

DRAPPIER

Однажды, в далеком 1152 году Дом, ныне известный как Дом Drappier, став пристанищем цистерианских монахов из аббатства Клерве (Clairvaux), обрел великолепные винные погреба. Семь столетий спустя, в 1808 году, вокруг этого превосходно сохранившегося свидетельства о временах средневековья, где создавались исключительные кюве, было основано семейное винное хозяйство, которое сегодня возглавляет Мишель Драпье (Michel Drappier).

Перед тем как занять пост главного винодела Дома Drappier в 1979 году Мишель, следуя по стопам родителей – пионеров виноделия в деревне Aube, с успехом окончил Университет Виноделия в Боне (Бургундия), затем прошёл практику в Piper-Heidsieck в Реймсе и Chandon в Напе.

С приходом Мишеля Дом Drappier начал завоёвывать славу производителя лучшего шампанского из сорта пино нуар. Этот сорт, впервые культивированный здесь в 1930 году Джоржем Коллотом (Georges Collot) – дедом Мишеля, получившего прозвище «папаша пино», сейчас занимает 70% виноградников Drappier и почти три четверти виноградного производства в окрестностях. Возрождая традиции и уникальность природы, Drappier продолжает культивировать давно забытые автохтонные сорта винограда, изготавливая шампанское Quattuor. В конце 1990-х Drappier первыми выпустили на рынок шампанское Zero Dosage. Общая площадь виноградников Drappier составляет 57 га, 15 из которых сертифицированы, как органические.

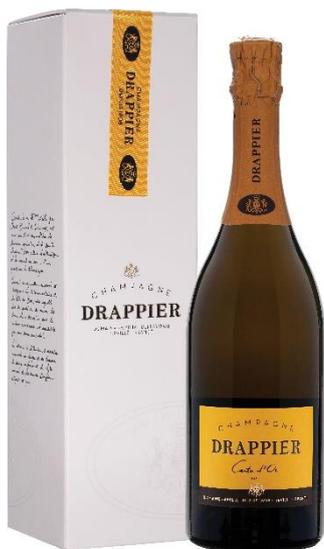
<http://www.champagne-drappier.com/>



- Семейная винодельня.
- Минимальное использование сульфитов во всех кюве.
- Выращивают все 7 разрешенных сортов винограда.
- Владеют одним из старейших погребов в Шампани.
- Часть виноградников сертифицированы, как органические.
- Используют дозажный ликер собственного приготовления на базе тростникового сахара и выдержанных вин.

DRAPPIER

DRAPPIER CARTE D'OR BRUT CHAMPAGNE AOP ДРАПЬЕ КАРТ Д'ОР БРЮТ ШАМПАНЬ АОР БЕЛОЕ БРЮТ



Франция, Шампань
Champagne AOP



пино нуар 75%, шардоне 15%, меньше 10%



Почвы – меловые и известняковые. Умеренно-континентальный климат.



После сбора урожая, ягоды подвергаются механическому прессованию при низком давлении. Терморегулируемая ферментация при низких температурах в течение 2-х недель. Ферментируется только сусло первого отжима. Спонтанная малолактическая ферментация сразу после алкогольной. Естественное осветление без фильтрации. Сульфитация сведена к минимуму. 5% вина выдерживается в дубовых бочках в течение 12 месяцев. Общая выдержка на тонком осадке составляет 36 месяцев.



Глубокий золотистый цвет. Интенсивный фруктовый аромат с тонами персика и легкой ноткой пряных специй. Сложный вкус насыщен яркими цветочно-фруктовыми тонами с оттенками айвового желе в длительном освежающем послевкусии.



Рекомендуется подавать при температуре +6°C – +8°C к морепродуктам, блюдам из белого мяса, рыбному филе, мягким сырам, например к сыру Шаурс (Chaource).



Дозаж: 7 г/л

Алкоголь: 12% об.

