



URVILLE



## DRAPPIER CHARLES DE GAULLE

### Maison DRAPPIER

La Maison Drappier a été fondée en 1808 et dispose d'un vaste vignoble, dont près de la moitié est travaillé selon les principes de l'agriculture biologique. Les champagnes, élaborés avec des doses minimales de soufre, sont colorés, généreux dans leurs arômes et d'une grande vinosité.

La cuvée Brut Nature sans soufre, l'une des cuvées les plus emblématiques de la maison, permet au Pinot Noir de s'exprimer librement. La cuvée Charles de Gaulle rend hommage à l'homme qui aimait offrir du Drappier lors de ses réceptions privées à Colombey-les-deux-Églises, ville proche du domaine.

La gamme de champagne Carte d'Or se décline en millésimes avec notamment le Carte d'Or 1995 qui séduit par sa plénitude, son corps ample, riche et savoureux.

## Comment déguster ce champagne

Servir le Champagne dans des verres en forme de tulipe, hauts pour laisser aux bulles la place d'évoluer et aux arômes de s'exprimer.

Servir frais, aux alentours de 8 à 10°.

Rafraîchir la bouteille en la plongeant dans un seau rempli d'eau et de glace pendant une demi-heure.

Pas de congélateur. Pour ne pas nuire à l'effervescence du vin, pas de verres au réfrigérateur.

Pour ouvrir la bouteille, il faut l'incliner et dégager la boucle du muselet. Puis enlever ensemble le muselet et son habillage tout en maintenant le bouchon. Ensuite, toujours en tenant fermement le bouchon, saisir le corps de la bouteille et le tourner pour dégager doucement le bouchon du goulot sans le laisser s'échapper. Pour servir, tenir la bouteille par la base et non par le col.

Versez le champagne lentement et de manière régulière, il permet à la collerette de s'établir harmonieusement. Un versement en deux temps favorise le maintien prolongé de la collerette.

Remplir le verre au maximum aux deux-tiers pour pouvoir humer ses arômes.

Laisser le temps au vin de s'ouvrir un peu afin de bien percevoir toutes ses richesses. Une fois ouverte, aucune méthode ne permet de conserver à la bouteille ses qualités.

## Fiche Technique / Charles de Gaulle

Le Champagne Drappier a eu l'honneur d'être choisi par Charles de Gaulle pour ses réceptions privées de Colombey-les-Deux-Églises au cours desquelles il aimait offrir un champagne millésimé aromatique et authentique.

**Assemblage :** 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay

**Élevage du vin :** Partiellement en sous-bois et en bouteille de 36 mois

**Dosage :** Brut (7 g/l)

## Notes de dégustation



**ROBE }** Or gris, bulles très fines. **NEZ }** Très fin, agrumes, pomme, amande, muscade. **BOUCHE }** Remarquable complexité, avec une mousse aérienne et des notes légèrement confites.

CHAMPAGNE  
**DRAPPIER**

DOMAINE À URVILLE DEPUIS 1808  
CAVES À REIMS - FRANCE  
JACQUES FAURE



## Mot du CAVISTE

Ce champagne se servira à l'apéritif entre 8 et 10°. Idéal à l'apéritif, sublimerait une poule faisane farcie au foie gras, une salade avec aiguillons de pintade grillés, un Brie de Maux ...



## Fiche dégustation (à garder et à photocopier)

### À vue d'ŒIL



- Champagne Blanc**  Or vert  Or gris  Jaune paille  Or jaune  Vieil or  
**Champagne Rosé**  Rose pâle  Rose tendre  Rose soutenu  Rose saumoné

### Le NEZ



**Jeunesse :** .....  
**Maturité :** .....  
**Plénitude :** .....

### La BOUCHE



- Vif  Léger  Gourmand  Onctueux  
 Du corps  De la structure  Rond  Complexe

### Commentaires

#### ECLAT DE LA JEUNESSE

2/3 ans

**Chardonnay**  
VIVACITÉ, MINÉRALITÉ

#### EQUILIBRE DE LA MATURITÉ

3/4 ans à 6/8 ans

#### COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE

Au-delà de 6/8 ans

## Famille des Arômes

Schéma téléchargeable dans la médiathèque de [www.champagne.com](http://www.champagne.com)