



## Une tradition familiale

**I**nstallée à **Urville** au cœur de la **Côte des Bar** depuis 1808, notre famille cultive aujourd'hui un domaine de 40 hectares. **Charles de Gaulle**, épicurien avisé, est venu en voisin de **Colombey les Deux Eglises** pour enrichir sa cave de nos plus fameuses cuvées.

**P**lanté par les Gallo-Romains vers l'an 1, notre vignoble fut un des premiers à être amélioré par les moines **Cisterciens de l'Abbaye de Clairvaux**. **Saint Bernard** a certainement participé à la construction de nos caves du **XIIème siècle**.

Les cuvées au caractère bien affirmé qui y mûrissent actuellement, sont expédiées vers les meilleures tables des cinq continents. Plus que la prouesse technique, nous recherchons le respect d'un style, tout en l'améliorant par ces petits détails qui font la différence. A l'excellence sophistiquée, nous préférons le naturel et l'authentique. Notre objectif étant de donner le plaisir gourmand et partagé, de savourer des Champagnes au caractère bien affirmé.

**L**e vignoble Drappier représente l'atout essentiel de la typicité et de la régularité des cuvées. Nos aïeux se sont attachés à choisir des parcelles particulièrement bien exposées et puissamment calcaires qui produisent des vins expressifs.

Sur plus de 40 hectares situés à Urville, le Pinot Noir est roi (70%) tandis que le Chardonnay (15%) et le Pinot Meunier (15%) assurent l'équilibre des assemblages. Par association, les vignes de Cramant fournissent l'essentiel des Chardonnays tandis que les Pinots Noirs proviennent principalement de la montagne de Reims avec Bouzy et Ambonnay. Ce sont ainsi près de 75 hectares très particuliers par leur géologie et leur climat qui constituent la base inamovible de la production Drappier. Cultivé avec un soin particulier, le vignoble familial reçoit les mêmes amendements naturels qu'au 19ème siècle.

# Une reconnaissance internationale

En cultivant son indépendance depuis près de deux siècles, la maison Drappier a non seulement créé une gamme de Champagnes au caractère bien affirmé mais aussi et surtout su convaincre une clientèle exigeante. Aujourd'hui la spécificité de nos cuvées est reconnue à Paris, Cannes ou Biarritz mais aussi dans tous ces petits villages de France où on aime déguster des vins authentiques.

En ce début de 21<sup>ème</sup> siècle aidé par l'accélération de la communication et des moyens de transport, le Champagne Drappier est aussi bien apprécié à Londres, New York et Tokyo que Beyrouth ou Le Cap et dans le plus isolé des Relais et Châteaux de Nouvelle Zélande où l'on apprécie l'air pur et les bonnes choses de la vie.

## Une gamme de gros flacons unique au monde

Personne ne connaît l'origine des noms bibliques donnés aux grandes bouteilles de Champagne. Notre version est la suivante :

Lors de la naissance de Jésus, de somptueux cadeaux sont offerts au nouveau-né par les rois mages. Parmi eux Balthazar roi de Babylone.

Un gros flacon de Champagne est un cadeau exceptionnel pour une occasion exceptionnelle. De là à attribuer à chaque contenant le nom d'un roi de la Perse ancienne il n'y avait qu'un pas que les Champenois auraient franchi à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle.

