

David LÉCLAPART (RM à Trepail)

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 dose (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/レコルタン・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 Trepail/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(ブルミエ・クリュ)です。
レクラパール家はこの地で四代に渡ってシャンパーニュ造りを行ってきたファミリーですが、現当主のダヴィッドは、1998年に実質的にメゾンを引き継ぐと同時に徹底的に農薬を排除して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3haですが、収量を極限にまで抑え、自社詰めるのはその半分のわずかに1.5ha分という徹底ぶりです。
それゆえ生産量は非常に少なく、マニア垂涎、泣く子も黙る「ノン・ドサーージュの神」と謳われています。その味わいは驚くほどピュアで、トレパイクのテロワールを最大限に表現しており、正に唯一無二のシャンパーニュと言えるでしょう。数ある RM/レコルタン・マニピュランの中でも飛ぶ鳥を落とす勢いで人気急上昇中です。

Trepail/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(ブルミエ・クリュ)の孤高の銘村です。

キュヴェ

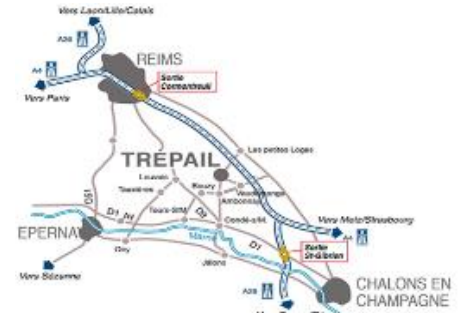
キュヴェは全てリザーヴワインは使用せず単一年から造られますが全てヴィンテージ表記はありません。しかしバックラベルにその手掛かりはあり、「L.V」のあとの2ケタの数字が収穫年を表しています。(「L.V15」は2015年産)
その年のブドウの出来によって「ブラン・ド・ブラン」、「ブラン・ド・ノワール」、「アッサンブラージュ」、「ロゼ」など複数のキュヴェを手掛けますが、それぞれのキュヴェはしっかりとメゾンの哲学を反映しており、実に誠実で、繊細で、多様に富んでいます。それゆえ時に複雑で、時にフルボディ、そして時にクローズな場合にはデキャンタージュを要することもあります。

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/ブルミエ・クリュ
【自社畑面積】3ha 【区画】テロワールにより細かく22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。キュヴェによりブルゴーニュのドメーヌ・ルフレーヴの樽使用
【ドサーージュ】なし(Pas dose/ノン・ドゼ)
◆無清澄、無濾過、定温安定化なし



商品コード

商品名

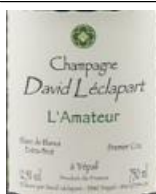
容量

VT

11501018 Champagne Cuvée l'Amateur Blanc de Blanc

750ml

LV18



【キュヴェ名】「アマチュア/素人」
【品種】シャルドネ 100%
【畑】トレパイク村の5つの区画
【醸造】エナメル製タンクにて、野生酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】あり
【熟成】(1/2)ステンレスタンク、(1/2)古樽を使用し、次の年の収穫まで熟成
【ドサーージュ】0g/L
【テイastingノート】熟したレモン、桃、マンゴー、ネクタリンなどアロマとフレーバーを持つ、紛れもなく果実味に溢れた表情豊かなブラン・ド・ブラン。生き生きとした美しい酸とミネラルが上手く調和し、僅かにスパイスのニュアンスを伴った格調高い柑橘系の風味が魅力的に広がります。
【アルコール度数】13.5% ◆ドサーージュ無し、無清澄、無濾過

