

Drappier Champagne Rosé Nature Pinot Noir Zero Dosa... Champagne Drappier



Drappier - lille champagnehus med speciale i Pinot Noir

Drappiers marker ligger i den sydligste del af Champagne i Urville Bar-sur-Aube distriktet. Jordbunden og klimaet er hér nært beslægtede med forholdene i det berømte Chablis, hvilket forklarer den unikke intense frugt, man finder i Drappier's lækre Champagner. Specialet er Pinot Noir baserede champagner, men man har også marker med Chardonnay og Pinot Meunier.

Champagnen lagrer i kældre fra det 12. århundrede

Drappiers kældre er oprindeligt en del af et stort Cistercienser kloster bygget i det 12. århundrede. Kældrene blev efter den franske revolution omdannet til fængsel, og overtaget af Drappier familien lige efter 2. verdenskrig. Drappiers bedste marker omkranser i dag de historiske kældre. Herved lagrer flaskerne optimalt med samme temperatur og luftfugtighed året rundt. Det giver Drappiers champagner utroligt gode betingelser for lang og perfekt lagring.

Champagne Brut Nature Rosé

Rosé Champagne uden svovl Champagnehuset Drappier har fremstillet verdens første Champagne helt uden svovl. Den kaldes Drappier Brut Nature Zéro Dosage Sans Souffre. Den er altså uden svovl men også uden dosage, og ufiltreret og udelukkende fremstillet på Pinot Noir. Det er en knastør, rank og elegant Champagne, der kan bruges både til aperitif, men som kommer allermost til sin ret sammen med mad. Maison Drappier har tilknyttet Winemaker Guillaume Roffiaen, der tidligere har arbejdet med non-dosage og eksperimentelle Cuvées hos champagnehuset Ayala, men som nu er i kældrene hos Drappier. Det er Roffiaen, der står bag den spændende nyhed. Champagnen er en assemblage, dvs. et sammenstik af fade fra årgangene, 2002, 2003 og 2004.

Druerarter: 100% Pinot Noir

Anbefalet til: Aperitif, skaldyr, fjerkræ og så godt som alle fisketyper. Ikke søde desserter.

Jamessuckling.com: **91 point**

Wine Spectator: **92 point**

Vinous.com: **90 point**