Объем: 0,2 л / 0,375 л / 0,75 л / 0,75 л в подарочной упаковке / 0,75 л подарочный набор с 2-мя бокалами / 3,0 л в деревянном коробе / 6,0 л в деревянном коробе

Tom Stevenson 88/100
Wine Enthusiast 90/100
Wine Spectator 93/100
La Revue de Vin de France 14,5/20
Bettane et Desseauve 14/20
Le Guide Larousse du Champagne 3/5

DRAPPIER

DRAPPIER BRUT NATURE ZERO DOSAGE CHAMPAGNE AOP ДРАПЬЕ БРЮТ НАТЮР ЗЕРО ДОЗАЖ ШАМПАНЬ АОР БЕЛОЕ ЭКСТРА БРЮТ



Франция, Шампань
Champagne AOP



пино нуар 100%



Почвы – меловые и известняковые. Умеренно-континентальный климат.



После сбора урожая, ягоды подвергаются механическому прессованию при низком давлении. Терморегулируемая ферментация при низких температурах в течение 2-х недель. Ферментируется только сусло первого отжима. Спонтанная малолактическая ферментация сразу после алкогольной. Естественное осветление без фильтрации. Сульфитация сведена к минимуму. Выдержка на тонком осадке в течение 30 месяцев.



Чистый золотистый цвет. Освежающий аромат наполнен тонами сочной мякоти винограда, красных ягод и белых фруктов в элегантном обрамлении цитрусовых нот. Округлый вкус с тонами белого персика, легкой пряностью и россыпью оттенков луговых трав в продолжительном послевкусии.



Рекомендуется подавать при температуре +6°C – +8°C к холодным закускам, блюдам из рыбы, морепродуктам, сашими, козьим сырам.

Алкоголь: 12% об.

Объем: 0,75 л / 0,75 л в подарочной упаковке

R. Parker 88+/100

1,5 л / 1,5 л в подарочной упаковке

Wine Spectator 90/100

Сахар: 2,0 г/л

La Revue de Vin de France 15/20

Общая кислотность: 5,2 г/л

Le Guide Larousse du Champagne 4/5

DRAPPIER BRUT NATURE ZERO DOSAGE SANS SOUFRE ШАМПАНЬ АОР

ДРАПЬЕ БРЮТ НАТЮР ЗЕРО ДОЗАЖ БЕЗ СЕРЫ ШАМПАНЬ АОР БЕЛОЕ ЭКСТРА БРЮТ



Франция, Шампань
Champagne AOP



пино нуар 100%



Почвы – меловые и известняковые. Умеренно-континентальный климат.



После сбора урожая, ягоды подвергаются механическому прессованию при низком давлении. Терморегулируемая ферментация при низких температурах в емкостях из нержавеющей стали в течение 2-х недель. Ферментируется только сусло первого отжима. Спонтанная малолактическая ферментация сразу после алкогольной. Естественное осветление без фильтрации. Без добавления серы (SO₂). Выдержка на тонком осадке в течение 36 месяцев.



Светло-соломенный цвет с золотистыми отблесками. В аромате свежее, с тонкими оттенками цитрусовых, груши и фундука. Освежающий тонкий вкус с тонами белых фруктов, хорошей минеральностью и продолжительным сухим послевкусием.



Рекомендуется подавать при температуре +6°C – +8°C к холодным закускам, блюдам из рыбы, морепродуктам, сашими, козьим сырам.

Алкоголь: 12% об.

Объем: 0,75 л / 0,75 л в подарочной упаковке

Wine Enthusiast 90/100

Wine Spectator 90/100

1,5 л / 1,5 л в подарочной упаковке

La Revue de Vin de France 14/20

DRAPPIER

DRAPPIER BLANC DE BLANCS BRUT CHAMPAGNE AOP ДРАПЬЕ БЛАН ДЕ БЛАН БРЮТ ШАМПАНЬ АОР БЕЛОЕ БРЮТ



Франция, Шампань
Champagne AOP



шардоне 95%, пино блан 5%



Почвы – меловые и известняковые. Умеренно-континентальный климат.



После сбора урожая, ягоды подвергаются механическому прессованию при низком давлении. Терморегулируемая ферментация при низких температурах в течение 2-х недель. Ферментируется только сусло первого отжима. Спонтанная малолактическая ферментация сразу после алкогольной. Естественное осветление без фильтрации. Сульфитация сведена к минимуму. Выдержка на тонком осадке от 24 до 36 месяцев.