JAN なし

商品コード	商品名	容量	VT
11503015	Champagne Cuvée l'Artiste Blanc de Blanc シャンパーニュ・キュヴェ・ラルティスト・ブラン・ド・ブラン	750ml	LV15
	<p>【キュヴェ名】「アーティスト／芸術家」</p> <p>【品種】シャルドネ 100%</p> <p>【畑】トレパユ村の3つの区画 【樹齢】30年～50年</p> <p>【醸造】野生酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】あり</p> <p>【熟成】1/2 エナメル製タンク、1/2 古樽を使用し、次の年の収穫まで</p> <p>【ドザージュ】0g/L</p> <p>【テイステイングノート】砕いた岩のようなエッジの効いたミネラルのアロマが粹で、レモンの皮やビスケット、ヘーゼルナッツやスパイスなどの香りがとても印象的です。 口に含むとクリーミーな泡とともにチャーミングなピーチソルベのニュアンスが口中いっぱいになり、滑らかなテクスチャーを感じられ、旨味溢れる複雑な余韻が長く続きます。</p> <p>【アルコール度数】12.5% ◆ドザージュ無し、無清澄、無濾過</p>		
JAN なし			
11505015	Champagne Cuvée l'Astre Blanc de Noir シャンパーニュ・キュヴェ・ラストル・ブラン・ド・ノワール	750ml	LV15
	<p>【キュヴェ名】「星座」</p> <p>【品種】ピノ・ノワール 100%</p> <p>【植樹】1950年代と1960年代</p> <p>【醸造】古いバリックにて、野生酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】あり</p> <p>【熟成】ブルゴーニュの「ドメーヌ・ルフレーヴ」の古樽使用し、次の年の収穫まで</p> <p>【ドザージュ】0g/L</p> <p>【テイステイングノート】砕いたカキの殻、イチゴとワイルドチェリー、エキゾチックなバラの微香、僅かにアニス、そして若干の鉄分など実に多様なアロマがあります。 口当たりはしなやかで肉付きの良いテクスチャーですが、どことなく厳格な印象があり、徐々にパワフルさを増し、しっかしとしたミネラル感のあるフィニッシュへと移行していきます。 抜栓後の1杯目からブルゴーニュの赤ワインのつもりで大ぶりのグラスで飲むことをおすすめします。</p> <p>【アルコール度数】12.5% ◆ドザージュ無し、無清澄、無濾過</p>		
JAN なし			
11507014	Champagne Cuvée l'Apôte Blanc de Blanc シャンパーニュ・キュヴェ・ラポートル・ブラン・ド・ブラン	750ml	LV14
	<p>【キュヴェ名】「使徒」</p> <p>【キュヴェ】シングル・ヴィンヤードのブドウを用いて造られるメソンのフラッグシップ・キュヴェ。樹齢は70年を超えており、ヴィエイユ・ヴィーニュならではのケタ違いのフィネスを持ち合わせています。</p> <p>【品種】シャルドネ 100%</p> <p>【畑】「La Pierre St-Martin／ラ・ピエール・サンマルタン」 【植樹】1946年：現当主の祖父が植樹</p> <p>【醸造】野生酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】あり</p> <p>【熟成】ブルゴーニュの「ドメーヌ・ルフレーヴ」の古樽使用し、次の年の収穫まで</p> <p>【ドザージュ】0g/L</p> <p>【テイステイングノート】アロマはとても華やかで、爽やかさを感じさせるレモンやハーブ、ふくよかさを与えてくれるビスケットやバター、さらには妖艶さを感じさせるスパイスのニュアンスなどが複雑に広がります。 口に含むと酸は優しく、味わいはドライですが果実味が凝縮していてグリップがあり、濃密で魅惑的な、究極のシャンパーニュと言えます。 ブルゴーニュグラスを使用するとそのスケールの大きさと幾重にも重なるストラクチャーを味わえるでしょう。</p> <p>【アルコール度数】12.5% ◆ドザージュ無し、無清澄、無濾過</p>		
JAN なし			
11509016	Champagne Cuvée l'Aphrodisiaque シャンパーニュ・キュヴェ・ラフロディアック	750ml	LV16
	<p>【キュヴェ名】「媚薬」</p> <p>【品種】①シャルドネ 80% 《土壌》石灰質 ②ピノ・ノワール 20% 《土壌》粘土質</p> <p>【醸造】野生酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】あり</p> <p>【熟成】ブルゴーニュの「ドメーヌ・ルフレーヴ」の古樽使用し、次の年の収穫まで</p> <p>【ドザージュ】0 g/L</p> <p>【テイステイングノート】少量のピノ・ノワールが美しいミネラルに富むシャルドネと綺麗に融合しています。アロマ、味わい共に、柑橘類、アプリコットの皮、オレンジのムース、妖艶なスパイスなどが感じられ、空気と触れあうたびにほろ苦さが加えられていき、徐々にスモーキーなフィニッシュへと続きます。強い粘土質のピノ・ノワールの魅力が上手く生かされている、奥行きのある逸品です。</p> <p>【アルコール度数】12.5% ◆ドザージュ無し、無清澄、無濾過</p>		
JAN なし			

商品コード

商品名

容量

VT

11530019

Coteau Champenois Trépail Blanc

750ml

LV19

コトー・シャンブワ トレパイク・ブラン



【キュヴェ】ブルミエ・クリュ、トレパイク村の石灰岩の土壤に植わったシャルドネの古樹を用いた白ワインで、ミネラル感のある深い味わいが魅力的です。

【2019年】近年のシャンパーニュにおいて群を抜いて偉大なヴィンテージのひとつで、絶対的なバランスを保った仕上がりが特徴です。

【品種】シャルドネ 100%

【土壌】石灰質

【醸造】野生酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】あり

【熟成】ブルゴーニュの「ドメーヌ・ルフレージュ」の新樽(100%)でまず12カ月間熟成させ、その後ステンレスタンクにてさらに3カ月間寝かせます。

【テイastingノート】土壌由来のミネラル感とスパイス、そして果実味が繊りなす複雑な層は独特な質感を持っており、妖艶な熟成感と共に緊張感を湛えた素晴らしい仕上がります。

【アルコール度数】12.5% ◆無清澄、無濾過

JAN なし

Pureté, Énergie, Plaisir, Écologie.