

# David LÉCLAPART ( RM à Trépail )

## ダヴィッド・レクラパール (トレパイク)

Champagne  
David Léclapart



### 詳細・歴史

膨大なシャンパン・マーケットにおいて、「ピオディナミ」にて「Pas dosé (ノン・ドゼ)」で仕立てる生産者として、今最も注目されている RM/レコルトン・マニピュラン(自社元詰めメゾン)のひとつです。本拠地を置く Trépail/トレパイク村は、ピノ・ノワールの銘醸地として名高い「モンターニュ・ド・ランス地区」にありながらシャルドネの名産地であるという孤高の1級(プルミエ・クリュ)です。レクラパール家はこの地で葡萄作りを行ってきましたが、現当主のダヴィッド(3代目)は、1998年に実質的にメゾンを引き継ぐと同時に農業の使用を止め、ピオディナミに移行し、ラベルに自身の名前を冠してデザインを一新しました。彼のブドウの品質へのこだわりには並々ならぬものがあり、自社畑はわずか2.97haですが、収量を極限にまで抑え、自社詰めするのはその半分のわずかに1.5ha分です。そのピュアなワインはトレパイクのテロワールを最大限に表現しており、唯一無二のシャンパーニュです。



### Trépail/トレパイク村

トレパイク村は、ピノ・ノワールの銘醸地として名高い「モンターニュ・ド・ランス地区」の南東に位置する「グランド・モンターニュ」にありながら、美しく白い石灰質の土壌から優れたシャルドネを産する、1級格付け(プルミエ・クリュ)の孤高の銘村です。

### キュヴェ

キュヴェは全てリザーヴワインは使用せず単一年から造られますが全てヴィンテージ表記はありません。しかしバックラベルにその手掛かりはあり、「L.V」のあとの2ケタの数字が収穫年を表しています。(「L.V20」は2020年産) その年のブドウの出来によって「ブラン・ド・ブラン」、「ブラン・ド・ノワール」、「アッサンブラージュ」、「ロゼ」など複数のキュヴェを手掛けますが、それぞれのキュヴェはしっかりとメゾンの哲学を反映しており、実に誠実で、繊細で、多様性に富んでいます。それゆえ時に複雑で、時にフルボディ、そして時にクローズドな場合にはデキャンタージュを要することもあります。

### 産地・畑・栽培

【産地】モンターニュ・ド・ランス地区 グランド・モンターニュ トレパイク村  
【格付け】1級/プルミエ・クリュ 【平均樹齢】45~55年(最も古いのは1946年植樹→ラポートル)  
【自社畑面積】2.97ha 【区画】テロワールにより細かく24区画に分けて管理  
【栽培】ピオディナミ

### 醸造

リザーヴワインは使用せず単一ヴィンテージのみで、SO2の使用は極限まで抑え、ドサージュ無しで仕上げます。  
【酵母】一次発酵は野生酵母のみを使用  
【マロラクティック発酵】全キュヴェ行います 【熟成】シュールリーにて次の年の収穫まで熟成。  
【ドサージュ】なし(Pas dosé/パドゼ)  
◆無清澄、無濾過



商品コード	商品名	容量	VT	参考上代 (税抜)
11501020	Champagne Cuvée l'Amateur Blanc de Blanc シャンパーニュ・キュヴェ・ラマトゥール・ブラン・ド・ブラン	750ml	LV20	¥19,000



【キュヴェ名】「ラマトゥール／ワイン愛好家」

【品種】シャルドネ 100%

【畑】トレパイク村の6つの区画

【醸造】ホウロウタンクにて野生酵母による自然発酵  
ステンレスタンク(1/2)と古樽(1/2)を使用し約11か月熟成

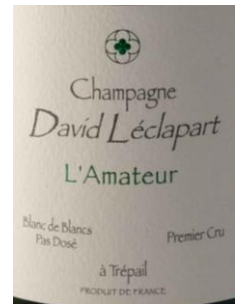
【マロラクティック発酵】あり

【ドザーージュ】0g/L

【デゴルジュマン】2023年3月

【アルコール度数】12.5%

◆無清澄、無濾過



JAN なし

11509018	Champagne Cuvée l'Aphrodisiaque シャンパーニュ・キュヴェ・ラフロディズィアック	750ml	LV18	¥48,000
----------	--	-------	------	---------



【キュヴェ名】「ラフロディズィアック／媚薬」  
(ラルティスト・ラストル・ラポートルに使用しているブドウのアッサンブラージュ)

【品種】シャルドネ 80%、ピノ・ノワール 20%

【醸造】ブルゴーニュ樽で野生酵母による自然発酵、そのまま約11か月熟成

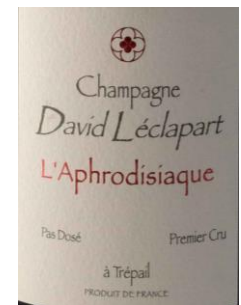
【マロラクティック発酵】あり

【ドザーージュ】0g/L

【デゴルジュマン】2023年3月

【アルコール度数】13.5%

◆無清澄、無濾過



JAN なし