

CHAMPAGNE  
**DRAPPIER**

DOMAINE À URVILLE DEPUIS 1808  
CAVES À REIMS - FRANCE



CHAMPAGNE DRAPPIER

Domaine : Rue des Vignes - 10200 Urville - tél. 03 25 27 40 15 - fax 03 25 27 41 19

Caves : 11, rue Goïot - 51100 Reims - tél. 03 26 05 13 01

info@champagne-drappier.com - www.champagne-drappier.com

eRobertParker.com - USA  
Decembre 2012

### Grande Sendrée Rosé 2005 : 94/100

Sweet dried cherries, autumn leaves, spices and licorice are some of the many notes that emerge from the 2005 Brut Rose Grande Sendree. An expressive, vinous wine with lovely burnished tonality, the 2005 impresses for its complexity and nuanced, delicate personality. The Pinot is especially evident here, especially in a bouquet that is distinctly Burgundian. As good as the 2005 is today, my sense is that it will develop beautifully over the coming years. Readers who enjoy more tertiary nuances in Champagne should cellar the 2005 for another few years. This is a great showing from 2005. Disgorgement date: August 2012. Anticipated maturity: 2012-2020.

### Grande Sendrée 2004 : 93+

Drappier's 2004 Brut Grande Sendree blossoms from the glass with expressive nectarines, honey, Chamomile, wild flowers, mint and marzipan. Rich, sensual and layered, the 2004 is another wine that impresses for its personality and breadth. The 2004 is in an in between stage today, where the aromas and flavors are no longer vibrant, nor are they fully mature. I suggest giving the 2004 another year or two to get past this slightly awkward stage. Still, there is no question the 2004 is beautiful today, but it will be even more beautiful with time. Anticipated maturity: 2014-2024.

### Charles de Gaulle 2006 : 93

The 2006 Brut Millesime Charles de Gaulle is a beautifully rich, deep Champagne. Much better than I recall, the 2006 is firing on all cylinders. Layers of expressive fruit caress the palate in a Champagne that is at once focused yet also broad. Lemon, pastry, almonds, crushed rocks, white flowers and a gentle hint of nutmeg all add complexity to this beautifully delineated, crystalline Champagne. The wine's balance and total sense of harmony are both compelling. Anticipated maturity: 2012-2021.



## eRobertParker.com - USA December 2012

### Carte de d'Or 1995 : 93

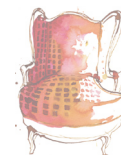
The 1995 Brut Carte d'Or, tasted from magnum, is gorgeous today. Light honey, smoke, dried pears, spices and toasted almonds are some of the many nuances found in this rich, textured wine. This magnum was disgorged in December 2008, which has allowed the wine to develop gorgeous tertiary complexity. The 1995 is in a gorgeous place. It can be enjoyed today, or cellared for another decade-plus, especially if readers want to experience more evolved nuance. This big, broad-shouldered Champagne captures the essence of the Drapier style to the fullest. Disgorgement date: December 2008. Anticipated maturity: 2012-2022.

### Quattor : 91

The NV Brut Blanc de Quatre Blancs Quattor is laced with hazelnuts, almonds, orange peel and dried pears. There is an attractive, oxidative quality that makes the NV Quatre Blancs Quattor quite appealing. A gracious, crystalline finish adds considerable finesse and weightlessness in this expressive, layered Champagne. The wine keeps getting better and better with time in the glass, so some advance aeration is probably a good idea. Sweet and floral. Disgorgement date July 2012. Anticipated maturity: 2012-2017.

## International Wine Challenge - USA June 2012

### Carte d'Or Magnum 1995: Gold Medal



## Wine Enthusiast - USA

December 2012

### Brut Nature Zéro Dosage: Editor's choice 91/100

This is dry, but not quite bone dry. The richness of the smooth Pinot Noir is enough to round out the crisp apple and lime flavors, giving it a wonderful brightness. It could be aged, though its freshness makes it drinkable now.

### Quattor Blanc de Blancs Brut: 91/100

This blend of Chardonnay, with portions of the rare white Arbanne, Petit Meslier and Blanc Vrai produces a wine that's richer than a blanc de blancs, with notes of crisp peach, pear and a hint of red fruit. It could be aged for a few months to deepen the flavors.

