

David LÉCLAPART (RM à Trepail)

ダヴィッド・レクラパール (トレパイク)

Champagne
David Léclapart

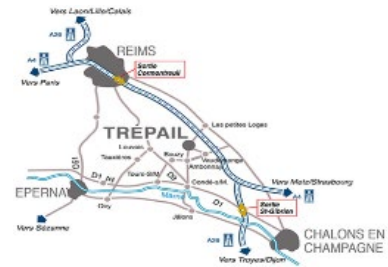


詳細・歴史

膨大なシャンパン・マーケットにおいて、「ビオディナミ」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4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した農業の排除を行いビオディナミに移行し、自身の名前を冠してラベルを変更しました。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、自社詰めす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/レコルトン・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】ビオディナミ



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	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
11501017	Champagne Cuvée l'Amateur Blanc de Blanc シャンパーニュ・キュヴェ・ラマトール・ブラン・ド・ブラン	750ml	(2017)	¥9,000



【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
【ドサーージュ】0 g/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惑的に広がります。
【アルコール度数】12.5% ◆ドサーージュ無し、無清澄、無濾過

JAN なし

商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
11503014	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	(2014)	¥17,000
	【キュヴェ名】 「アーティスト/芸術家」 【品種】 シャルドネ 100% 【畑】 トレバイユ村の3つの区画 【樹齢】 30年～50年 【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】 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 【ドザージュ】 0 g/L 【テイastingノート】 砕いた岩のようなエッチの効いたミネラルのアロマが粋で、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広がり、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。 【アルコール度数】 12.5% ◆ドザージュ無し、無清澄、無濾過			
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	(2015)	¥21,000
	【キュヴェ名】 「星座」 【品種】 ピノ・ノワール 100% 【植樹】 1950年代と1960年代 【醸造】 古いバルックにて、野生酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】 あり 【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 【ドザージュ】 0 g/L 【テイasting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、どこなく厳格な印象があり、徐々にバワフルさを増し、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。 【アルコール度数】 12.5% ◆ドザージュ無し、無清澄、無濾過			
JAN なし				
11507014	Champagne Cuvée l'Apôtre 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	(2014)	¥23,000
	【キュヴェ名】 「使徒」 【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。 【品種】 シャルドネ 100% 【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 【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・ルフレーヴ」の古樽使用し、次の年の収穫まで 【ドザージュ】 0 g/L 【テイasting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。 【アルコール度数】 12.5% ◆ドザージュ無し、無清澄、無濾過			
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	(2016)	¥30,000
	【キュヴェ名】 「媚薬」 【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 【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・ルフレーヴ」の古樽使用し、次の年の収穫まで 【ドザージュ】 0 g/L 【テイasting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。 【アルコール度数】 12.5% ◆ドザージュ無し、無清澄、無濾過			
JAN なし				