

LA LETTRE ^{N°63}

DU CHAMPAGNE DRAPPIER FRÜHJAHR-SOMMER 2023



WENN DIE CHAMPAGNE DURCHSTARTET!

Sieht man einmal vom Krieg ab, den Napoleon III 1870 verloren hat, so führten Konflikte und Wirtschaftskrisen für den Champagner immer zu einem Rückgang der Verkaufszahlen. Der große Wein der Feste, der unseren Planeten seit drei Jahrhunderten begeistert, ist im Lauf der Zeit zu einem Wohlstands-Barometer geworden. Das haben Wirtschaftswissenschaftler festgestellt, und einige gehen so weit, ihn als Indikator zu benutzen. So schreibt Deutrelant:

„Wenn die Weltwirtschaft sich erkaltet, bekommt der Champagner einen Schnupfen. Wenn es ihr gut geht, nimmt der Champagner zu.“

Vom Ausbruch des Ersten Weltkriegs an, dessen furchtbarste Kämpfe übrigens in der Champagne stattfanden, dauerte es 10 Jahre, bis in den Goldenen Zwanzigern die Versandmengen wieder die Spitzenwerte

der Vorkriegszeit erreichten. Es brauchte 7 Jahre, um sich vom Börsenkrach von 1929 zu erholen, und erst 11 Jahre nach Ausbruch des Zweiten Weltkriegs normalisierte sich der Champagnerverkauf. Die Ölkrise von 1973, die mit der heutigen Energiekrise vergleichbar ist, hat



den Verkauf nur zwei Jahre lang beeinträchtigt. Allerdings ermöglichten die Rekordernten dieser Jahre eine schnelle Wiederbelebung des Geschäfts. Ein Journalist kommentierte damals: „In Frankreich haben wir kein Erdöl, aber wir haben den Champagner!“. Nach dem Golfkrieg von

1990 hellte sich die Stimmung nach vier Jahren auf, die Finanzkrise von 2007-2008 aber war erst nach 14 Jahren vergessen. So konnte man erwarten, dass die Coronapandemie, die die Weltwirtschaft monatelang verlangsamt, nahezu zum Stehen gebracht hat, auch den Champagnerhandel belasten würde. In der Tat ging der Verkauf im April 2020 um 70% zurück, der brutalste Absturz seit 1940.

Aber entgegen unseren Erwartungen folgte die weitere Entwicklung nicht dem klassischen Szenario. Im Lauf der Monate stieg der Absatz, sowohl in Frankreich als auch beim Export, so dass der erwartete Einbruch nicht eintrat. Im Gegenteil, in den Jahren 2021 und 2022 erreichten die Verkaufszahlen nahe

hezu die historischen Rekordwerte von 2007. Noch nie hatte sich die Aktivität unseres Guts nach einer Krise so schnell erholt. Aber wie kam das?

Das Comité Champagne (Branchenverband der Champagner-Branche) verfügt über detaillierte Statistiken. ▼