Светлый золотистый цвет. Начальные ноты аромата представлены тонами белого персика и спелой желтой груши плавно переходящими в изящные цветочные оттенки с доминирующей нотой пиона. Во вкусе, свежее, минеральное, со сливочно-бисквитными нюансами в гладком соблазнительном послевкусии.



Рекомендуется подавать при температуре +6°C – +8°C к блюдам на основе белого мяса, холодным закускам с копченым лососем и дольками цитрусовых, пастам с морепродуктами, например тальятелле с гребешками.



Дозаж: 8 г/л
Алкоголь: 12% об.
Объем: 0,75 л
Сахар: 7,5 г/л
Общая кислотность: 4,45 г/л

R. Parker 90/100
Wine Cellar 89/100
James Suckling 91/100
Wine Spectator 91/100

DRAPPIER QUATUOR BLANC DE QUATRE BLANCS BRUT ШАМПАНЬ АОР ДРАПЬЕ КУАТЮОР БЛАН ДЕ КАТР БЛАН БРЮТ ШАМПАНЬ АОР БЕЛОЕ ЭКСТРА БРЮТ



Франция, Шампань
Champagne AOP



арбан 25%, пти мелье 25%, блан врэй (пино блан) 25%, шардоне 25%



Почвы – меловые и известняковые. Умеренно-континентальный климат.



После сбора урожая, ягоды подвергаются механическому прессованию при низком давлении. Терморегулируемая ферментация при низких температурах в течение 2-х недель. Ферментируется только сусло первого отжима. Спонтанная малолактическая ферментация сразу после алкогольной. Естественное осветление без фильтрации. Сульфитация сведена к минимуму. Выдержка на тонком осадке в течение 36 месяцев.



Светло-соломенный цвет с золотистыми бликами. Элегантный аромат со свежими нотами сочной мякоти зеленого винограда и цитрусовых раскрывается оттенками белых цветов в обрамлении яблочно-медовых и джемово-инжирных нюансов. Утонченное и свежее во вкусе с хорошей минеральностью и стойким продолжительным послевкусием.



Рекомендуется подавать при температуре +6°C – +8°C к тарталеткам, запеченным с молодыми весенними овощами (tartelette printanière), рагу из морепродуктов, карпаччо из телятины с белым трюфелем.

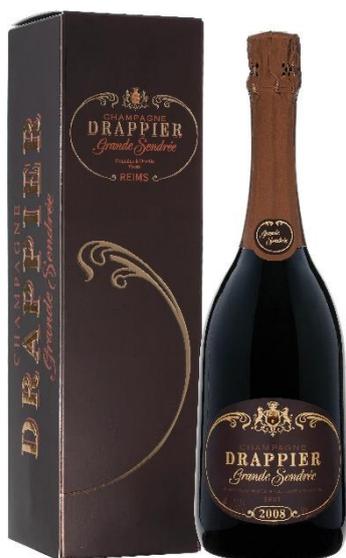


Дозаж: 4,2 г/л
Алкоголь: 12,5% об.
Объем: 0,75 л
Сахар: 4,8 г/л
Общая кислотность: 4,85 г/л

Gilbert & Gaillard 89/100
CellarTracker 90/100
Jeannie Cho Lee 91/100
Wine Spectator, Wine Enthusiast 92/100
Falstaff Magazin 93/100

DRAPPIER

DRAPPIER GRANDE SENDRÉE BRUT CHAMPAGNE AOP ДРАПЬЕ ГРАНД САНДРЕ БРЮТ ШАМПАНЬ АОР БЕЛОЕ БРЮТ



Франция, Шампань
Champagne AOP



пино нуар 55%, шардоне 45%



Почвы – меловые и известняковые. Умеренно-континентальный климат.



После сбора урожая, ягоды подвергаются механическому прессованию при низком давлении. Терморегулируемая ферментация при низких температурах в течение 2-х недель. Ферментируется только сусло первого отжима. Спонтанная малолактическая ферментация сразу после алкогольной. Естественное осветление без фильтрации. Сульфитация сведена к минимуму. Выдержка на тонком осадке в течение 36 месяцев.