### Brut Nature Sans Ajout de Soufre Zéro Dosage: 90/100

By not adding sulfur to the wine, André and Michel Drappier have managed to produce a wine with greater depth than most, perhaps compounded by the slight oxidation that gives richness. It's a food wine, dry and packed with baked apple flavor, finishing on a high note of acidity.

## Wine Spectator - USA

Decembre 2012

### Blanc de Blancs : 91/100

A lithe Champagne, powered by racy acidity. Offers fine texture and flavors of white peach, candied lemon zest, pastry dough and crystallized honey, with a firm, minerally finish. Drink now through 2020. 3,000 cases made.

### Carte d'Or : 90/100



## The World of Fine Wine - UK November/December 2012

Vintage Champagne and English Sparkling wine  
Tom Stevenson's top wines

Drappier Grande Sèndrée distinguished with 18,5

Charles Heidsieck Blanc des Millénaires 1995

Joseph Perrier Cuvée Joséphine 2004

Dom Pérignon 2003

**Drappier Grande Sèndrée 2004**

Alfred Gratien Brut Cuvée Paradis

Henriot Brut 2005

Perrier-Jouët Belle Epoque 2004

Veuve Cliquot Ponsardin La Grande Dame 2004

De Sousa Cuvée des Caudalies Grand Cru Blanc de Blancs

## Winestate - Australia November/December 2012

**Blanc de Blancs: \*\*\*(\*)**

Very complex yeasty bouquet. Lovely fine bead. Great persistence of delicious, traditional champagne flavours.

## Welt am sonntag - Germany June 2012

**Grande Sèndrée Rosé 2005 : 90/100**

Saignée-Pinot Noir mit 7 Prozent Chardonnay: kraftvoll, nachhaltig.



# Le Guide des Meilleurs Vins de France 2013- France

## Septembre 2012

Champagne Drappier fait son entrée avec 1\* dans la sélection des meilleurs champagne dans le Guide de la Revue du Vin de France parmi : Cédric Bouchard, Georges Laval, Charles & Piper-Heidsieck, Henriot, Laherte Frères, Laurent Perrier...

*Une maison Aubeoise notable et dynamique (près d'un million et demi de bouteilles), dont les champagnes sont typés par des pinots noirs bien mûrs. Elle dispose à ce titre d'un vaste vignoble à Urville, complété par des approvisionnements issus de la Montagne de Reims, de Bouzy et d'Ambonnay. Les chardonnays proviennent de l'Aube et de Cramant. La rare cuvée Quattuor assemble les 4 cépages blancs de la Champagne (arbanne, petit meslier, pinot blanc et chardonnay), Michel Drappier élabore des champagnes colorés, avec des doses minimales de soufre en vinification, voire sans soufre, mûrs dans leurs arômes, qui s'expriment en bouche par leur vinosité et leur légère sucrosité. Une dimension de terroir franche et sans fard. A noter que de la demi-bouteille jusqu'aux rarissimes primats (27 litres) et melchisédechs (30 litres), tous les contenants sont élaborés, ici, avec prise de mousse dans le flacon d'origine.*

*Les vins : nous sommes particulièrement emballés par la précision (toujours haute dans l'expression d'une haute maturité) qu'offre désormais le Brut Nature Zéro Dosage. Le brut Carte d'Or progresse aussi, surtout dans la finesse de la bulle. Dégusté en Magnum, le 2005 Millésime Exception est un champagne pur et solidement construit, mais qui reste dans une maturité élégante. Retour sur le 1995, toujours en magnum, contenant qui a préservé sa jeunesse et donne de la tension à des saveurs automnales. On termine en apothéose avec le Grande Sendrée Blanche 2004, tout en délicatesse et fruits jaunes, ainsi que le terrien et racinaire Grande Sendrée Rosé 2005. Avec sa pointe gentiane et sel marin, c'est un Champagne de gastronomie et de homard.*