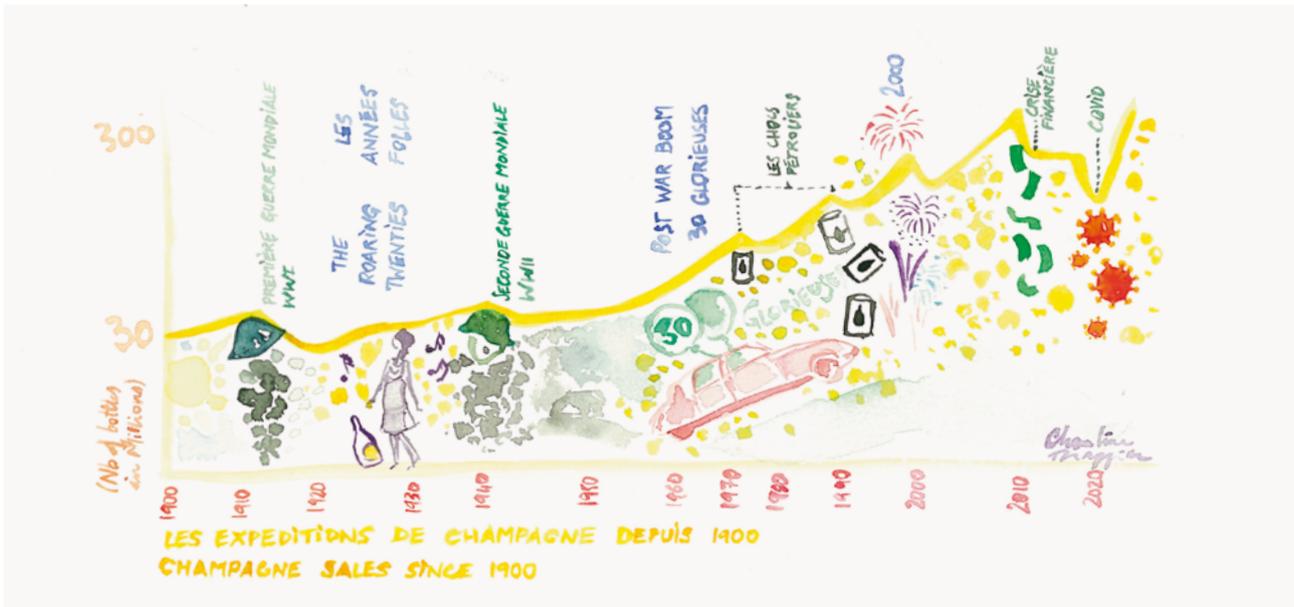
Heute wissen wir, dass während der Schließung der Restaurants und aller sonstigen Treffpunkte die Liebhaber des guten Essens und des gepflegten Trinkens die Vorzüge des häuslichen Champagnergenusses entdeckt haben.

Champagner wurde zu offiziellen oder familiären Anlässen ausgeschenkt, oder

auch zur Feier eines Wiedersehens. Nun wurde er der Begleiter intimer Augenblicke, in der Küche, im Salon, vielleicht auch im Schlafzimmer?

Mit Champagner konnte man einen kostbaren Augenblick feiern. Ein Luxus zwar, der aber erschwinglich geworden ist: 1900 kostete eine Flasche einen Wochenlohn; 1950, zwei Tageslöhne;

heute, zwei Stundenlöhne. Außerdem blieb während der Pandemie der Champagner leicht zugänglich, die Lebensmittelgeschäfte (Champagner ist tatsächlich ein Lebensmittel, da er aus Trauben kommt) blieben geöffnet und die Online-Bestellungen nahmen stark zu. So zog der Verkauf nach zwei schwierigen Jahren kräftig an. ▼



2020 war die Erzeugungsquote um 30% gesenkt worden, um eine Überproduktionskrise zu verhindern, die schließlich nicht eintrat. 2021 brach die Ernte um 40% ein, durch Frühjahrfröste und durch Mehltau, der glücklicherweise die Qualität nicht beeinträchtigt, aber ganze Trauben vernichtet. Wir konnten auf unsere Reserven zurückgreifen und so das Schlimmste verhindern. Aber die erzeugten Mengen entsprachen bei Weitem nicht der Nachfrage, die konstant hoch blieb, eine Premiere in der Geschichte des Champagners. 2022 nahmen die Exporte von französischen Weinen und Spirituosen um 10,6% zu. Mit einem Wachstum von 20% trug die Champagne dazu bei, die Branche Weine und Spirituosen zum zweitwichtigsten Faktor des französischen Handelsbilanzüberschusses zu machen (nach der Luftfahrtindustrie). Wie kann man dies erklären? Wir wollen einige Hypothesen wagen, die sich bestätigen mögen - oder auch nicht!