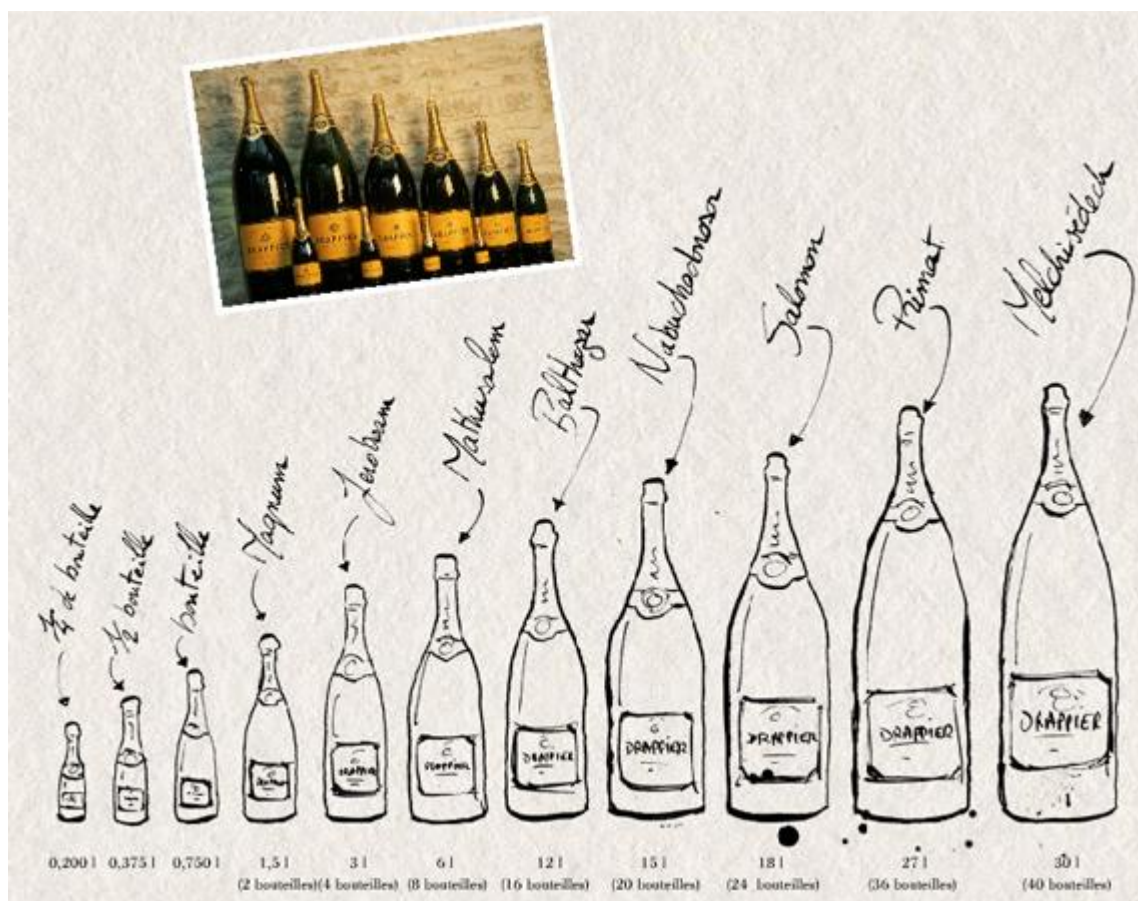
La maison Drappier est la seule à effectuer la prise de mousse, le remuage, et le dégorgement individuel de chaque flacon de la demi-bouteille au Melchisédech.

Cette technique traditionnelle assure au vin une fraîcheur et une finesse d'effervescence exceptionnelle.

