



DAS PFERD IM DIENST DES CHAMPAGNERS

Wir wollen hier nicht vom „Champagner-Pferd“ sprechen - so nannte man Golden Lady, eine 1912 in den USA geborene Tennessee-Walking-Horse-Stute, deren metallisch-goldenes Fell an die Farbe des sprudelnden Champagners erinnerte. Nach ihr wurde das Champagne-Gen benannt, das man durch einen DNA-Test nachweisen kann. Hier geht es aber um die Geschichte des Pferds, das gestern und heute im Dienst des Champagners stand und steht.

Seit der Vorgeschichte fand der Mensch im Pferd den stärksten Helfer, der ihm zur Fortbewegung und für Zug-Arbeiten zur Verfügung stand. In der kollektiven Vorstellungswelt bleibt es für viele der beste Freund des Menschen.

Unsere Region Champagne-Ardennen wurde durch das Ardenner Zuggpferd stark. Vor über 2000 Jahren schrieb Julius Caesar in den Gallischen Kriegen, dass er in den Ardennen „rustikale, harte und unermüdete Pferde“ vorgefunden habe.

Die Geschichte erzählt auch von Gottfried von Bouillon, der im ersten Kreuzzug auf einem Ardenner von seiner Burg in den belgischen Ardennen bis nach Jerusalem geritten ist.

Der Ardenner ist witterungsfest und sehr genügsam. Napoleon nannte ihn „unermüdet“ und setzte ihn in seinen Kriegen ein, insbesondere im Russland-Feldzug, der in einem Desaster endete und wo über 20 000 Pferde umkamen. Einzig die Ardenner kamen zurück und bestätigten so ihren guten Ruf.

Zwar wurden die Pariser Omnibuse von Percheron gezogen, aber die Transportunternehmen, die Ostfrankreich mit Paris verbanden, arbeiteten mit Ardennern. Die Güterwagen brachten die Champagnerkisten zu den großen französischen und europäischen Städten, wo der Korken-Knaller großen Erfolg hatte.

Während des Ersten Weltkriegs, als sich die stärksten Armeen der Welt in der Champagne gegenüberstanden, wurde der französisch-belgische Zuchtbetrieb zerstört. Während der folgenden Frie-

densjahre gelang es, die Zucht wieder in Gang zu bringen und die Rasse durch Kreuzungen noch zu verbessern. Das war das Goldene Zeitalter des Pferds in der Champagne. Früher wurde der in Kleinstparzellen aufgeteilte Weinberg nämlich im Wesentlichen von Hand bearbeitet. Die Rebstöcke waren „en foule“ angepflanzt, ▶



Reben „en foule“ auf den Champs Maréchaux, vor dem Kirschgarten. Angepflanzt 2021, Foto April 2024

d.h. sehr dicht und nicht in Reihen, so dass der Weinberg für das Pferd unzugänglich war. Es wurde daher nur für den Transport der Trauben oder der Fässer benutzt.

Nach der Reblauskrise, die am Ende des 19. Jahrhunderts die Weinberge zerstörte, wurden beim Wiederaufbau die Rebstöcke in Reihen gepflanzt, damit Pferde die Parzellen betreten konnten.

Bei Drappier standen damals für die Bearbeitung von fünf Hektar immer zwei Pferde. Ich erinnere mich an *Fripou* und *Gamin*, natürlich Ardenner. 1947 wurde *Bayard* unter brennender Sonne von Friedrich geführt, einem deutschen Kriegsgefangenen und ausgezeichneten Pferdeführer, der mit dem Tier immer liebevoll umging. Zu dieser



Die Pferdeställe der Champs Liberts im Bau, April 2024 in Urville. Sie werden sechs Pferde und alles notwendige Material aufnehmen.



Antoine Drappier und seine Ardenner Pferde. Hinten steht Ida.

Zeit kostete ein guter Ardenner 130 000 Francs, während ein landwirtschaftlicher Traktor für 120 000 zu haben war. Die Maschine konnte viermal schneller arbeiten und ermüdete nicht. So war die Mechanisierung unabwendbar.

Dennoch arbeiteten das Pferd und die Maschine noch 12 Jahre lang nebeneinander. Denn man trennt sich nicht ohne Grund von einem starken und willigen Tier. Auch fehlten die Mittel, um für ein wachsendes Gut mehrere Traktoren anzuschaffen.