Brut Carte d'Or 1995 : 15,5

Brut Carte d'Or : 14,5

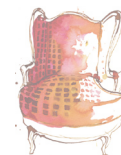
Brut Grande Sendrée 2004 : 16

Brut Millésime Exception 2005 : 15,5

Brut Nature Zéro Dosage : 15

Brut Quattuor Blanc de 4 Blancs : 15

Brut Rosé Grande Sendrée 2005 : 16,5



# Le Guide Bettane et Desseauve des Vins de France 2013 - France Septembre 2012

Champagne Drappier distingué **☆☆☆** par le Guide Bettane & Desseauve

*Cette Maison familiale qui bénéficie d'un vignoble de 40 hectares est devenue l'une des plus belles références des Champagne de l'Aube, qu'elle complète d'ailleurs par des sources de chardonnay venues de la Côte des Blancs. L'ensemble de la gamme est à conseiller.*

**Brut Nature Pinot Noir : 14,5/20**

Champagne vigoureux, dense, terrien, avec une réelle vivacité et du corps, des notes de pommes et d'agrumes.

**Carte d'Or : 14/20**

Rond, souple, d'usage universel, facile à boire et bien construit.

**La Grande Sendrée 2002 : 16,5/20**

Vin noble et vigoureux, de belle définition, avec une vivacité fine et déliée et des notes de zeste d'agrumes et une longueur fraîche.

**Quattor : 15,5/20**

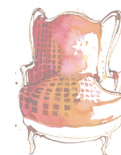
Joli caractère aromatique en bouche, avec des notes presque anisées qui se mêlent discrètement à une palette de citron et de beurre frais, bouche harmonieuse, équilibrée, longue et fraîche.

## L'Express - France

Hors série Juin/Juillet 2012

**La Grande Sendrée 2004 : 17/20**

Superbe et complexe bouquet, à la fois exotique et enjôleur, bouche ample, raffinée, profonde et veloutée. Grande personnalité, grande séduction.



## Gault & Millau - Guide des Champagne 2013 - France

Novembre 2012

*A partir de ce vignoble de 75 hectares constitué au XIX<sup>e</sup> siècle sur la commune d'Urville dans l'Aube, les Drappier élaborent des champagnes vigneux à dominante pinot noir, ce dernier représentant 70 % des surfaces (vignoble et négoce). Le travail à la vigne est respectueux des sols et les vinifications sont peu interventionnistes. Cuvée rare, Quattor comporte notamment de l'arbanne et du petit meslier.*

**Grande Sendrée Brut 2004: 17,5/20** ❤️

C'est droit, ciselé, puissant et aérien. C'est Drappier dans toute sa splendeur. Le fruité est tout simplement délicieux, mis en valeur par une très belle minéralité. Sublime.

**Carte d'Or Magnum Brut 1995 : 18/20** ❤️

Des parfums de sous-bois envahissent ce champagne, mais aussi du pain toasté et des fruits ultra-mûrs. Puissance et complexité dans la bouche avec une fine bulle. La finale est d'une harmonie exemplaire. Majestueux. Un délice avec un foie gras de canard poêlé.

**Signature Blanc de Blancs: 17/20** ❤️

Au nez se présentent des arômes floraux, et de poire, accompagnées de notes de vanille et de fougères, alors que la bouche se fait élégante, riche et complexe. Longue finale subtilement réglissée.

**Carte d'Or Brut : 16,5/20**

Belle bouteille avec un dosage des plus subtils, la carte d'or est un savant mélange de précision et de matière qui met en valeur les beaux terroirs aubois. Cette cuvée est l'occasion de succomber aux charmes de la maison Drappier.

**Nature Brut : 18/20** ❤️

Zéro dosage pour cette cuvée exceptionnelle au nez expressif et tendu, dont la gamme aromatique repose sur un joli fruité croquant et mûr. On retrouve celle-ci dans une bouche droite, pure, avec une belle finesse et beaucoup de fraîcheur.

**Drappier Grande Sendrée Rosé Brut 2005 : 18/20** ❤️

Composée en majorité de pinot noir elle propose de l'ampleur, de la matière et une belle persistance aromatique sur des notes de fruits rouges et de fleurs. La bouche est complexe, puissante, bien longue et on retrouve la richesse aromatique du nez.





