



Michel e o pai André, 82, trabalham juntos, mas nem sempre têm a mesma opinião. André foi contra o lançamento do *Zéro Dosage*, hoje um grande sucesso da empresa

Não fazemos um champanhe de sedução, mas de coração

Em 2008, a Drappier completa 200 anos.

Representante da sétima geração, Michel Drappier contou à Wine Style que não é apenas a predominância da Pinot Noir em sua composição que torna seus vinhos tão especiais

por GUILHERME VELLOSO

Michel Drappier, 49, conta que decidiu trabalhar na empresa da família quando tinha 15 anos. Ele admite que pesou na decisão o temor de “quebrar a corrente”. A Champagne Drappier pertence à sua família desde 1808, portanto há exatos 200 anos. Filho único, ele é a sétima geração dos Drappier que, na origem, tinham um negócio de tecidos (*drap*, em francês) na cidade de Reims. Pesou também, reconhece, um sentido de “imortalidade”, que não teria, nas suas próprias palavras, “se estivesse vendendo iogurte na Danone”, mesmo que ganhando muito mais. O outro lado de sua decisão foi a convicção de que poderia fazer coisas novas, diferentes de seu pai, André, que aos 82 anos ainda trabalha na empresa junto ao filho (“bon champagne, bonne santé”, dizem na região). Os dois se dão bem mas nem sempre concordam. Michel decidiu, por exemplo, voltar a usar “foudres” (grandes barris de carvalho) para fermentar os vinhos, prática que havia sido abandonada pelo pai. Foi ele também que plantou *Chardonnay* nos vinhedos da família, antes reservados quase que exclusivamente para a *Pinot Noir*. O melhor exemplo de suas diferenças de opinião é o **Drappier Brut Nature Zéro Dosage**. O Zéro

Dosage é o único champanhe francês 100% *Pinot Noir* que não recebe licor de expedição ou de dosagem. Última etapa no processo de produção de um champanhe, é esse licor que determina o grau de açúcar final, numa escala que vai de Extra Brut a Doux, estilo praticamente abandonado pelos produtores atuais. Na cabeça do pai, explica Michel, o Zéro Dosage é um champanhe não terminado, por isso ele foi contrário a seu lançamento. Mal sabia que o Zéro Dosage se tornaria o maior sucesso recente da empresa. E que seu nome estaria no rótulo, junto com o de Michel, por decisão do filho, que conta a história com visível satisfação. Uma das principais características do Drappier é seu elevado percentual de *Pinot Noir*. Além disso, todos os vinhos-base são submetidos à fermentação maloláctica, o que lhes confere maior maciez. Para isso, contribui também o licor de expedição. Como em todas as casas de champanhe, sua fórmula é um segredo familiar. A diferença é que na Drappier ele é envelhecido por até 25 anos em barricas de carvalho. Com isso, “fica mais doce, macio e sutil” e pode ser usado em quantidades menores. Complexidade e, sobretudo, personalidade, são traços marcantes das quatro

linhas distribuídas no Brasil: Carte d'Or, Brut Nature Zéro Dosage, Cuvée Charles de Gaulle (homenagem ao próprio, que era grande apreciador da Drappier) e Grande Sendrée. Esta última tem uma história curiosa: em 1838, um grande incêndio devastou a floresta e o vilarejo de Urville, onde fica a sede da Drappier. Reza a tradição que os vinhedos plantados sobre as cinzas se tornaram os melhores da região. O nome Sendrée, com “s” em lugar de “c” (a grafia correta), se deve a um erro ortográfico nos mapas da época, mantido no rótulo desse ótimo champanhe, em nome da tradição.

A entrevista que segue foi concedida a Guilherme Velloso, José Luiz Borges e Rui Alves, em São Paulo, na loja da importadora Zahil, distribuidora exclusiva da Drappier no Brasil.

WS – O sr. se declarou favorável à expansão dos limites da região autorizada a usar a denominação Champagne, atualmente em estudos. Por que?

MICHEL DRAPPIER – É preciso esclarecer que não se trata de aumentar a área de Champagne, mas de recuperar terras que já foram plantadas no passado. Por volta de 1780, havia 55 mil hectares em Champagne; hoje, são apenas 33 mil. Ou seja, a Champagne vitícola é muito menor hoje do que já foi no passado. A diferença é que a produção por hectare era de somente 11 hectolitros, porque também havia florestas e outros cultivos, e porque a seleção basal (das plantas) não era tão evoluída. Quando se melhorou a produção, diminuiu-se a área plantada. Hoje, restam apenas cerca de 300 hectares que poderiam ser plantados em Champagne. Assim, é preciso ampliar e vamos recuperar terras que eram plantadas no século 18. Quarenta “villages” (povoados) poderão receber autorização para usar a apelação. Mas não se poderá



plantar tudo. Haverá uma seleção de solos e terroirs por critérios qualitativos. E aí reside o maior problema, porque a diferença de preços entre um terreno autorizado a usar a apelação Champagne e outro, do lado, que não seja, é enorme. Então todos os proprietários vão brigar por isso.