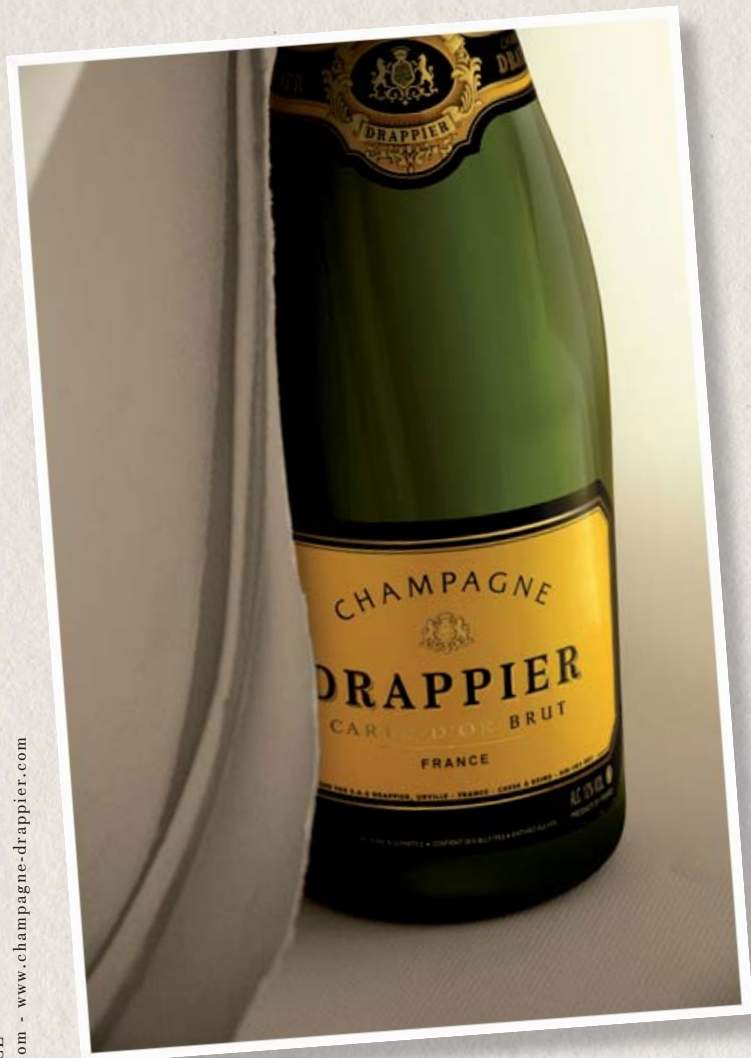
Quart de Bouteille	0,200 L	Mathusalem (8 bouteilles)	6,00 L
Demi-bouteille	0,375 L	Balthazar (16 bouteilles)	12,00 L
Bouteille	0,750 L	Nabuchodonosor (20 bouteilles)	15,00 L
Magnum (2 bouteilles)	1,500 L	Salomon (24 bouteilles)	18,00 L
Jéroboam (4 bouteilles)	3,000 L	Primat (36 bouteilles)	27,00 L
		Melchisédech (48 bouteilles)	30,00 L



# Les Cuvées DRAPPIER







## Carte d'Or

La Cuvée Carte d'Or est l'expression même du style Drappier.

Avec 80 à 90% de Pinot Noir, 5 à 15% de Chardonnay et 5% de Pinot Meunier, on savoure presque un Blanc de Noirs.

La robe se reflète dans des ors riches quelquefois cuivrés. Aucune technique de vinification ne vient modifier la couleur naturelle de la Cuvée.

Au nez, le bouquet de fleurs d'églantier cède vite la place aux arômes de fruits à noyau telle la pêche blanche des vignes. Une touche épicée annonce une bouche puissante et complexe.



Au palais, l'ensemble est d'emblée vineux, dominé par les fruits mûrs : pêche, abricot et fruits rouges. La fraîcheur naturelle est à peine habillée d'un dosage discret qui assure une fin de bouche tout en longueur.

En mûrissant, le Carte d'Or vous étonnera avec des notes de pain d'épices, de fruits confits et de viennoiseries.

L'étiquette jaune et or, créée en 1952, est le signe distinctif d'une cuvée riche et gourmande tout en fraîcheur.



CHAMPAGNE  
**DRAPPIER**

DOMAINE À URVILLE DEPUIS 1808  
CAVES À REIMS - FRANCE





*Grande Sèndrée*

La Cuvée Grande Sèndrée tire son nom d'une parcelle recouverte de cendres après l'incendie qui ravagea Urville en 1838. Une faute d'orthographe s'étant glissée dans le recopiage du cadastre, c'est un « S » qui distingue aujourd'hui cette cuvée.

Reproduction d'un flacon du XVIII<sup>e</sup> siècle retrouvé dans les caves d'Urville, la Grande Sèndrée est entièrement remuée à la main. Depuis le millésime 1999 elle est disponible en Magnum. Exclusivement vinifiée dans les grandes années, la Grande Sèndrée rassemble par sa matière première et par les techniques utilisées, tout notre savoir-faire pour l'élaboration d'un grand vin de Champagne.

