

LA LETTRE N°66

DU CHAMPAGNE DRAPPIER HERBST-WINTER 2024



DER GESCHMACK DES CHAMPAGNERS IM WANDEL DER ZEITEN

Champagner hat einen eigenen Geschmack. Er kommt aus einem Boden, einem Klima und vom Winzer, der ihn hergestellt hat. „Winzer“ bezeichnet, wie das lateinische Ursprungswort „vinitor“, jemanden, der Reben anbaut, aus den Trauben Wein herstellt und ihn verkauft. Gemeint ist hier derjenige, der die Trauben in Wein verwandelt.

Der bekannteste Winzer der Champagne wurde 1040 in Troyes geboren.

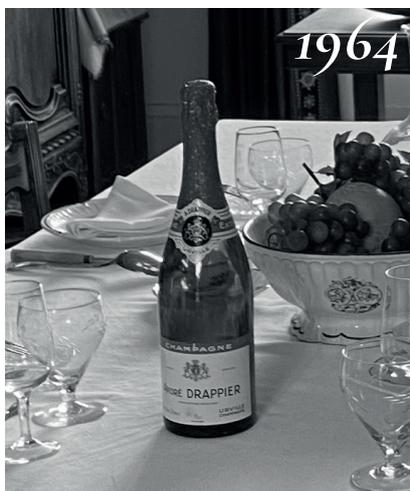
Er hieß Rachi, lebte vom Verkauf seines Weines, verbrachte aber den größten Teil seines Lebens mit dem Studium der Bibel und der Torah, als deren Kommentator er weltbekannt war. Sein Wein war gut, aber eher mager.

Allerdings war zu dieser Zeit die Konservierung schwierig. Der Wein wurde in Fässern ausgebaut, hatte also je nach Alter des Fasses immer einen mehr oder weniger ausgeprägten Holzgeschmack. Oft wurde er aus Tonkrügen getrunken, in denen er kühl blieb; aber man reichte ihn

auch in Zinnbechern, die weniger zerbrechlich, aber viel teurer waren. Sie hatten außerdem den Nachteil, einen leicht metallischen Geschmack zu hinterlassen, der die ursprüngliche Frucht verfälschte. Da aber nur Adlige und reiche Händler sich solche Gefäße leisten konnten, nahm man den Zinngeschmack wahr als Geschmack nach Luxus. Heute wird Metallgeschmack, der vom Kontakt mit

eisernen Geräten kommen kann, als schwerer Fehler betrachtet, den es unbedingt zu vermeiden gilt.

Erst im 17. Jahrhundert, während der langen Herrschaft von Ludwig XIV., wird der Wein zu einem edlen Getränk. Man verbessert die Fässer, indem man die besten Eichen Frankreichs verwendet, man beginnt, ihn in Flaschen zu transportieren und



Cuvée Extra Dry (18g/L)
Tafel des Generals de Gaulle. Residenz La Boissierie in Colombey-les-Deux-Églises.



Christine Ontivero, große Persönlichkeit des Weins, verkostet den Père Pinot 2, einen gastronomischen Champagner mit sehr wenig Dosage (2g/L).
Le Clarence ☘️☘️ Paris, Oktober 2024.

zu lagern. Aber diese Flaschen sind zu schwach für den „Schaumwein aus der Champagne“, wie er damals genannt wurde, der allmählich auf den Tafeln der Mächtigen erschien.

Anfang des 18. Jahrhunderts beherrscht man endlich die Technik. Der Champagner gärt in einer dickwandigen Weinflasche - die Flasche unserer Grande Sendrée ist einer damaligen Flaschenform nachempfunden. So kann man die Oxydation des Champagnerweins vermeiden und ihn über die sich entwickelnden maritimen Routen in alle Kontinente verschicken. Man trinkt, ohne es zu wissen, Champagne Brut. Kein Zucker. Aber die Schaumbildung wird noch nicht ganz beherrscht, manchmal bleibt Restzucker. So werden die Geschmackspapillen gelegentlich von einem halbtrockenen oder gar süßen Champagner überrascht. Zum Glück bleiben die feinen Bläschen und garantieren die Frische.

