CARLO SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER

Champagne Drappier Carte d'Or wird zum Champagner der Empfänge in der renommierten SBM von Monaco (Hôtel de Paris *****; Hôtel Hermitage *****; Monte Carlo Beach *****).



BARROS

In Braga an der portugiesischen Küste, wo das Klima das ganze Jahr über mild ist, genießen Sie auf der Terrasse ein Glas Carte d'Or und wagen Sie die kühnen Arrangements der Rotisserie „Churrasqueira Barros“.

HC HOTEL & SPA DU CASTELLET *****

An der Tafel von Christophe Bacquié (drei Sterne bei Michelin) begleitet ein reiner und präziser Brut Nature die moderne und überaus raffinierte Küche.

CHAMPAGNE DRAPPIER AUF DEM BILDSCHIRM



rtbf.be

In Belgien begann eine Reportage über das Leben in der Weinlese mit André und Gabrielle Drappier, die sorglose 9. Generation!

Belgien, Nachrichten vom 27. August 2020



sky news

Michel Drappier hat sich auf dem internationalen Nachrichtenkanal positiv über die derzeitige Situation der Champagne geäußert.

Großbritannien, Nachrichten vom 29. Juli 2020



tv asahi

Das zweite Programm des japanischen Fernsehens zeigt starke Aufnahmen des Hauses Drappier während der Weinlese.

Japan, Nachrichten vom 22. August 2020

CLAREVALLIS

in den sozialen Netzwerken



Für Manuel Peyrondet, Bester Sommelier Frankreichs 2008 und Bester Handwerker Frankreichs, ein „unglaublicher Coup de Coeur“, ein Wein zum Verlieben. Auf dem Instagramauftritt seines privaten Weinklubs Chais d'Oeuvre spricht er von einer „Bombe, die die Zeit zum Stehen brachte“.



Auf der Seite von Nicolas de Rouyn, Chefredakteur der Zeitschrift *Magnum*: „Schwach dosiert, bio, erfüllt alle Kriterien. Dabei ist er sehr gut, und die Flasche erweist sich als ärmliches, dürftiges, frustrierendes Format. Nehmen Sie eine Magnum“.

QUATTUOR

gehört zu den Zehn Besten Bio-Weinen und war bester Champagner der Auswahl „The Global Organic Masters 2020“ in *The Drinks Business*.

„Bester Kandidat war ein Champagner, und zwar ein bemerkenswerter, vom Hause Drappier. Ein komplexer, ausgewogener, äußerst ansprechender Champagner.“



GRANDE SENDRÉE 2008

wird mit 94/100, bewertet und von James Suckling in seine Auswahl „12 Great Value Vintage Champagnes“ aufgenommen.

JAMESUCKLING.COM

BLANC DE BLANCS 2012

1. von 500

Wertung von September 2020, Andreas Larsson Weltbesten Sommelier und Gründer von *TASTED*.

„Angenehm fester Wein mit schöner Säure und Noten von gelben Früchte, feine cremige Textur und lang anhaltender Abgang.“



Drappier, in mehr als einer Hinsicht einzigartig



Die erste Besonderheit von Drappier ist es, im Département Aube angesiedelt zu sein. „So what?“ wird ein heutiger Weinliebhaber erwidern. Ja, aber vor dreißig Jahren war es nicht gewöhnlich, wenn man in der oberen Liga der Champagnerhäuser mitspielen wollte, stolz zu einem schönen Weinberg im Süden des Départements zu stehen. Die Kellermeister in Reims und Epernay bezogen zwar Mengen von Trauben aus der Region, spielten aber verächtlich auf diesen Unort an, wenn sie vom „Champagner, der Flecken macht“

sprachen. André Drappier und seine Ehefrau haben schon 1952 ihren „Carte d'Or“, Champagne Brut ohne Jahrgang, auf den Markt gebracht. Zu dieser Zeit haben nur ganz wenige es gewagt, einen solchen Anspruch auf Unabhängigkeit, Anbaugebiet und Qualität anzumelden. Ihr Sohn Michel hat dann mit derart strengem Qualitätsanspruch gearbeitet, dass es dem Haus Drappier gelungen ist, seinem Weingut den Platz zu sichern, der ihm zukommt. Er gehört nun zum sehr exklusiven Kreis der großen Lagen der Champagne.

