



Une tradition familiale

Installée 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.

Planté 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.

Le 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^{ème} 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^{ème} 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 : 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 SÈNDREE : L'appellation Grande Sèndrée 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.



CUVÉE 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.

Comités d'entreprises

Tarif 2006

Référence	Contenance	Tarif TTC
Carte d'Or	Bouteille 75 cl	18,00 €
	Magnum 1,5 l	36,00 €
Grande Sendrée Millésimée	Bouteille 75 cl	28,00 €
Blanc de Blanc	Bouteille 75 cl	20,00 €
Rosé Brut	Bouteille 75 cl	20,00 €
Brut Nature	Bouteille 75 cl	19,00 €
Cuvée Charles de Gaulle Millésimée	Bouteille 75 cl	21,00 €

Les cuvées sont conditionnées par caisses de 6 Bouteilles ou 6 Magnums.

Les commandes de plus de 24 bouteilles ou Magnums sont livrées franco de port.

Panachages possible entre les références par multiple de 6 bouteilles.

Entre 1 et 23 bouteilles ou Magnums un forfait de frais de port de 16 euros sera facturé

Délais de livraison France Métropolitaine : 2 semaines

Commandes et règlements sont à adresser à :

Arts de Vivre Médias

97, rue de Colombes - Saumur N°7
92400 COURBEVOIE

Tel : 33 (0)8 77 00 45 18 - Fax : 33 (0) 1 47 88 91 62 - email : contact@artsdevivre.fr

Arts de Vivre[®]
Médias