Die Pandemie, die wirtschaftliche Unsicherheit, der Krieg in der Ukraine und die davon ausgelöste Energiekrise haben dem Leben vieler Menschen einen neuen Sinn gegeben.

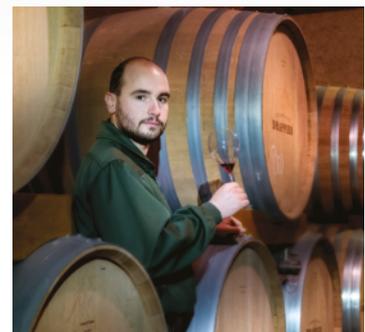
Das Leben genießen, aber auch die Freuden des Teilens sind für viele wichtig geworden. Und wenn es einen Wein gibt, der das Teilen symbolisiert, dann ist es wohl der Champagner!

Weiterhin hat sich die Qualität unserer Cuvées verfeinert, und sie ziehen eine Kundschaft an, die zugleich weiter, vielfältiger und anspruchsvoller geworden ist: Sterne-Restaurants suchen nach Weinen, die noch handwerklich hergestellt werden; jüngere Champagner-Liebhaber in Frankreich und weltweit wünschen naturnahe Cuvées mit ausgeprägter Persönlichkeit.

Wir wollen versuchen, trotz der Katastrophen-Szenarien mit ihren angekündigten Hitzewellen dieser Jugend, die Champagner liebt, eine Umwelt zu hinterlassen, in der man atmen und trinken kann. In diesem Sinne hat sich die Champagne verpflichtet, bis 2050 CO₂-neutral zu werden. Drappier hat hier einen kleinen Vorsprung, wir sind als erstes Haus seit 2016 CO₂-neutral. Wir wünschen Ihnen schöne Augenblicke des Teilens. ■

Michel DRAPPIER

NEUERSCHEINUNG ▼



Hugo Drappier

BÜHNE FREI FÜR DAS AUSBAUEN IN HOLZFÄSSERN

Ein neuerschienenes Werk versammelt Weinbauern, die lokales Holz verwenden und ihre Weinkeller zu einer technischen und kulinarischen Zusammenarbeit öffnen.

Fûts et Foudres de la Champagne, rencontres avec des créateurs de vins inspirés. Les Éditions de l'Effervescence, 2022.

DIE PRESSE ▼



Vinum
MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

TOP 100 : PLATZ 6 FÜR QUATTUOR BLANC DE QUATRE BLANCS

„Die bis dato beste Version dieser sehr besonderen Cuvée, die drei alte Rebsorten, Arbanne, Petit Meslier und Blanc Vrai, durch einen Anteil Chardonnay ergänzt“
Dezember 2022



**Cuisine
et Vins**
DE FRANCE

CLAREVALLIS

„Wer weiß, wie das Haus Drappier sich für die Umwelt engagiert, konnte diese Bio-Cuvée erwarten. Der Wein ist von zisterziensischer Reinheit, fast Strenge. Ein originelles Bouquet von Holunder und Veilchen. Im Mund entdeckt man unter sehr feinen und dichten Bläschen eine schöne Spannung im Gleichgewicht einer diskreten Dosierung und feiner Bitternoten.“
November 2022



„Im Sinne des Zeitgeists ist eine ganze Familie als geordneter Verband auf dem Vormarsch.“ ▼

Michel und
Gabrielle Drappier

Challenge^s

„Die Besonderheit des Champagners von Drappier liegt in der fortwährenden Suche nach Harmonie, bei der Pflege des Weinbergs, im Ausbau der Weine, und auch zwischen den Familienmitgliedern. Ein Vibrieren, das man auch im Glas entdeckt, wenn man es an die Lippen hebt.“

Dezember 2022

LE FIGARO magazine

DAS REZEP T VON DRAPPIER,

„Dieser Champagner aus dem Département Aube gefällt dem Kenner ebenso wie dem Gelegenheitstrinker. Hinter sehr empfehlenswerten und zeitgemäßen Cuvées ist eine ganze Familie als geordneter Verband auf dem Vormarsch.“