Светло-соломенный цвет с золотистыми бликами. Элегантный аромат со свежими нотами сочной мякоти зеленого винограда и цитрусовых раскрывается оттенками белых цветов в обрамлении яблочно-медовых и джемово-инжирных нюансов. Утонченное и свежее во вкусе с хорошей минеральностью и стойким продолжительным послевкусием.



Рекомендуется подавать при температуре +6°C – +8°C к морепродуктам, например карпаччо из гребешков, бульону с раками и грейпфрутом, к каре ягненка с фуа-гра, фаршированной птице с кремом из горного трюфеля, выдержанного не менее 18 месяцев.



Дозаж: 5 г/л

Алкоголь: 12% об.

Объем: 0,75 л / 0,75 л в подарочной упаковке

Gilbert & Gaillard 93/100

Luca Gardini 93/100

Tim Atkin 93/100

Wine Enthusiast 94/100

Wine Spectator 94/100

IWC Gold medal

DRAPPIER BRUT ROSE NATURE ZERO DOSAGE CHAMPAGNE AOP ДРАПЬЕ БРЮТ РОЗЕ НАТЮР ЗЕРО ДОЗАЖ ШАМПАНЬ АОР РОЗОВОЕ ЭКСТРА БРЮТ



Франция, Шампань
Champagne AOP



пино нуар 100%



Почвы – меловые и известняковые. Умеренно-континентальный климат.



Сбор урожая. Мацерация в стальных чанах методом «saignée» в течение 3-х дней. Механическое прессование при низком давлении. Терморегулируемая ферментация при низких температурах в течение 2-х недель. Ферментируется только сусло первого отжима. Спонтанная малолактическая ферментация сразу после алкогольной. Естественное осветление без фильтрации. Сульфитация сведена к минимуму. После розлива в бутылки кюве выдерживают от 24 до 36 месяцев на тонком осадке.



Цвет чистый от бледно-розового до розового с медным отливом. В аромате тона ягод малины и клубники изящно переплетены с нежными оттенками лепестков роз. Во вкусе свежее, с тонами цитрусов, красных фруктов и ягод и изысканным акцентом белого перца в долгом пленительном послевкусии.



Рекомендуется подавать при температуре +6°C – +8°C к морепродуктам, суши, карпаччо из лосося, мясу, приготовленному на гриле.



Алкоголь: 12% об.

Объем: 0,75 л

Сахар: 2,45 г/л

Общая кислотность: 4,20 г/л

Jeannie Cho Lee 88/100

Gilbert & Gaillard 89/100

CellarTracker 89/100

Wine Spectator 91/100

Wine Enthusiast 90/100

DRAPPIER

DRAPPIER BRUT ROSE CHAMPAGNE AOP ДРАПЬЕ БРЮТ РОЗЕ ШАМПАНЬ АОР РОЗОВОЕ БРЮТ



Франция, Шампань
Champagne AOP



пино нуар 100%



Почвы – меловые и известняковые. Умеренно-континентальный климат.



Сбор урожая. Мацерация в стальных чанах методом «saignée» в течение 3-х дней. Терморегулируемая ферментация при низких температурах в течение 2-х недель. Спонтанная малолактическая ферментация сразу после алкогольной. Естественное осветление без фильтрации. Сульфитация сведена к минимуму. После розлива в бутылки кюве выдерживают от 24 до 36 месяцев на тонком осадке.



Цвет чистый от бледно-розового до розового с медным отливом. Яркий аромат с тонами красных фруктов, абрикоса и пикантной ноткой специй. Во вкусе сбалансированное, фруктовое, с шелковистой структурой и освежающим послевкусием.



Рекомендуется подавать при температуре +6°C – +8°C к антипасте, папильоту из лосося, розовому мясу ягненка, приготовленному на гриле, десертному салату из клубники.



Дозаж: 7,5 г/л

Алкоголь: 12% об.

Объем: 0,375 л / 0,75 л / 0,75 л в подарочной упаковке
1,5 л / 1,5 л в подарочной упаковке

Jeannie Cho Lee 89/100
Wine Spectator 92/100
Gault & Millau 17.5/20