Les plus vieilles vignes des meilleures parcelles sont récoltées avec un soin particulier. Après un pressurage tendre qui n'extraie que le cœur de la cuvée, une vinification par gravité avec très peu de



pompage et peu de soufre, donnera des vins d'une remarquable finesse. Avec 55% de Pinot Noir et 45% de Chardonnay, ce Champagne de prestige parfaitement équilibré privilégie la puissance et la haute expression.

La robe est composée de vieux ors très soutenus. La bulle est fine et discrète. Au nez, la complexité des arômes explose. A la fois florale et fruitée la Grande Sèndrée étonne par sa finesse et sa puissance aromatique. Nez de miel d'acacia et de mandarine confite, arômes de fleurs séchées, d'épices tendres et de réglisse. A chaque gorgée, ce Champagne hors normes donne un plaisir nouveau.

Produite en quantité confidentielle, la Grande Sèndrée Rosé est, depuis sa création en 1990, saluée par les plus grands critiques.



CHAMPAGNE  
**DRAPPIER**

DOMAINE À URVILLE DEPUIS 1808  
CAVES À REIMS - FRANCE





*Rosé Brut*

L'élaboration de Rosé par macération du Pinot Noir est rare en Champagne. Avec un vignoble particulièrement riche en Pinots, la maison Drappier possède la matière pour extraire les raisins les plus concentrés en arômes de fruits rouges.

Cette concentration est d'ailleurs si forte que, encore une originalité de notre maison, nous éclaircissons la cuvée en ajoutant une proportion de Pinots vinifiés en blancs.

Les années se suivent mais ne se ressemblent pas. Plutôt que de créer un Rosé systématique à la couleur constante, nous laissons la nature nous surprendre, le fruit étant à nos yeux, plus important que la teinte.



C'est d'abord au nez que le Rosé se révèle sur des notes de fruits rouges et de violette. La bouche est puissante, on est bien en présence d'un 100% Pinot Noir. Grâce à une prise de mousse à basse température, une effervescence tout en dentelle, réveille des saveurs d'agrumes et de poivre.

Nous ne donnerons aucun conseil de consommation sur le Rosé. En effet les inconditionnels de ce Champagne ne veulent pas se faire dicter leur choix. Le Drappier Rosé pourra être apprécié à tout moment du jour ou de la nuit sauf avec chocolats et café.



CHAMPAGNE  
**DRAPPIER**

DOMAINE À URVILLE DEPUIS 1808  
CAVES À REIMS - FRANCE





## Blanc de Blancs Signature

Comme son nom l'indique, ce Champagne blanc est exclusivement issu de raisins blancs, c'est-à-dire de Chardonnay.

Toutefois, originalité de la Maison Drappier, une touche de Pinot Blanc, dit « Blanc Vrai » en Champagne, est quelquefois incorporée à la cuvée, pour en augmenter la complexité et la rondeur.

La robe est lumineuse et transparente, or pâle aux reflets de tilleul animés d'une mousse d'une extrême finesse. Élégance et fraîcheur sont les deux qualificatifs qui viennent immédiatement à l'esprit.



Cependant, fidèle au style Drappier, le Blanc de Blancs Signature exprime une richesse et une complexité qui étonnent souvent le dégustateur. Très floral, les notes végétales laissent rapidement la place à des arômes de vanille, de poire et de réglisse que l'on retrouve en bouche.