Dezember 2022

ADRESSEN ▼



► CHÂTEAU DE BALLEURE - FRANKREICH

Dieses Schloss aus dem 14. Jahrhundert in Étrigny, Département Saône et Loire, ist das Paradis von Raoul Salama und Amarante. Für eine Nacht oder ein einmaliges Diner öffnen sie ihre Sammlung seltener Weine und ihre großen Herzen, um ihre Leidenschaft für Wein und Kultur zu teilen.



► PAVILLON LEDOYEN - FRANKREICH

Vincent Javaux, Chef-Sommelier des Pavillon Ledoyen*** (Yannick Alléno), hat unseren Brut Nature ausgewählt und bietet ihn nun in dieser Institution der Champs Élysées schalenweise an. Anlässlich der Entretiens Culturels de Champagne, die am 14. April in Anwesenheit von Yannick Alléno in Clairvaux stattgefunden haben, sichert das Haus Drappier der Stiftung Antoine Alléno ihre volle Unterstützung zu.

Forbes

„Die kleinen Produzenten, die Sie unbedingt bei ihrer nächsten Frankreich-Reise entdecken müssen: Champagne Pierre Paillard / Champagne Laherte / Champagne Drappier / Champagne Laborderie...“

Dezember 2022

DER FUROSHIKI ▼

Eine imaginäre Reise von der Champagne nach Japan, die eine verkannte Frucht, die Quitte, und das Aroma des Champagners Drappier Carte d'Or in den Mittelpunkt stellt. Ein Gemeinschaftswerk von Ryoko Sekiguchi und Charline Drappier.



Wie den Champagner, so kostet man eine Frucht auch, vielleicht vor allem, für ihren Duft.

Die Quitte nun scheint geboren zu sein, um der Welt ihr köstliches Aroma zu schenken. Sie wurde bereits vor viertausend Jahren kultiviert, die alten Griechen und Perser schätzten sie, wie eine Laterne leuchtet sie über der Erde der Champagne, die sie mit ihrem umfassenden Duft blendet.

Ist es Zufall, dass die Quitte beschlossen hat, die Frauen und Männer zu begleiten, die den Champagner erschaffen? Wir wissen es nicht. Aber wir wissen, dass dies eine glückliche Begegnung ist.

Ryoko SEKIGUCHI

Ryoko Sekiguchi ist eine japanische Schriftstellerin und Lyrikerin, die in Paris lebt. Sie nimmt ihre Leser mit auf eine Reise durch die kulinarischen Kulturen der Welt. Ihr Essai *Nagori: Die Sehnsucht nach der von uns gegangenen Jahreszeit* ist ein Loblied auf die Küche der Nachsaison. Das äußerst erfolgreiche Buch wurde in sechs Sprachen übersetzt, darunter ins Deutsche.

風呂敷

furoshiki auf Japanisch

Furoshiki ist die Kunst, ein Geschenk in einem Tuch zu verpacken, das nach einem bestimmten Ritual gefaltet wird. Das Tuch kann unbeschränkt wiederverwendet werden und wandert von Hand zu Hand. Diese uralte Technik war mir Vorbild, als ich eine wiederverwendbare Verpackung für unseren Carte d'Or entwickelte, eine Alternative zum herkömmlichen, nur einmal verwend-

baren Papp-Etui. Ich habe mit Aquarell-Farben goldene und köstliche Quitten gemalt, eben die, die im Übergang zum Herbst in unserem Garten reifen. Dieses Motiv wurde dann in Frankreich vom franko-japanischen Fabrikanten INSHO auf einen Bio-Baumwollstoff gedruckt. Diese limitierte Edition ist im Weingut und bei spezialisierten Weinhändlern verfügbar.

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