Unser Ardenner ging 1967 in den Ruhestand. Zufall? In eben diesem Jahr verließ uns im Alter von 71 Jahren Antoine Drappiers Urgroßvater, Georges, der auch unter dem Spitznamen *Père Pinot* bekannt war.

43 Jahre später begann Antoine, Urenkel von Georges, Enkel von André und Sohn

von Michel, mit 14 Jahren seine Ausbildung zum Pferdefachmann. Die Parzellen des Fromenteau, des Arbanne und des Petit Meslier, meistens auch die Grande Sèndrée, werden nun mit Pferden gepflegt.

Am 24. November 2018, Tag der Geburt von Gabrielle Drappier (Tochter von Charline), traf Ida, ein im selben Jahr geborener Ardenner, auf dem Gut ein. André Drappier, der heute im 98. Lebensjahr steht, traute seinen Augen nicht. Aber er erkannte sofort den Geruch, die Sanftheit des Tiers und die Gefühle beim Bearbeiten des Bodens, die nach einem halben Jahrhundert noch ganz gegenwärtig waren.

Natürlich kann das Pferd den Traktor nicht ersetzen. Dazu ist die Arbeit zu hart, die Hänge der Champagne zu steil, der Boden zu schwer. Es fehlt an Pferden und auch an Pferdeführern. Aber welche Freude, an

einigen ausgesuchten Orten ein Pferd still in die Reihen eintreten zu sehen. Das Tier schont die Pflanzen und den Boden, den es weniger verdichtet als die Maschine.

Es ist ein ästhetischer Genuss, ein Pferd arbeiten zu sehen, aber es erlaubt auch einen schonenden Anbau und bringt uns wieder in Kontakt mit dem Boden.

Der Kontakt mit dem Boden ist äußerst nützlich, um den Zustand der Erde und den Graswuchs zu beurteilen. Mit Hugo Drappier, der heute den Weinberg leitet, haben wir uns dabei ertappt, wie wir uns beim Einstellen unserer nun elektrischen Traktoren die Arbeit des Pferds zum Vorbild nahmen. Das Pferd ist auch ein Band zwischen den Generationen, ein lebendes Erbe. ■

Michel und Antoine Drappier

DIE PRESSE ▼

LE FIGARO

DIE 5
LIEBLINGSCUVÉES
VON FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY

BRUT NATURE

Drappier bietet einen wahren Versöhnungs-Champagner, der mit bemerkenswert gleichbleibenden Cuvées die konventionellsten Gaumen ebenso erfreut wie die extrovertiertesten.

„Es ist mein Lieblingschampagner, der, den ich am häufigsten öffne (...) 100% Pinot Noir mit allem, was dazugehört, dort, wo es hingehört: Reife, Körper, Frische, schöne würzige Länge. Tadellos zum Aperitif und zum Essen, und es gibt eine schwefelfreie Variante.“

F-R Gaudry. Februar 2024



Wine Spectator

BRUT NATURE ROSÉ

92 PUNKTE

Dieser leicht kirschfarbene Rosé ist raffiniert und völlig stimmig, der himbeerige Grund kontrastiert mit einer Struktur von fein gearbeiteter Säure. *Dezember 2023*

Esquire

„DIE BESTEN CHAMPAGNER 2024“

BRUT NATURE

Ein besonders eleganter Wein ohne Jahrgang: trocken, von eindrucksvoller Tiefe und Komplexität. *März 2024*

Decanter

GRANDE SENDRÉE 2010 MAGNUM

Strukturiert und noch immer bemerkenswert frisch. Der 2008er war imponierend, aber der 2010er scheint genauso viel Präsenz zu haben. *November 2023*

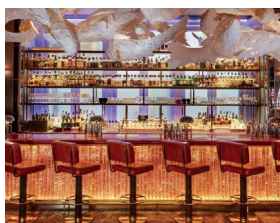
UNSERE
ADRESSEN ▼

„Trop m'en Faut“ ist ein origineller Brut Nature, für den ausschließlich Trauben der Rebsorte Fromenteau von der Parzelle Les Truchets verarbeitet wurden. Diese exotisch reiche Cuvée mit elegantem Abgang verbindet Opulenz mit überraschender Präzision.



