



LES COFFRETS IMMERSION CHAMPAGNE DRAPPIER

**La vie du Carte d'Or
et du Brut Nature
en eaux sous-marines**

Au départ, c'était un jeu...

En 2013, avec la complicité du caviste malouin Yannick Heude, Michel Drappier initie l'expérience de l'immersion de ses champagnes, accompagné de son plus jeune fils, Antoine, alors âgé de 16 ans,

Tous deux plongent en baie de Saint-Malo où ils enfouissent quelques flacons dans les profondeurs de l'océan.

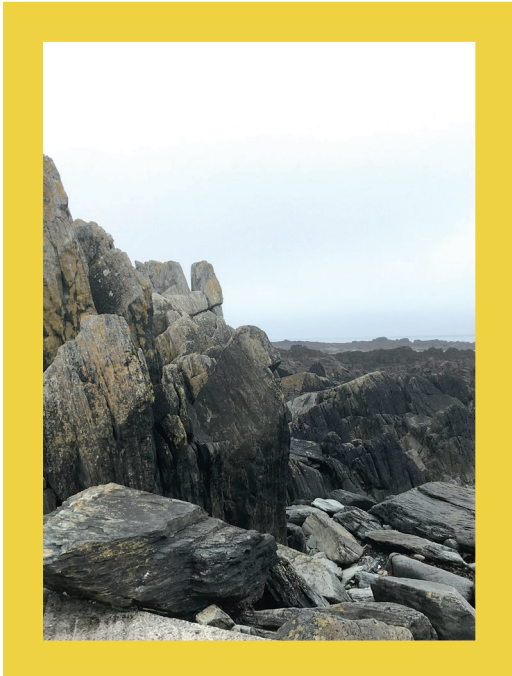
D'une expérience technique qui se voulait amusante, après différents tests, différentes dégustations, l'initiative prend une tournure plus sérieuse, **permettant aujourd'hui d'offrir une expérience inédite de comparaison.**

...Suscité par le désir de Michel Drappier de toujours tenter de nouvelles expériences

Depuis les premiers vins, il y a 10 000 ans, on a toujours cherché à en améliorer les conditions de conservation. Au commencement, il y a l'élevage sous terre (kvevri en Géorgie, dolia en Italie), qui laisse place au tonneau, généralisé par les Romains.



Le précieux liquide passe d'un milieu peu oxydatif à un environnement en contact permanent avec l'air.



À la fin du XIX^{ème} siècle, les découvertes scientifiques d'épaves en mer Baltique et dans l'océan Atlantique, permettent d'apprécier les effets (involontaires !) d'un élevage en milieu aquatique et de retrouver un environnement sans oxygène. Les quelques chanceux qui goûtent alors à la magie de ces champagnes de plus d'un siècle, sont surpris par leur fraîcheur.

Particulièrement intéressé par ces observations et naturellement curieux, Michel Drappier tente l'expérience en 2013, dans un premier temps en baie de Saint-Malo.

Huit ans plus tard, «Ar-Pomellou », devient une concession marine Champagne Drappier



Des recherches sur l'élevage des champagnes Drappier Carte d'Or et Brut Nature en milieu sous-marin ont émergé des dégustations comparatives sur différents sites : Saint-Malo, l'île d'Ouessan, les abers de Brest, mais c'est au lieu-dit « Ar Pommellou » que la famille Drappier prend une concession marine où elle pose définitivement ses casiers en 2021. Ce terroir maritime, d'une profondeur de 31 mètres, offre une amplitude thermique faible (entre 8 et 13 degrés).

En 2022, Michel et Hugo Drappier décident d'émerger quelques flacons des champagnes Carte d'Or et Brut Nature, (3 000 au total) plongés dans les eaux bretonnes 646 jours plus tôt.



Jean-Yvon Coatlanem, ostréiculteur et plongeur professionnel, part à la découverte des précieuses bouteilles dont quelques-unes se sont échappées de leurs casiers d'origine lors d'une tempête en juin 2022. Le champagne y évolue dans un environnement neutre. La pression contenue dans la bouteille étant équilibrée par la pression à cette profondeur (4 bar), on peut observer un ralentissement de l'évolution lié à une plus faible teneur en oxygène de l'eau que de l'air.

Dégustation comparative

Longtemps réservée aux professionnels du vin, l'expérience de dégustation comparative (en cave et en mer) est maintenant rendue accessible. Sans jugement préalable, LE COFFRET IMMERSION invite à la dégustation de deux cuvées identiques : l'une élevée dans les caves cisterciennes de la famille Drappier à Urville, l'autre dans les profondeurs des eaux bretonnes des Côtes d'Armor.

Jusqu'à leur troisième année de vie, les deux flacons partagent le même parcours : vendange issue principalement de 2017, vins de réserve de 2016 et 2015, tirage en avril 2018.

Ce n'est qu'après leur dégorgement, en septembre 2020, que leurs chemins se séparent : une bouteille prend le large et poursuit un élevage sous-marin. Elle ne sort des eaux fraîches de la Bretagne qu'en juillet 2022. L'autre flacon reste dans les caves habituées à veiller sur des vins depuis de nombreux millésimes.



Le contenu des coffrets Immersion Champagne Drappier Carte d'Or et Brut Nature

Et c'est à cette étape qu'intervient la touche féminine, celle de Charline Drappier qui a pensé LE COFFRET IMMERSION

Fabriqué en France, avec un bois issu de forêts FSC, il se présente en deux versions :

CHAMPAGNE DRAPPIER CARTE D'OR

80 % pinot noir, 15 % chardonnay, 5 % pinot meunier de première presse, il se caractérise par ses arômes de fruits rouges et de coing avec une touche d'épices.

CHAMPAGNE DRAPPIER BRUT NATURE

100 % pinot noir, de première presse. Une étonnante douceur en bouche m m e à des arômes de cassis de coing pour un champagne non dosé.



Chaque coffret contient :

La bouteille immergée, parée des coquillages hérités lors de son voyage aquatique. La cire, qui protégeait le muselet de la corrosion de l'eau, a été remplacée par un muselet neuf pour plus de sécurité. Sur son col, une « carte d'identité » permet d'identifier la bouteille : nom de la cuvée, ses dates de dégorgement, d'immersion et d'émersion.

Elle est délicatement protégée par un papier fin, reproduction de la carte marine de la baie de Lannion. Toutes les informations sont disponibles pour l'amateur de vin avide de nouvelles sensations.



À côté d'elle, le même champagne qui l'attendait sagement dans les caves construites sous la maison familiale.

IMMERSION CARTE D'OR : 185 € TTC

IMMERSION BRUT NATURE : 220 € TTC

Ils sont en vente chez de fidèles clients cavistes et au Domaine.

ir