

## DAVID LÉCLAPART

L'Apôte

Extra Brut Blanc de Blancs 1er Cru AC



Jahrgang:	2013
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>David Léclapart</b>
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	15'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Dezent mineralische Noten im Bouquet, viel Konzentration, feine Würze und Frucht, etwas gelbe Früchte. Im Mund kraftvoll und zupackend, druckvoll und komplex, herrlich präzise, besitzt viel Substanz und Frische, ist lang und nachhaltig.

### **Produzent**

David Léclapart ist wie Cédric Bouchard ein 3-Hektar-Kleinwinzer, der jedoch Grosses zu schaffen weiss. Nach dem Tod seines Vaters kehrte er 1996 nach Trépail zurück, stellte sofort auf umweltschonendere und bereits ab 1998 auf zertifiziert-biodynamische Bewirtschaftung (Ecocert, Demeter) um. Ein Überzeugungstäter. Konsequenterweise wird naturvergoren, weder geschönt noch filtriert, und letztlich degorgiert als Brut Nature ohne Dosage. Der Grossteil der Champagner sind Blanc de Blancs aus Chardonnay. Der verbleibende Zehntel Pinot Noir-Rebenbesatz wird je nach Jahr zu einem regionalen Rotwein, einem Rosé-Champagner oder einem Blanc de Noirs. Jeder Jahrgang wird einzeln vinifiziert und als bestmöglicher Repräsentant des Jahres abgefüllt. Es sind präzise, salzig-mineralische Champagner, die den Purismus von David Léclapart perfekt spiegeln und somit wiederum ideal für Puristen unter den Champagnerliebhabern sind. Etwas vom Individuellsten und Faszinierendsten, was man gerade aus der Champagne bekommen kann. Wollen Sie das Ohr nah an den Grund der Champagne richten, dann trinken Sie Léclapart: Seine Champagner erzählen davon.