## Le Guide Hachette des Vins - Sélection 2013

Août 2012

Dès le XII<sup>e</sup> s. les cisterciens de la toute proche abbaye de Clairvaux avaient ici grange, vignes et caves, ces dernières abritant encore aujourd'hui les cuvées spéciales de la maison et notamment les grands flacons. Fondée il y a deux siècles, la propriété est dirigée depuis une trentaine d'années par Michel Drappier . Elle dispose d'un important vignoble (50 ha environ) et complète ses approvisionnements par l'achat de moûts et de raisin. Après un coup de coeur l'an dernier, voici deux cuvées qui obtiennent chacune deux étoiles. Cuvée spéciale, la Grande Sendrée associe Pinot Noir (55 %) et Chardonnay (45 %). Élevée partiellement en fût pendant 6 mois, elle dévoile une robe or jaune et déploie avec subtilité des arômes de fruits secs avec quelques touches de grillé et de cire. C'est un Champagne remarquable par son élégance, à la fois souple, vineux et frais. Autre découverte, le Brut Carte d'Or 1976, composé principalement de Pinot Noir (90%), avec un soupçon de chardonnay et de meunier. Trente-six ans après cette année exceptionnellement sèche, le champagne arbore une robe or foncé, avec des reflets orangés. Le nez complexe évoque les fruits confits ou macérés dans l'alcool, le caramel, tandis que le palais, étonnamment frais, est intense, rond et persistant. A réserver aux amateurs de vieux champagnes.

Grande Sendrée 2004\*\*

Carte d'Or 1976\*\*

## Le Guide Hachette des Vins - Sélection 2013

Août 2012

Carte d'Or 1995\*\* 

Et surtout, ce 1995 Carte d'Or est élu coup de coeur. Beaucoup de pinot noir encore, le chardonnay (7 %) et le meunier (3 %) ne faisant que de la figuration. Des arômes grillés, miellés et confits (pâtes de fruits) traduisent une harmonieuse maturité. Puissant sans la moindre lourdeur, d'une rare persistance, c'est un superbe champagne de repas.



# Le Guide Revel 2013 des Champagnes et des autres bulles - Canada Octobre 2012

## Brut Nature Sans ajout de soufre, Zéro Dosage : 17/20

Nez très discret et très frais, orienté vers les arômes de poire et de fenouil qu'on retrouve dès l'attaque en bouche au sein d'un caractère sec et minéral. Très étonnante par son onctuosité, cette cuvée se montre curieusement plus ronde que la Zéro Dosage, élaborée en Brut. C'est un champagne marginal, à la fois enveloppant et droit, très attachant, pour puristes et connaisseurs qui sauront apprécier le travail de sélection des raisins du chef de cave. L'apéritif par excellence.

## Brut Nature Zéro Dosage : 16/20

Fruité blanc et pâtisserie se dégagent au niveau aromatique de ce champagne devenu, avec le temps, un incontournable des cuvées Drappier. Vif à l'attaque, racé et puissant en bouche, persistant dans les arômes et l'effervescence, il dégage une vraie vinosité, sans rancio, un caractère de pureté et de netteté de fruit. La plupart des cuvées « sans dosage » sont souvent creuses et fuyantes, peu longues. Celle-ci offre une corpulence étonnante et riche, elle est une référence en la matière et elle a de quoi convertir bien des amateurs aux Extra-Brut.

## Brut Nature Rosé : 15/20

Un premier nez élégant, à la fois axé sur des notes d'agrumes et de fruits rouges qu'on capture plus facilement à l'attaque en bouche. Les bulles présentent un calibre moyen, elles forment une effervescence aérienne, peu persistante qu'une petite pointe épicée en finale de dégustation vient compléter. C'est un rosé de facture classique, bien élaboré, toutefois moins représentatif de l'originalité des autres cuvées de la maison. Abordable et impeccable pour les apéritifs entre amis.

## Carte d'Or : 16/20

Costaud, structuré, mûr, d'une pureté de fruits rouges exemplaire, ce vin est très éclatant au nez et offre des sensations similaires en bouche. Chaleureux et satiné, épicé même, ce champagne s'affirme dans sa chair vineuse, enveloppante grâce à un dosage quelque peu sensible (sans doute autour de 9 g), mais équilibré grâce à la fraîcheur finale. Une cuvée incroyablement abordable pour autant de qualité et d'authenticité.