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts erlaubten die Fortschritte der Weinbereitung dafür zu sorgen, dass der Wein in der Flasche völlig durchgegoren war. Er war dann trocken, sehr trocken, geradezu hart, wenn die Trauben nicht ganz ausgereift waren. Man nutzte das gerade erfundene Degorgieren, um ihn mit Honig oder Sirup zu süßen.

Für Russland, das für den Champagner einer der wichtigsten Märkte geworden war - ein russischer General soll gesagt haben: „Napoleon hat den Krieg nach Moskau gebracht, aber als er gegangen ist, hat er uns den Champagner gelassen“ -, wurde es üblich, die Weine zu süßen. Beim Zaren wurde zum Champagner sehr süßes Gebäck gereicht, da durfte man den Gaumen nicht mit einem scharfen Wein angreifen. Die Dosage konnte 150g Zucker pro Liter betragen, manchmal gar über 200g.

Die Engländer ihrerseits lieben den süßen Porto, den sie zum Käse trinken. Champagner genießen sie eher zwischen den Mahlzeiten, als „party drink“, um ihren Durst zu löschen. Für diese Kundschaft kommen die Winzer

zum wenig oder gar nicht gesüßten Brut zurück. Aber ganz zuckerfreier Brut findet wenig Anklang, weil in unserem Klima die Trauben oft nicht ganz ausgereift waren und der Wein scharf wurde.

In dieser ganzen Periode bis zur Mitte des 20. Jahrhundert wurde der Champagner als festlicher Wein betrachtet. General de Gaulle schätzte zum Abschluss eines Mahls eine Schale Drappier Extra Dry (mit 18g pro Liter dosiert, wie der Name Extra Dry nicht sagt).

In den Menüs erscheint er beim Dessert : Champagner, Kaffee, Likör. Der Champagner ist hier nicht wirklich ein Wein, er gehört zur Welt der Cognacs, der Liköre, der Magenbitter. Man verwendet ihn auch in Cocktails. Wer würde es wagen, einen Burgunder in einen Cocktail zu mischen?

Champagner soll hell sein, erfrischend, leicht gezuckert, damit alle ihn bei jeder Gelegenheit schätzen. Man mag ihn eher neutral und leicht zu trinken, damit die junge Braut fröhlich bleibt, die Großeltern essen, ohne das Gesicht zu verziehen, und die Kinder einen Keks ins Glas der Eltern tunken können.

Der Champagner wurde erst vor relativ kurzer Zeit als großer Wein ent-

deckt. Vor hundert Jahren kamen die Flaschen noch mit viel Lametta daher: rote, grüne, blaue Bänder, Sternschnuppen, viel Gold. Als einer der Ersten hat Philipponnat 1935 mit seinem Clos des Goisses eine Terroir-Cuvée angeboten, in den siebziger Jahren kamen der Clos du Mesnil von Krug und die Grande Sendrée von Drappier, und in den achtziger Jahren Parzellen-Cuvées von engagierten Winzern.

Heute bekennt sich der Champagner zu seinen Ursprüngen.

Champagner ist ein Winzer-Wein, der von einem bestimmten Terroir stammt oder nach dem Geschmack des jeweiligen Produzenten zusammengestellt ist. Er kommt aus

Avize in der Côte des Blancs oder aus Urville in der Côte des Bar, von Kreideböden oder Kalkböden aus dem Kimmeridgium.

Man spricht weniger von Marketing und von Stars, die in Champagner baden, dafür mehr vom Pflügen, vom Beschneiden, von Hefen... So benutzt Hugo Drappier heute Hefen des Hauses Drappier, die DFM (Drappier Fermentum Meum), die exklusiv für unsere Weinbereitung reserviert sind und unsere Cuvées kennzeichnen. Wir dosieren sehr wenig, den Brut Nature gar nicht. Die Trauben werden später geerntet als in früheren Zeiten, sie sind reifer. Der Champagnerliebhaber möchte den Geschmack eines Terroirs, einer Rebsorte, einer langen Bearbeitung im Keller wiederfinden, wie bei jedem anderen großen Wein.

