Drappier

Clarevallis, Extra Brut

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920384002

Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:	12,0 %
Restsüße:	4 g/l

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gerösteter Blumenkohl, Mandeln, Salzzitrone, braune Butter (vegetarisch)

Entenherz-Ragout mit Linsen du Puy, schwarzem Knoblauch und Sauerkirsche (Geflügel)

Seeteufel mit Safran-Fenchel, Orangenöl und leichtem Jus aus Krustentierschalen (Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 26.02.2026

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 kupferfarbenen Reflexen, lebhaftes Mousseux

Nase
Die Cuvée "Clarevallis" öffnet sich mit einem komplexen Duft von nassem Stein mit Petrichor, etwas Rauch und Erde. Dazu kommen leicht wachsig mürbe Noten von Äpfeln, Birnen und Quitten, etwas Verbene, aber auch Zitronen und Grapefruitschalen, etwas Sauerteigkruste und Misobutter. Am stärksten ausgeprägt sind die Aromen von weißem Pfirsich, Mirabellen, Mandeln und süßer Hefe.

Geschmack
Am Gaumen wirkt der Champagner saftig, seidig und lebendig schäumend mit feiner Textur und Stoffigkeit. Die Säure wirkt sinnlich, reif und gleichzeitig lebendig. Die Mineralität bringt viel Energie in den Wein. Aromatisch ist der "Clarevallis" geprägt von Kräuternoten und kerniger Frucht in Verbindung mit leichter Salzigkeit und etwas Umami.