



URVILLE



## DRAPPIER CLAREVALLIS

### 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 / Clarevallis

La cuvée "Clarevallis" (nom latin de l'abbaye de Clairvaux, construite par Saint-Bernard) provient de raisins cultivés biologiquement sur le coteau d'Urville déjà planté à l'époque cistercienne. Clarevallis est l'expression du paysage et de la terre que l'homme entretient depuis le XII<sup>e</sup> siècle.

**Assemblage :** 75% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier, 10% Chardonnay, 5% Blanc Vrai

**Élevage du vin :** En cuve

**Dosage :** Extra Brut (4 g/l)

### Notes de dégustation



**ROBE } Or gris, bulles très fines. NEZ } Des notes de sureau et de violette.**

**BOUCHE } Minéralité calcaire arrondie par la pulpe du pinot. Une tension en bouche équilibrée par un dosage discret sur des saveurs de jolis amers.**

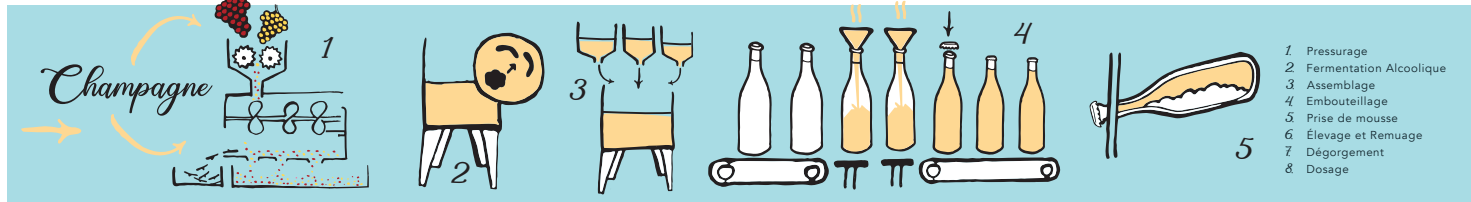
CHAMPAGNE  
**DRAPPIER**

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 des poissons marinés, des salades fraîches, des langoustines et légumes croquants ...



# Fabrication du CHAMPAGNE

## 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

## Famille des Arômes

ECLAT DE LA JEUNESSE 2/3 ans	EQUILIBRE DE LA MATURITÉ 3/4 ans à 6/8 ans	COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE Au-delà de 6/8 ans
<b>Chardonnay</b> VIVACITÉ, MINÉRALITÉ Tilleul, Fleurs blanches, Aubépine, Craie, Menthe, Gingembre, Agrumes, Pommé, Poire, Anis, Fruits exotiques, Pomme, Pamplemousse, Fraise des bois, Abricot, Mandarine, Vanille, Fruits jaunes, Orange, Pomme, Fruits confits, Fruits secs, Datte, Noisette, Tabac blond, Baies sauvages, Mûre, Myrtille, Violette, Rose, Cannelle, Mangue, Quetsche, Figue, Miel, Pain grillé, Brioche, Caramel au lait, Amande, Pain d'épices, Pâte de coing, Sous-bois, Noix, Réglisse, Cacao, Café, Raisins secs.	<b>Meunier</b> FRUITÉ ET RONDEUR Fruits rouges, Quetsche, Mûre, Myrtille, Violette, Rose, Cannelle, Mangue, Quetsche, Figue, Miel, Pain grillé, Brioche, Caramel au lait, Amande, Pain d'épices, Pâte de coing, Sous-bois, Noix, Réglisse, Cacao, Café, Raisins secs.	<b>Pinot noir</b> CORPS, STRUCTURE Fruits rouges, Quetsche, Mûre, Myrtille, Violette, Rose, Cannelle, Mangue, Quetsche, Figue, Miel, Pain grillé, Brioche, Caramel au lait, Amande, Pain d'épices, Pâte de coing, Sous-bois, Noix, Réglisse, Cacao, Café, Raisins secs.

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