Der Geschmack des Champagners mag sich entwickelt haben, seine Bestimmung bleibt gleich.

Die Olympiasieger beweisen es.

Er ist mehr denn je ein Symbol der Freude und der Festlichkeit. Und den Gesundheitsaposteln zum Trotz: Guter Wein hatte immer einen guten Ruf.

Einst sagten die Ärzte: „Champagner heilt manchmal, bringt oft Erleichterung, tröstet immer!“ - in Maßen genossen, versteht sich. ■

Michel DRAPPIER



Der französische Judoka Teddy Riner, der bei den Olympischen Spielen 2024 in Paris zwei Goldmedaillen errungen hat, öffnet zur Feier seiner Siege bei seiner Ankunft am Flughafen von Pointe-à-Pitre eine Flasche Drappier Carte d'Or.

PRESSE ▼

the drinks business

Drappier Carte d'Or, Goldmedaille für diesen gold-gelben Champagner mit beständigen Bläschen und feinem Perlenband.

CHAMPAGNE MASTERS 2024

Der Carte d'Or offenbart Aromen üppiger reifer Früchte - goldene Äpfel und rote Beeren - gepaart mit einem Anklang an gebutterten Toast. Dieser verkappte Brut bietet einen würzigen Gaumen mit lebhafter Säure und einer prickelnden Textur, die die konzentrierte Würze von gelbem und rotem Obst sowie eine Note von Gegrilltem zur Entfaltung bringt. Der lange Abgang macht ihn zu einem köstlichen Genuss. *August 2024*



LA REVUE DU vin DE FRANCE

94 POINTS

Drappier Œnothèque 2006, Lieblingscuvée. Sehr schöner, ansehnlicher und anregender Gastronomie-Wein. *September 2024*

FT FINANCIAL TIMES

IMMERSION BRUT NATURE

Ich habe im Vergleich eine der ersten unter Wasser gereiften Cuvées Brut Nature und eine im Keller gereifte verkostet. Die Unter-Wasser-Version hatte deutlich mehr Säure, war lebhafter und von feinerer Textur. *Alice Lascelles. August 2024*

QUÉBEC : WIR FEIERN 20 JAHRE ZUSAMMENARBEIT. ▼

1917: Ganz Nordamerika ist der Prohibition unterworfen... Ganz Nordamerika? Nein! Eine von unbeugsamen Quebecern bevölkerte Provinz hört nicht auf, Widerstand zu leisten. In dieser kanadischen Provinz betrifft das Alkoholverbot weder das Bier noch den Cidre noch den Wein. Seit über einem Jahrhundert lassen also die Quebecer ganz

legal die Champagnerkorken knallen! Aufgrund dieser Ausnahmeregelung vergibt Kanada 1921 die exklusiven Vertriebsrechte für Wein an die Quebecer Alkohol-Gesellschaft. Von da an bietet die Gesellschaft die weltweit breiteste Auswahl an Champagnern. Seit 20 Jahren verteidigt die Familie Langevin unsere Cuvées, damit sie in diesem Ozean

aus Bläschen nicht untergehen. Eine Geduldsarbeit, die aber Früchte trägt, da unsere Cuvée Brut Nature nun bei der Alkohol-Gesellschaft zu den 10 am besten verkauften ihrer Kategorie zählt! Ein großes Dankeschön geht an Michel und Étienne, Vater und Sohn, und an das ganze Team von Amphora für ihre Treue und ihren unermüdlichen Einsatz beim Monopol. ■

UNSERE ADRESSEN ▼



► SÜHRING - BANGKOK ❀❀

Die Zwillingbrüder Thomas und Matthias bieten eine moderne deutsche Küche, die Kindheitserinnerungen und Familienrezepte aufgreift. Unsere biologische Charakter-Cuvée *Clarevallis* steht im Mittelpunkt eines Menüs, das Speise und Weine mit Raffinement aufeinander abstimmt.