WS – Em resumo, em sua opinião, isso não prejudicará a apelação?

MD – Acho que é melhor ampliar a área e selecionar o melhor (como, aliás, era feito pelos monges nos tempos antigos) do que forçar um aumento dos rendimentos para aumentar a produção.

WS – O sr. concorda com a idéia comumente difundida de que os champanhes produzidos na vallée de L'Aube (onde estão os vinhedos da Drappier) são um pouco mais rústicos do que os de outras regiões como a vallée de la Marne ou a Côte des Blancs?

MD – Cada região de Champagne tem a sua especificidade. Há mais diferenças entre a vallée de la Marne e a Montagne de Reims do que entre a Côte des Bar, que é como chamamos a região onde está a Drappier, e elas. A Côte des Bar é um solo jurássico que se parece com o de Chablis. Pode-se afirmar, sem nenhuma hesitação, que se trata de um grande terroir. Ou seja, não se pode dizer que a região de Côte des Bar seja inferior. Mas é verdade que a experiência dos produtores é menor, porque 75% das uvas colhidas na Côte des Bar vão para Reims ou Epernay, para virar **Moët et Chandon, Veuve Clicquot, Laurent Perrier** etc. Ou seja, as uvas da nossa região são muito valorizadas. As grandes casas de Champagne, que têm um enorme poder de sedução, colocam preços cada vez mais altos para comprar as uvas da Cote des Bar. Nossa região é capaz de fazer

grandes champanhes e temos a comprovação disso diariamente em provas às cegas. Somos um dos componentes de Champagne com os muito bons, os bons e os não tão bons, como em outras regiões.

WS – Os champanhes Drappier se caracterizam por uma alta porcentagem de Pinot Noir. Isso se deve ao próprio terroir ou a uma decisão mercadológica?

MD – Há várias razões. A primeira é histórica, já que tivemos a oportunidade de ter caves construídas por São Bernardo de Clairvaux, que trouxe a *Pinot Noir* da Borgonha para Champagne no século 12. Na época, ela se chamava *Morillon Noir*, que é a avó da *Pinot Noir*, assim como a *Morillon Blanc* é a avó da *Pinot Blanc*. E, como nossos solos são jurássicos, como os da Côte d'Or, ela se adaptou muito bem. A segunda razão foi por gosto, talvez porque meu avô era apaixonado pela *Pinot Noir*, assim como meu pai. Ou seja, inconscientemente, somos condicionados por essa cepa. Mas acho que não foi por acaso que ela se deu bem em nossa região. Aqui, ela tem uma expressão aromática muito interessante. Talvez a gente tenha se habituado a ela e ela a nós.

WS – Mas o sr. mesmo mencionou que os solos da região são muito parecidos com os de Chablis, portanto, devem ser bons também para a Chardonnay.

MD – É verdade e é por isso que trouxe a *Chardonnay* para os vinhedos Drappier, onde ela praticamente não existia. Como estudei na Borgonha, em Beaune e Dijon, entre os anos 70 e 80 trouxe a *Chardonnay*. E ela se expressa de forma muito interessante, mas surpreendente, em nossa região, em comparação com os

solos de giz da Côte des Blancs, onde produz vinhos elegantes, frescos e minerais. Em nosso solo, pensei que daria vinhos parecidos com os de Chablis, mas ela produz vinhos mais “gordos”, mais “carnudos”, mais parecidos com um Mersault do que com um Chablis. E isso não é necessariamente uma vantagem para o champanhe, que busca a elegância. Assim, nossos blanc des blancs são mais “largos” (encorpados) do que “longos” (elegantes).

WS – O que busca uma casa como a Drappier em termos de estilo?

MD – Somos uma pequena casa que faz um tipo de champanhe bem particular – aromático, bem natural, de *Pinot Noir*. Os aromas são um pouco diferentes, porque não buscamos o equilíbrio, ou fazer um champanhe elegante e sofisticado. Buscamos, sobretudo, a expressão imediata das leveduras, da fruta, do terroir, o que não agrada a todos. Não somos um champanhe de sedução, mas de coração, de relacionamento humano. Nosso objetivo tem sido o de encontrar em cada país o pequeno grupo de apreciadores que ama o nosso estilo. Encontramos

no Líbano, na Rússia e estou convencido de que encontramos no Brasil, o que me dá grande alegria.

