



DAVID LÉCLAPART

Obwohl die **Familie Léclapart** bereits seit 4 Generationen **Champagner produziert**, entschied sich David Léclapart relativ spät dazu, dieselbe Laufbahn einzuschlagen: Nach dem Tod seines Vaters übernahm er das Weingut der Familie und gründete 1998 seine kleine Domaine. Zuvor arbeitete er bei Léclerc-Briant in Epernay und besuchte die Landwirtschaftsschule in Beaujeu. Er stellte sofort auf **biodynamische Anbaumethoden** um. In 1999 kamen die ersten drei Cuvées in kleinen Mengen auf den Markt, die sofort die Aufmerksamkeit von Champagner Kennern in aller Welt auf sich zogen. Die **3 ha Weinberg** von Léclapart liegen in **Trépail**, verteilt auf **22 Parzellen**. Seit dem Jahrgang 2.000 ist das Weingut für biodynamischen Anbau von





CHAMPAGNE CHARACTERS

Ecocert und Demeter zertifiziert. David Léclapart sagt, dass biologischer Weinbau in der Champagne kompliziert ist: "Das Wetter ist schwierig, insbesondere in Bezug auf Mehltau. Es gibt ein ständiges Risiko die Trauben zu verlieren." Er ist jedoch überzeugt, dass sich die Qualität, die in den Weinbergen auf diese Weise erreicht wird, extrem auf die Qualität in der Flasche auswirkt. Léclaparts Weine sind alle aus einem **spezifischen Jahrgang**. Die Weine bleiben bis kurz vor der nächsten Ernte des nächststen Jahrgangs auf der Hefe und werden ohne Schönung, Filtration oder Kaltstabilisierung abgefüllt. Alle Champagner sind **Zero Dosage**. Sie sind auffällig **pur, finessenreich** und drücken den Charakter von Trépail aus. Die Weine werden relativ jung released. Idealerweise reifen sie einige Jahre im Keller, bevor sie genossen werden.

**FACTS: R.M., Trépail, Monagne de Reims, 3ha.,
10.000 Flaschen/Jahr**



CHARAKTER

EXPERIMENTELL & HERAUSFORDERND



L'Amateur

100% Chardonnay aus
5 verschiedenen
Parzellen in Trépail
Dosage: 0g/l
Ausbau imahltank

L'Artiste

100% Chardonnay aus
einer Parzelle die jedes
Jahr variiert
Dosage: 0g/l

Coteaux Champenois Trépail Blanc

100% Chardonnay
Dosage: 0g/l
Ausbau im Holz
Alte Reben: 50 Jahre
Stillwein



L'Aporte

100% Chardonnay
aus der Einzellage „la
Pierre St-Martin“
Dosage: 0g/l
Ausbau im Holz
Alte Reben von 1946

L'Aphrodisiaque

80% Chardonnay
20% Pinot Noir
Dosage: 0g/l
Ausbau im Holz