► PIC - VALENCE ❀❀❀ ► PIC BEAU RIVAGE PALACE - LAUSANNE ❀❀

Die für ihre edle französische Küche berühmte Anne-Sophie Pic verfeinert den Geschmack ihrer Gerichte bis zum Äußersten und verkörpert damit gastronomische Exzellenz. Das Haus in Valence kredenzt nun unseren *Brut Nature Rosé de Saignée*, während der *Brut Nature Les Riceys* in ihrem neuen Schmuckstück Beau-Rivage Palace angeboten wird.

3 GENERATIONEN 1 SCHATULLE ▼



Diese Schatulle, die von Charline Drappier erdacht und entworfen wurde, ist eine Hommage an die Schöpfungen dreier Generationen: *Carte d'Or*, *Brut Nature Zéro Dosage* und *Clarevallis*. Eine schöne Geschenkidee für das Jahresende. Sie finden die Schatulle in Weinhandlungen, Delikatessengeschäften und natürlich bei uns.

DER HANDGRIFF ▼

DAS DEGORGIEREN GROSSER FLASCHEN

Entdecken Sie
diese Etappe im
Video. ►



Kilian degorgiert hochkonzentriert einen
Salmanazar Carte d'Or. Oktober 2024.

Das traditionelle „fliegende“ Degorgieren („à la volée“) ist eine spektakuläre Methode, mit der man das Hefedepot aus der Flasche entfernt, ohne den Flaschenhals zu vereisen. Diese Technik ist besonders schwierig bei großen Flaschen wegen deren Zerbrechlichkeit und wegen der großen Menge an Flüssigkeit.

Der Vorgang beginnt nach dem Rütteln, durch das die Hefen sich im Flaschenhals versammeln. Für das fliegende Degorgieren muss man den vorläufigen Verschluss vorsichtig entfernen und sich vergewissern, dass der Innendruck das Hefedepot vollständig ausstößt. Dabei kommt es darauf an, möglichst wenig Flüssigkeit und Schaum zu verlieren, was äußerste Expertise und Reaktionsschnelligkeit verlangt. Der Druck in der Flasche beträgt 6 Bar, und nur wer die Technik vollkommen beherrscht, kann ein Übersäumen verhindern.

Das « fliegende Degorgieren » großer Flaschen verlangt äußerste Kompetenz und ebenso präzises wie vorsichtiges Arbeiten. ■

DAS REZEPT ▼

AUSTERN MIT GRANITÉ VON FRISCHEN GURKEN

Aus der Buch *Šampanjaga olen ma röömus*
von Kristel Voltenberg, Estland.

Für 4 Personen :

- 4 Austern Sentinelle N°3
- 70g frische Gurke (geschält)
- 0,5cl Champagner
- 10g Spinat
- 1 TL Champagner-Essig
- geriebener Ingwer, Tabasco und Zucker
- ½ TL Salz

Die Gurke waschen und in kleine Würfel schneiden. Mit dem Spinat, dem Champagner und dem Essig in einen Mixer geben und zu einer ganz homogenen Masse pürieren. Durchsiehen. Die Flüssigkeit mit ein wenig Ingwer, Tabasco, Salz und Zucker würzen. In eine Schale schütten und in den Gefrierschrank stellen. Es wird empfohlen, eine größere Menge herzustellen, um die Bearbeitung des Granités zu erleichtern. In der Schale sollten 3cm Flüssigkeit stehen. Das Eis jede Stunde mit einer Gabel bearbeiten, um ein Granité zu erhalten. Die Austern öffnen, aus der Schale lösen und mit Champagner Brut Nature und dem Granité servieren. ■



Gestaltung
Charline DRAPPIER

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