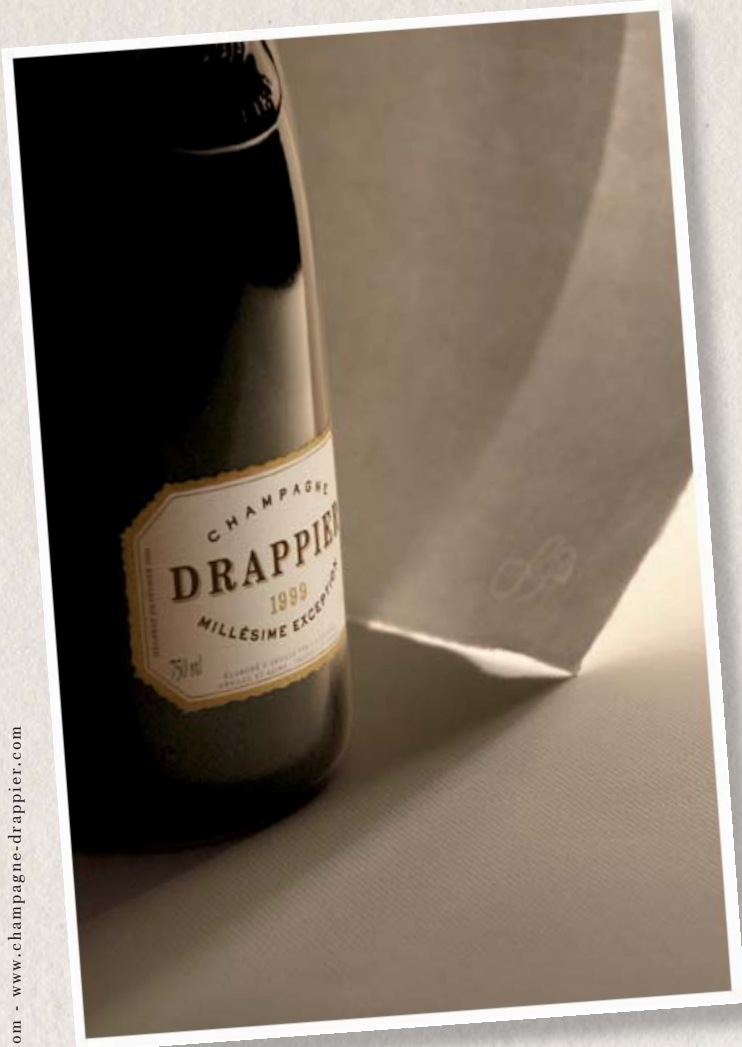
Champagne d'apéritif par excellence, il accompagnera harmonieusement fruits de mer et croustillants de poisson.



CHAMPAGNE  
**DRAPPIER**

DOMAINE À URVILLE DEPUIS 1808  
CAVES À REIMS - FRANCE





*Millésime Exception*

C'est dans l'obscurité de nos caves cisterciennes construites par les moines de Clairvaux en 1152 que la Cuvée Millésime Exception a lentement pris mousse.

Mariage harmonieux du Pinot Noir 65%, du Chardonnay 30% et d'une touche de Pinot Meunier, cette cuvée d'exception exprime à la fois fraîcheur et maturité, complexité et puissance. Tous les raisins ont été récoltés sur des parcelles ayant appartenu aux moines de Clairvaux. Anciennes vignes exposées plein sud sur un mi-côteau de formation Jurassique kimméridgien.

Ceux parmi vous qui ont visité nos caves ces



dernières années ont peut-être aperçu une curieuse marque sur l'épaule de certains magnums. Ce moulage du verre qui affiche le millésime est une première en Champagne et autant que nous le sachions une première mondiale. En effet, si de nombreux reliefs moulés présentant des marques ou des cuvées spéciales existent depuis longtemps, c'est la première fois qu'une date apparaît dans le verre pour changer à chaque millésime. Cet investissement est important, puisque le moule doit être renouvelé en permanence, pour bouteilles, magnums et jéroboams, mais il garantit l'authenticité du millésime choisi.



CHAMPAGNE  
**DRAPPIER**

DOMAINE À URVILLE DEPUIS 1808  
CAVES À REIMS - FRANCE





*Charles de Gaulle*

Dans les années soixante, quand il n'était pas au palais de l'Élysée ou en voyage officiel, le Général de Gaulle séjournait dans sa propriété de la Boisserie à Colombey-Les-Deux-Eglises. En amoureux des collines de Champagne qui entourent la Boisserie et dont il parle dans ses mémoires, il aimait savourer les produits de cette terre qu'il aimait tant. Il découvrit le Champagne Drappier grâce à son aide de camp le Colonel de Bonneval fidèle client de la maison et c'est la cuvée Extra Dry, riche en Pinot Noir qui fut adoptée.



