



C H A M P A G N E  
**DRAPPIER**

DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1808  
 URVILLE - FRANCE

**CHAMPAGNE DRAPPIER  
 MILLÉSIME EXCEPTION 2012**  
*60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay*

Millésime Exception en quelques mots...

**Puissant**  
*Très faible teneur en soufre*  
**Riche et complexe**  
**Non filtré**

Le vignoble maison, dont une partie est cultivée en bio, représente l'atout essentiel des cuvées Drappier. Depuis 1808, notre famille a su sélectionner des parcelles particulièrement bien exposées et extrêmement calcaires, situées pour la plupart autour d'Urville, où le Pinot Noir, majoritaire, trouve sa plus belle expression et permet de produire des vins aromatiques très élégants.

**Millésime 2012**

L'année 2012 fut marquée par une grêle historique qui a réduit considérablement la récolte, heureusement en début de saison. Les raisins restants se sont développés harmonieusement et produit en petite quantité un millésime jugé excellent.

**Vinification de la cuvée Millésime Exception**

- Seuls les jus de première presse -les cuvées - sont utilisés
- Pressoirs mécaniques à faible pression
- Utilisation de la gravité afin d'éviter les pompages et l'oxydation
- Utilisation minimale de soufre (inférieure à 30 mg/l)
- Débourbage naturel
- Fermentation alcoolique durant environ 2 semaines à température contrôlée
- Fermentation malolactique naturelle et complète
- Elevage – 50 % des vins élevés en foudre durant 1 an
- Pas de filtration
- La date de dégorgement figure sur chaque étiquette
- Dosage : 5,6 g/l, liqueurs muries en cuves de chêne du Limousin

**Dégustation**

Nez très complexe déployant des notes de fruits blancs, d'amande et de gingembre frais. La bouche est légèrement crémeuse, avec une belle tension et une pointe briochée. Une touche florale atteste de la forte proportion de Chardonnay tandis que la profondeur du Pinot Noir s'exprime sous forme de fruits rouges et de jolis amers.

**Service**

Idéal à l'apéritif. Parfait avec un bar grillé à l'anis et au citron, un risotto, une sole à la *plancha*, une blanquette de veau à l'ancienne, une andouillette de Troyes au Champagne, un boudin blanc au foie gras, un bleu des Causses.

Servir à 7°C

