

 **Drappier**

Clarevallis, Extra Brut

 750 ml

 France,



 9920384002



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 4 g/l



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Vietnamesische Summer Rolls mit Hoisin-Limetten-Sauce

(Gemüse & Vegetarisch)

Ceviche von der Dorade mit Grapefruit-Tiger Milk
(Fisch)

Fenchel-Blutorangen-Salat mit gegrillten Langusten
(Meeresfrüchte)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 13.02.2024

Informationen zum Wein

Der *Clarevallis* ist eine Hommage an den Heiligen Bernhard, der 1115 die Abtei von Clairveaux etwa 13 Kilometer von Urville entfernt gründete. Im Jahre 1152 ließ Bernhard einen Gewölbekeller errichten, der heute dem Haus Drappier gehört. Es handelt sich um eine Cuvée aus 75 % Pinot Noir, der Rest sind Chardonnay, Pinot Meunier und Blanc Vrai. Es wurde nur der Saft der jeweils ersten Pressung (Cuvée) verwendet. Die Pressung erfolgte mechanisch mit geringem Druck. Der Most floss durch Schwerkraft in die Tanks. Die natürliche Klärung erfolgte auf natürliche Weise. Die Gärung in Edelstahltanks dauerte etwa zwei Wochen bei niedriger Temperatur. Danach erfolgte die natürliche und vollständige malolaktische Gärung. Keine Kaltstabilisierung, keine Filtration, minimale Schwefelung unter 20 mg/l. Der Ausbau auf der Hefe dauerte etwa drei Jahre. Das genaue Datum des Dégorgements ist auf der Flasche eingraviert. Die Dosage beträgt 4 Gramm.

Farbe

helles Goldgelb mit rosafarbenen Reflexen, lebhaftes Mousseux

Nase

Die Cuvée *Clarevallis* öffnet sich mit einem komplexen und duftenden Bukett von Äpfeln, Birnen und Quitten, etwas Holunderblüten und Eisenkraut, aber auch Noten von Grapefruitschalen, leichte Hefeautolyse. Am stärksten ausgeprägt sind die Aromen von Mirabellen und Reineclauden in Verbindung mit Kräuterwürze, Mandeln und etwas Wachs.

Geschmack

Am Gaumen ist der Champagner zunächst seidig und sinnlich. Die Säure ist nicht so prägnant wie bei anderen Champagnern des Hauses, dafür ist die Mineralität umso prägnanter und bringt viel Energie in den *Clarevallis*. Auch hier finden sich vor allem saftige, reife Fruchtnoten in einem kraftvollen Körper, der von einem lebendigen, aber gut eingebundenen Mousseux getragen wird. Das finale ist salzig, umami und leicht phenolisch.