vinetur

Drappier reivindica el rosé saignée como antídoto frente a la uniformidad en Champagne

La casa defiende rosados con más estructura, color y fruta frente al ensamblaje de tintos y blancos

martes 23 de junio de 2026



Champagne Drappier ha reafirmado su apuesta por el método saignée para sus rosados y lo presenta como una forma de evitar la uniformidad de estilo en una categoría con mucho peso comercial en el mercado del vino. La casa familiar, instalada

en Côte des Bar, elabora sus cuatro cuvées rosadas con este sistema, frente a una práctica extendida en Champagne que permite mezclar vinos tintos y blancos para obtener rosé.

La bodega produce Rosé de Saignée, Brut Nature Rosé, Brut Nature Rosé Les Riceys y Grande Sendrée Rosé. En todos los casos recurre a la maceración de uvas negras y al sangrado del mosto, un proceso que aporta color y aromas desde los hollejos. Hugo Drappier, representante de la octava generación de la familia, sostiene que esa elección responde a una idea concreta de cómo debe ser un rosado. “Usamos el método saignée porque permite una maceración real, priorizando primero la extracción de sabor y después el color”, afirma. “Para nosotros, un rosé debe saber a rosé”.

Drappier contrapone ese perfil al de otros rosados elaborados por mezcla. A juicio del productor, unir vino tinto y blanco responde más a una búsqueda de color que a la presencia real de fruta roja en boca. La casa defiende así un estilo con más estructura, profundidad aromática y personalidad propia dentro de Champagne, una región que ya es una excepción en el mapa del rosado por permitir esa técnica de ensamblaje.

La ubicación de sus viñedos también forma parte de esa identidad. Côte des Bar, donde se encuentra Drappier, está más al sur que otras zonas de Champagne como Montagne de Reims, Côte des Blancs, Côte Sézanne o Vallée de la Marne. Hugo Drappier recuerda que se trata de un territorio conocido históricamente por sus vinos con color, favorecido por el peso de la pinot noir y por un clima más cálido que el de la zona del Marne. Añade que sus parcelas están plantadas en laderas orientadas al sur, lo que facilita una maduración más completa de la uva.

Según la bodega, esa madurez adicional, unida a vendimias normalmente más tardías que en otras subzonas, permite alcanzar madurez fenólica e intensidad aromática sin perder frescura gracias al clima frío de Champagne. El resultado son vinos con carácter, estructura y profundidad.

La elaboración de este tipo de rosado también plantea problemas técnicos. Drappier reconoce que el equilibrio en la extracción es delicado y que uno de los puntos más sensibles es conservar la precisión aromática y la frescura, ya que los champagnes rosados son más propensos a la oxidación que los blancos.

A esa parte técnica se suma otra comercial: la educación del consumidor. La popularidad de los rosados pálidos al estilo Provenza ha llevado a muchos compradores a asociar esta categoría con vinos ligeros, neutros y muy claros. Drappier sostiene que esa idea se aplica a veces también al Champagne rosé, pese a que su tradición y sus métodos son distintos. “Los champagnes rosados son muy diferentes de los rosados tranquilos de Provenza”, señala Hugo Drappier. “Un rosé saignée, por ejemplo, tiene más carácter, estructura y profundidad aromática. El color forma parte de su identidad”.

El productor añade que persisten ideas previas sobre el color del vino. “Muchos asumen que un rosado más oscuro debe ser más dulce o tener más alcohol, y eso no es necesariamente cierto”, afirma. Por eso sitúa a sumilleres y comerciantes especializados como piezas importantes para explicar la diversidad de estilos dentro del rosado.

La gama completa de Drappier busca cubrir varios perfiles dentro del mismo método: desde un brut considerado referencia por la casa hasta una versión brut nature, una interpretación ligada al terruño de Les Riceys en Aube y una cuvée de prestigio como Grande Sendrée Rosé. La intención es ofrecer distintas puertas de entrada al estilo saignée según la edad del vino o el nivel de dosificación que prefiera el consumidor.

Esta posición tiene interés para el sector de bebidas porque el rosado sigue siendo una categoría clave en ventas y percepción comercial. La defensa de estilos con más extracción, color y estructura puede influir en decisiones de elaboración en Champagne y también en cómo distribuidores, hostelería y tiendas especializadas presentan estos vinos al público. En un mercado donde muchos rosados tienden a parecerse entre sí, propuestas como la de Drappier buscan abrir espacio para perfiles diferenciados dentro del vino espumoso premium.