À l'occasion du 50<sup>ème</sup> anniversaire de l'appel du 18 juin en 1990, la Cuvée Collection Charles de Gaulle fut lancée en hommage au personnage historique qui marqua la Champagne de sa présence.

Composée de 80% de Pinot Noir et 20% de Chardonnay, la robe est or jaune et le nez dominé par le Pinot.

Une bouche onctueuse et persistante signe un Champagne typé mais élégant. Accompagne parfaitement les viandes blanches.



CHAMPAGNE  
**DRAPPIER**

DOMAINE À URVILLE DEPUIS 1808  
CAVES À REIMS - FRANCE





*Brut Nature*

Pour les amateurs de sensation pure, nous avons créée une cuvée 100% Pinot Noir, comme toujours chez Drappier, 100% première presse mais sans dosage. En effet, aucune liqueur d'expédition n'a été ajoutée. Seul subsiste le sucre résiduel naturel inférieur à 2g. par bouteille.

En outre, l'utilisation d'une quantité tout à fait minimale de soufre donne la liberté au vin de s'exprimer totalement.



Robe or vermeil aux reflets cuivrés, mousse peu exubérante mais vivace. Nez de raisin noir fraîchement pressé. Arômes d'agrumes et de fruits rouges. Bouche ample de pulpe de pêche des vignes et bouquet d'herbes aromatiques. Vin droit et vif sans sécheresse. Excellente persistance sur des notes légèrement épicées. Le Champagne original, un plaisir nature.



CHAMPAGNE  
**DRAPPIER**

DOMAINE À URVILLE DEPUIS 1808  
CAVES À REIMS - FRANCE

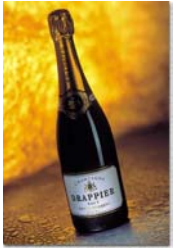


# Les Cuvées Drappier



**CARTE D'OR** : Le Champagne Drappier Carte d'Or brut exprime tous les arômes du cépage noble Pinot Noir, celui-ci représente en effet au moins 80% de l'assemblage. Raisin noir à jus blanc, il est recherché non seulement pour sa structure mais aussi pour ses fines notes de fruits rouges très caractéristiques.

**CARTE BLANCHE** : Fin frais et fruité sont les trois adjectifs qui caractérisent le mieux la cuvée Carte Blanche. Comme tous les Champagnes Drappier, cet assemblage provient exclusivement de la première presse, ce qui lui confère à la fois une fraîche légèreté et une capacité au vieillissement.



**BLANC DE BLANC** : Élégance du nez et fraîcheur en bouche. Ce Champagne 100% Chardonnay est issu exclusivement de la première presse; il associe finesse et richesse. Chaque bouteille porte la signature Drappier en or, la signature d'une grande cuvée.



**ROSE BRUT** : Le Val des Demoiselles est un petit vignoble du domaine Drappier planté en Pinot Noir. La vinification traditionnelle par macération associe un bouquet intense et des arômes subtils de fruits rouges. Sa couleur soutenue est mise en valeur par une bouteille transparente.



**GRANDE SENDREE** : L'appellation Grande Sendrée provient d'une parcelle plantée il y a plus de 70 ans. Cette cuvée est aujourd'hui l'association subtile de vins extrêmement aromatiques, produits en très petites quantités. Le Chardonnay qui entre pour 45% dans l'assemblage, apporte finesse et élégance tandis que le Pinot Noir pour 55% assure la puissance aromatique.



**BRUT NATURE** : Une cuvée où la nature s'exprime totalement et librement: 100% première presse, 100% de Pinot Noir, dosage zéro. Pour un public averti.



**CUVEE CHARLES DE GAULLE** : Le Champagne Drappier a eu l'honneur d'être choisi par le Charles de Gaulle pour ses réceptions privées de Colombey-les-deux-Eglises au cours desquelles il aimait offrir un Champagne aromatique et authentique. Toujours millésimée la cuvée Charles de Gaulle est composée de 80% de Pinot Noir et 20% de Chardonnay.