# Le Guide Revel 2013 des Champagnes et des autres bulles - Canada Octobre 2012

## Carte d'Or Millésime 1995 : 18/20

Un champagne d'une étonnante fraîcheur au nez et en bouche que seuls quelques accents de torréfaction viennent éconduire logiquement... Les bulles sont détachées en bouche, mais le comportement tapissant qu'elles développent procure une impression de crème qui charme tout au long de la dégustation. Un rancio de noisettes grillées, puis de champignons se laisse capter après quelques minutes dans le verre, il nous rappelle l'âge du vin, on est en présence d'un champagne arrivé à maturité qu'une volaille brune, cuisinée en sauce, viendra facilement accompagner à table.

## Charles de Gaulle, Millésime 2006 : 15/20

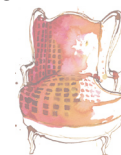
Nez discret, légèrement axé sur les agrumes et la pomme brune. Plus convaincant au niveau aromatique une fois en bouche, il apparaît curieusement plus dosé ou moins acidulé que les autres cuvées de la maison. L'effervescence est par ailleurs aérienne, mousseuse, légère, elle rééquilibre un ensemble confit par son enveloppe frétilante. Un champagne pour apéritif gourmand où les canapés seront présents.

## Blanc de Blancs, Signature : 17/20

Un premier nez de fenouil et de pivoine qui s'ouvre très rapidement sur des accents beurrés et frais, plus accentués en bouche et en parfaite harmonie avec l'onctuosité de l'effervescence qui s'habille de bulles menues et persistantes. D'un très grand équilibre dans le comportement depuis l'attaque jusqu'à la finale, ce champagne charme absolument. Un vrai coup de coeur !

## Quattor, Blanc de Quatre Blancs : 16/20

Une cuvée qui offre les 4 cépages blancs de la Champagne (l'arbanne, le chardonnay, le petit meslier et le blanc vrai) en se présentant d'abord avec des arômes de raisins très frais pour rapidement s'étendre sur des notes de pommes sucrées, voire miellées. L'effervescence est fine, soignée, persistante et vive, elle rafraîchit une enveloppe qui s'accroche et titille le palais. C'est un champagne original, fougueux, droit, finalement tranchant et bien construit, que les amateurs sauront apprécier.



## Le Guide Revel 2013 des Champagnes et des autres bulles - Canada Octobre 2012

### Millésime Exception 2004 : 17/20

Le nez est subtil, d'abord minéral, puis axé sur les fruits blancs et enfin quelques notes de biscuits secs, non beurrés, complétées par une subtile touche boisée. L'attaque est fraîche, la texture est ferme, compacte, grâce à une effervescence soignée, réussie, complétée. C'est un champagne d'une grande tenue, à la fois sec et nourrissant, très digeste, aisément taillé pour la table. Une idée de plat ? Un homard au beurre blanc.

### La Grande Sendrée 2004 : 18/20

Expressive au nez avec ses notes de coriandre, d'épices moyen orientales, de brioche et de palmier, elle se montre d'une étonnante fraîcheur en bouche grâce à une minéralité qui enveloppe la texture de l'effervescence. Les bulles sont de calibre moyen, elles sont toutefois nouées et persistantes. La finale est mature, elle dégage un subtil rancio d'évolution qui confirme la jeune maturité de ce vin, aujourd'hui excellent à boire pour son caractère encore croquant qui se montrera plus crémeux pour les patients qui l'attendront jusqu'en 2015.

## Gilbert & Gaillard - Guide des vins 2013 - France Septembre 2012

### Millésime Exception 2004 : 93/100

Robe or clair. Nez profond, complexe, associant fruits à noyau, fruits secs, viennoiserie, notes pâtisseries. Belle attaque, charnue, ample. Un style à la fois structuré et fondu, très persistant. Une cuvée de belle facture pour l'apéritif ou la table.

### Grande Sendrée 2004 : 92/100

Robe dorée, nuances ambrées. Nez engageant, s'ouvrant sur des notes fruités (agrumes, fruits à chair blanche, fruits à noyau). La bouche privilégie la vinosité, la profondeur, la structure. Très belle cuvée de table à apprécier sur une viande blanche.