► ALINEA ❀❀❀ - CHICAGO

Grant Achatz gestaltet seine Tische wie Kunstwerke. Dieser künstlerische Küchenchef, der durch die Netflix-Serie *Chef's Table* und durch die Auszeichnung seines Hauses als „Bestes Restaurant der Vereinigten Staaten“ bekannt wurde, hat auf seiner Weinkarte dem *Trop m'en Faut* einen Vorzugsplatz eingeräumt.



► SEXY FISH - LONDON

Das extravagante Interieur des Sexy Fish in Mayfair lässt niemanden gleichgültig: Man taucht ein in ein barockes kupfer-goldenes Universum. Diese Cuvée steht ihm ausgezeichnet.

► SCHWARZWALDSTUBE ❀❀❀ -
BAIERSBRONN

Stéphane Gasse hat eine der besten Weinkarten Deutschlands zusammengestellt. *Trop m'en Faut* und *Clarevallis* sind gerade zu seiner Auswahl genauer, natürlicher und biologischer Weine gestoßen.

UNSER TEAM: PORTRAITS ▼



Rafal Piasecki am Steuer des elektrischen Traktors, Weinlese 2023

INTERVIEW MIT RAFAL

Was ist Ihre Tätigkeit bei Drappier?

Ich bin Traktorfahrer, ich arbeite auf einem Hochradtraktor, der über die Rebstockreihen hinwegfährt. Man muss beim Manövrieren sehr vorsichtig sein, weil die Wege eng sind, und man muss den Stecken ausweichen. Im Winter arbeite ich am Rebschnitt, das ist sehr schwierig, man muss bei jedem Rebstock nachdenken.

Was gefällt Ihnen am besten an Ihrem Beruf?

Am liebsten fahre ich den Hochradtraktor, weil ich nämlich das Risiko mag. Wir haben jetzt elektrische Schlepper, was in unserer Gegend sehr selten ist. Wenn ich an Leuten vorbeifahre, schauen die sehr neugierig.

Und wenn Sie nicht arbeiten?

Dann fahre ich Rad. Ich fahre oft durch die Weinberge, da habe ich Luft und kann mit anderen Winzern reden.



François-Xavier Auger im „Cercle“, Herbst 2023

INTERVIEW MIT FRANÇOIS-XAVIER

Ihre Tätigkeit im Haus Drappier?

Ich bin 2024 als Önologe zum Team gestoßen: Ich unterstütze die Familie Drappier bei der Weinbereitung, in der Cuverie und im Keller. Meine Arbeit erstreckt sich von der Weinlese, mit Weinbereitung, malolaktischer Gärung, Ausbau der Weine in Holzfässern, bis zur Flaschengärung. Dann verkosten wir mit Michel und Hugo die verschiedenen Weine, um

den Verschnitt festzulegen, also die Cuvées, und schließlich geht es um die Dosage.

Eine Leidenschaft?

Ich habe zwei. Ich habe das Glück, der einen im Beruf nachzugehen: der Wein. Ich liebe besonders die Wahlmöglichkeiten bei der Weinbereitung. Meine andere Leidenschaft ist der Sport, besonders der Rugby. ■

DAS REZEPT ▼ ZUCCHINI-CARPACCIO MIT FRISCHKÄSE

In ihrem Buch *Šampanjaga olen ma rōdumus* wählt Kristel Voltenberg, die unsere Champagner nach Estland importiert, den **Blanc de Blancs**, um dieses einfache, aber köstliche Rezept von Sylvie Drappier zu begleiten.

Für 6 Personen

- 1 grüner Zucchini
- 1 gelber Zucchini
- 3 Esslöffel grobes Meersalz
- 3 Knoblauchzehen
- Saft von 1 Zitrone
- 6 EL Olivenöl
- 3 TL Fleur de sel
- 1 TL Pfeffer
- 1 Frischkäse (Ziege oder Kuh)
- 1 Bund Schnittlauch

Die Zucchini waschen und in feine Scheiben hobeln. Mit grobem Salz bestreuen und 30 Minuten entwässern, dann abspülen und trocknen. Die Zutaten für die Marinade (Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch, Fleur de sel, Pfeffer) mischen. Die Zucchini-Scheiben in ein Gefäß mit flachem Boden legen, mit der Marinade übergießen und 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Als Carpaccio anrichten. Den Frischkäse über das Carpaccio zerkrümeln und mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreuen.