WS – Certa vez, um diretor de exportação da Bollinger, comentou que as grandes casas de Champagne estariam pensando em deixar de usar o nome “Champagne” em seus rótulos, aparentemente porque, pelo menos na França, ele não é necessariamente associado a qualidade. O que o sr. acha dessa idéia?

MD – Talvez tenha sido uma provocação, porque o nome Champagne ainda é muito importante. Quando se produz um vinho espumante fora dessa região, ele



As antigas caves da Drappier foram construídas por São Bernardo, introdutor da Pinot Noir na região, no século 12

pode ser de grande qualidade, pode ser até melhor, dependendo do gosto de cada um, mas será diferente. Agora, é verdade que as grandes casas, as grandes marcas, não precisam mais do nome Champagne. Bollinger é mais forte do que Champagne, desde que todo mundo saiba que é champanhe. Há alguns anos, nos rótulos da Moët et Chandon, o nome da maison vinha primeiro e Champagne vinha depois. Nos novos rótulos, o nome Champagne aparece no topo, mostrando que para eles é importante.

WS – Mas a questão por trás dessa idéia não seria a de que nem todos os champagnes produzidos na região têm a mesma qualidade?

MD – Pertencço a várias comissões e posso assegurar que, do ponto de vista técnico, está se fazendo tudo o que é possível para produzir champanhe de melhor qualidade. Mas reconheço que talvez estejamos liberando champanhe que provavelmente é muito jovem, por causa das pressões de mercado; e porque financiar estoques é muito caro, especialmente para firmas como a nossa, totalmente familiar e independente. Se quisermos vender uma garrafa a mais de Carte d'Or (nota: a linha básica da Drappier), precisamos investir em mais três em estoque. Somos muito ricos se considerarmos nossos estoques e nossas terras, que valem fortunas. Mas, no final do dia, não temos capital de giro nem liquidez, apenas champanhe. Ou seja, se vendermos nossa empresa, ficaremos muito ricos. Mas trabalhando em Champagne e fazendo champanhe o retorno é muito pequeno.

WS – Recentemente, Denis Dubourdieu afirmou que mesmo os grandes vinhos, inclusive os champagnes, que parecem muito tradicionais, não têm o mesmo gosto que tinham há 30 anos (ver WS 16). O sr. diria que o gosto mudou?



MD – Mudou, por muitas razões. O próprio gosto do consumidor mudou. Mas, o mais importante é que o champanhe hoje é outra bebida. Há 50 anos, o champanhe era bebido com bolo no final da refeição, e era doce. Primeiro, se tomava um Porto ou um Dubonnet (nota: aperitivo bastante popular na França). Depois, vinho branco com peixe e vinho tinto com carne. No final da refeição, a garrafa mais cara, o luxo. Hoje, não conheço ninguém que ainda faça champanhe no estilo “doux” (nota: o tipo mais doce). Acho que a última

Drappier no estilo “doux” foi produzida em 1971 ou 1972. Hoje, a demi-sec (o champanhe mais doce depois do doux) é menos de 1% da nossa produção. O Brut Nature, que não leva açúcar, é 7%.

WS – Isso significa que, também no champanhe, a tendência é para vinhos mais secos?

MD – Penso que sim. Nossa produção de **Brut Nature Zéro Dosage** era de apenas 1% há quatro anos. É um sucesso. Frequentemente, fazemos “blind tastings” com consu-

midores que visitam nossas adegas. 50% deles preferem o Brut Nature. E isso vale para todas as casas de Champagne. Tenho certeza que todas elas estão reduzindo a dosagem de açúcar em seus vinhos.

WS – Para terminar, o tão falado aquecimento global é bom ou ruim para a região de Champagne?

MD – Até agora, tem sido positivo. Ao longo de duzentos anos, o grande problema dos “champanoises” era conseguir uvas maduras o suficiente. Em geral, o champanhe era muito ácido. Hoje, não mais, à exceção de 2003, que foi muito quente. 2003 em Champagne foi um bom ano para fazer ... Porto.

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR

Você conhece uma importadora tão boa quanto a melhor importadora?

Viña Tondonia

Bodegas Noemía

Errazuriz

CVNE

Fonseca Port

Champagne Henriot

La Spinetta

Castellari di Castellina

Kaiken

Fournier

Palácio da Brejoira

Bodegas Mauro

Rosemount

Vinci: sua melhor alternativa

Peça seu catálogo e descubra os maravilhosos vinhos da Vinci.

Tel (11) 2797 0000
www.vincivinhos.com.br

Somos loucos por vinho.

VINCI