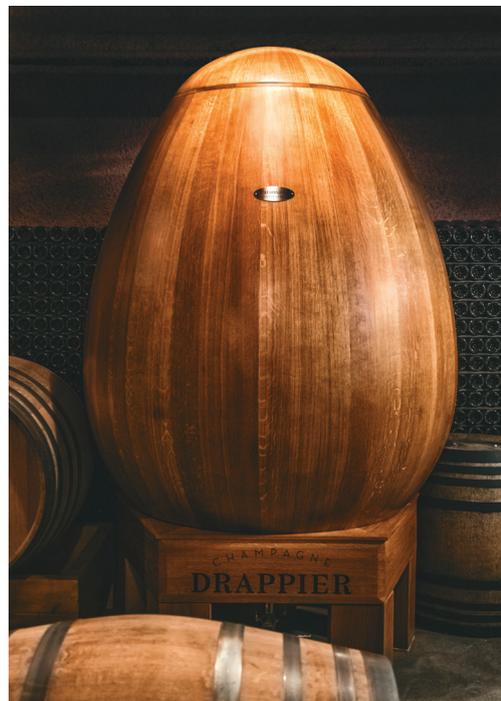
Vor siebzig Jahren bedurfte es einer gewissen Kühnheit, um eine Brut-Marke zu kreieren - das Haus hätte Dantons Wahlspruch übernehmen können: „Kühnheit, nochmals Kühnheit, immer Kühnheit!“. In einer Champagne, die sich oftmals auf ihren Lorbeeren ausruht, hat Drappier nie aufgehört zu erfinden, zu

innovieren, zu perfektionieren. Auswahl der Parzellen (La Grande Sendrée), Blanc de Blancs, Brut ohne Dosage („Nature“), dann ohne Dosage und ungeschwefelt, Cuvée aus seltenen und traditionellen Rebsorten (Arbanne, Petit Meslier, Blanc Vrai mit Chardonnay für die Cuvée Quattuor), Rosé, Jahrgangsweine und sogar eine Cuvée als Hommage für einen ebenso treuen wie namhaften Kunden, Charles de Gaulle: Unter dem Impuls von Michel hat Drappier immer wieder Neues gewagt, ohne je seine Seele oder die Kontinuität seiner Arbeit zu gefährden. Aber das dritte Charakteristikum, das Drappier einzigartig macht, scheint mir noch wesentlicher als die beiden ersten. Ich will es in einem Wort zusammenfassen: Weitergeben. Die Familie hat sich 1808 in Urville niedergelassen. Trotz meines hohen Alters habe ich „nur“ drei Drappier-Generationen am Werk gesehen: den Patriarchen André, meinen Zeitgenossen Michel und dessen Kinder Charline, Hugo und Antoine. In der Welt der Champagner-Häuser, in der die Familien oft für Konsortien den Platz geräumt haben, wo die noch vorhandenen Familien sich manchmal entzweien oder sich teilweise oder ganz von der Produktion abwenden, in dieser Welt fällt mir auf, wie harmonisch sich die Familienmitglieder ergänzen, denen ich hier und da begegnet bin. Hier gibt es eine höchst erfreuliche Mischung von Verantwortungsbewusstsein und Initiative, die uns scheinbar zuruft: „Bei den Drappiers langweilt man sich nie“. Das trifft sich gut, auch wir langweilen uns nie, wenn wir Champagner von Drappier verkosten.

Thierry Desseauve

Das Ovum : Öffnung für 2021 vorgesehen

Das Ovum (lateinisch: Ei) ist 2011 zu uns gekommen. Wir haben dieses Hauptstück unserer Sammlung aus jedem Blickwinkel betrachtet, untersucht, erprobt, um einen ganz neuen Jahrgangswein auszubauen. Regelmäßige Verkostungen des reifenden Weines bestätigen die idealen Eigenschaften dieser vollkommenen organischen Form, deren Abmessungen nach dem Goldenen Schnitt berechnet sind. Das Ovum bringt eine unglaubliche Ausgeglichenheit und Präzision ein. Nach acht Jahren im Keller warten wir ungeduldig auf die Premiere der Grande Sendrée 2012 „Ovum“, die Ende 2021 erfolgen soll.



Um künftige Jahrgangsweine aufzunehmen, wurde ein neues Ovum geschaffen, dessen innovative Technik ohne sichtbare Reifen die Mitwirkung mehrerer Bester Handwerker Frankreichs erforderte. Das schwierige Zusammensetzen der Dauben hat ein Küfer-Team nahezu fünf Monate lang in Atem gehalten.

Domaine : Champagne DRAPPIER – Rue des Vignes – 10200 Urville
www.champagne-drappier.com – info@champagne-drappier.com – (+33) 3 25 27 40 15

● CHAMPAGNE DRAPPIER, erstes Ecoact-zertifiziertes CO2-neutrales Haus.

Dieser Brief Nr. 58 wurde auf ökologischem, aus natürlichen Materialien hergestelltem, long-life zertifiziertem Papier ohne chemische Zusätze gedruckt.

Er wurde von Charline und Michel Drappier verfasst.


C H A M P A G N E
DRAPPIER
MAISON FAMILIALE DEPUIS 1808
URVILLE – FRANCE