



Léclapart

Nur **3 Hektar** Weinberge besitzt **David Léclapart**, aber seine Champagner – immer aus einem einzigen Jahrgang und Zero Dosage – haben **Kult-Status**. 1998 übernahm er das **Familienweingut** und gründete seine kleine Domaine. Schon seit dem Jahrgang 2000 ist das von David und seiner Frau **Carole** geführte Weingut - mittlerweile von den **Söhnen Martin** und **Leo** unterstützt - für **biodynamischen Anbau** zertifiziert.

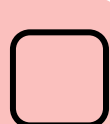
Die Reben stehen in **Trépail**, einem wegen seiner Höhe und Lage am Wald **kühlen und feuchten Terroir**, verteilt auf **22 Parzellen**. Obwohl Trépail zur Pinot-lastigen Montagne de Reims gehört, dominiert hier der **Chardonnay** zu 90 Prozent, sodass es sich bei ihren Champagnern fast ausschließlich um **Blanc des Blancs** handelt. Die Erste Gärung findet nur mit natürlichen Hefen statt. L'Amateur und die Hälfte von L'Artiste werden in **emaillierten Stahltanks** ausgebaut, die übrigen Weine in **Eichenfässern**. Um die Weine zu stabilisieren und die Verwendung von Schwefel zu vermeiden, durchlaufen alle eine malolaktische Gärung. Die Weine bleiben bis kurz vor der Ernte des nächsten Jahrgangs auf der Hefe und werden **ohne Schönung, Filtration oder Kaltstabilisierung** in Flaschen gefüllt.

Léclaparts Weine sind von **extrem hoher Qualität**, aber auch **kompromisslos individuell**. Sie sind auffallend **puristisch** und **finessenreich** und drücken den **kühl-mineralischen** Charakter von Trépail perfekt aus.



Champagner:

L'Amateur



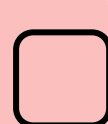
100% Chardonnay

Dosage: 0g/l

Ausbau: emaillierter Stahltank

Flaschenreife: mind. 2 Jahre fünf Parzellen in Trépail

L'Artiste



100% Chardonnay

Dosage: 0g/l

Ausbau: je 50% emaillierter Stahltank und gebr. Barrique

Flaschenreife: 3 Jahre jährliche wechselnde Parzellen in Trépail

L'Astre



100% Pinot Noir

Dosage: 0g/l

Ausbau: gebrauchtes Barrique

Flaschenreife: 3 Jahre vier Parzellen in Trépail

L'Aphrodisiaque



80% Chardonnay

20% Pinot Noir

Dosage: 0g/l

Ausbau: gebrauchtes Barrique

Flaschenreife: mind. 3 Jahre Jahrgangsabhängig

L'Apôte



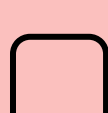
100% Chardonnay aus der 1946 gepflanzten Parzelle "La Pierre St.-Martin"

Dosage: 0g/l

Ausbau: gebrauchtes Barrique

Flaschenreife: 3 Jahre

Trépail Coteaux Champenois Rouge | Rosé | Blanc



100% Pinot Noir

bzw.

100% Chardonnay

Ausbau: Barrique

Fakten:

R.M., Trépail, Montagne de Reims, 3 ha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!