HÉBRART, MARC, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE RIVE GAUCHE / RIVE DROITE GRAND CRU BRUT 2015

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang

AROMEN

Grapefruit
Rote Kirsche
Getrocknete Aprikose
Blaue Pflaume
Kaffee
Sternanis
Zimt
Haselnuss
Brioche

TYP

für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

viel Autolyse / Brioche
charakterreich
energiegeladen
körperreich



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (50%) Pinot Noir / Spätburgunder (50%)
Jahrgänge	2015
Weinberg	Weinberge in Aÿ Grand Cru Cheuzelles, Longchamp, Pierre Robert,
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	120 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	Oktober 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Eichelmann	4/5
Parker Wine Advocate	95/100
Jeb Dunnuck	94/100
Alberto Lupetti Grandi Champagne	97/100

Der Spitzenchampagner Rive Gauche / Rive Droite von Champagne Marc Hébrart besteht aus besten Pinot Noir Grand Cru Weinen von Aÿ (Le Léon und Pruche et Chauffour) und Chardonnay Weinen aus Chouilly (Montaugiu), Ciry (Justice) und Avize (Les Robarts, Les Coutelas) von der Côte de Blancs. Es ist ein enorm großzügiger Champagner, der durch Eleganz, Vielschichtigkeit und große Erhabenheit beeindruckt. Zu einer enormen Komplexität kommt ein ausgesprochen langer Nachhall. Rive Gauche / Rive Droite ist einfach großes Kino! So schmeckt Champagner der Extraklasse!

CHAMPAGNE HÉBRART

saftige Champagner mit Würze, Tiefe und feinem Eigensinn



Die Champagner von Marc Hébrart wirken weder laut noch glatt poliert. Pinot Noir trägt die Frucht, Chardonnay zieht die Linie, Meunier kommt nicht zum Einsatz. Die würzige Note aus den Lagen um Aÿ gibt der Stilistik Tiefe statt bloßen Glanz, kreidige Mineralität der Côte des Blancs sorgt für Spannung, ohne hart zu wirken. Marc Hébrart begann 1964 in Mareuil-sur-Aÿ unter eigenem Namen abzufüllen, nachdem die Familie zuvor jahrzehntelang an die großen Häuser geliefert hatte. Sein Sohn Jean-Paul übernahm 1997 und führt das Haus mit pragmatischem Detailblick. Im Ausland gilt Hébrart als feste Größe, in Frankreich selbst bleibt der Betrieb eine Adresse für Eingeweihte.

Die Hébrarts haben ihre Trauben jahrzehntelang an die großen Häuser geliefert, bevor Marc Hébrart 1964 entschied, in Mareuil-sur-Aÿ unter eigenem Namen abzufüllen. Sein Sohn Jean-Paul stieg mit 19 Jahren in den Betrieb ein und übernahm 1997 die Verantwortung. Was damals ein kleiner Familienbetrieb war, gehört heute zu den interessanten Adressen des Vallée de la Marne.
Rund 15 Hektar verteilen sich auf etwa 80 Parzellen in elf Dörfern, mit Schwerpunkt auf den Premier-Cru-Weinbergen rund um Mareuil und den angrenzenden Grand-Cru-Lagen von Aÿ bis hinüber in die Côte des Blancs. Pinot Noir prägt die Stilistik, Chardonnay sorgt für Spannung und Linie. Auf Meunier verzichtet Jean-Paul gänzlich. Seit 1985 gehört das Haus dem Club Trésors an, jenem Zirkel von 28 Winzerinnen und Winzern, deren Special-Club-Cuvées erst nach strenger Blindverkostung in den Verkauf dürfen. Inzwischen gehen rund 90 Prozent der Produktion ins Ausland. In Frankreich selbst ist Hébrart ein Geheimtipp unter Weinkennern geblieben.

Warum Champagner von Marc Hébrart?

Die Gemeinde Mareuil-sur-Aÿ ist offiziell als Premier Cru klassifiziert, kommt qualitativ aber an die unmittelbaren Nachbarn in Aÿ heran. Jean-Paul nutzt diese Lage konsequent. Gereifte Pinot-Frucht aus dem Hauptort, kreidige Mineralität von der Côte des Blancs und die Würze von Aÿ greifen in seinen Cuvées präzise ineinander. Was die Champagner unterscheidet, ist ein leiser Eigensinn. Sie sind weder laut noch glatt poliert, sondern getragen von ruhiger Substanz und Tiefe. Wer Champagner als ernsthaften Wein wahrnimmt und nicht nur als luxuriöses Feiergetränk, ist bei Hébrart richtig.

Die Champagner

Den Einstieg ins Programm des Hauses macht **Sélection** mit Pinot-Fokus aus älteren Reben und ergänzendem Chardonnay aus den Grands Crus der Côte des Blancs, substanziell und straff zugleich. **Cuvée Rosé** kommt komplett aus Mareuil-sur-Aÿ. Ein separat im Holz vergorener Rotweinanteil gibt Farbe und Tiefe, salzige Frucht statt kitschiges Bonbon. Hinter **Mes Favorites Mareuil-sur-Ay Vieilles Vignes** stehen Jean-Pauls liebste Parzellen seines Heimatdorfes, ausschließlich mit alten Reben aus sélection massale-Vermehrung, und der Wein schmeckt entsprechend konzentriert, kreidig und eignet sich gut als Essensbegleiter.
Die Jahrgangs-Visitenkarte des Hauses ist **Cuvée Special Club**, die erst nach zwei Blindverkostungen der gleichnamigen Vereinigung freigegeben wird. Pinot Noir und Chardonnay aus alten Mareuil-Parzellen, dabei mehr Tiefe als Glanz. Jean-Pauls Herzensprojekt heißt **Clos Le Leon**, ein reinsortiger Chardonnay aus einer ummauerten Lage in Dizy, die er nach mehreren Erbteilungen wieder zusammengeführt und neu bepflanzt hat. **Noces de Craie** ist ein reinsortiger Pinot Noir aus fünf Lagen in Aÿ, von alten Reben aus sélection massale. Hier zeigt sich die fleischige, fast würzige Seite der Region, ohne Schwere. In **Rive Gauche / Rive Droite** trifft Pinot Noir aus Aÿ am rechten Marne-Ufer auf Chardonnay aus den Grands Crus der Côte des Blancs am linken Ufer, vergoren in gebrauchten kleinen Holzfässern, was dem Wein eine weinähnliche, geradezu burgundische Anmutung verleiht.

Weinberg und Keller

Im Weinberg arbeitet Jean-Paul pragmatisch und detailbesessen, ohne dogmatisches Etikett. Die Böden werden mechanisch gepflegt, auf Herbizide verzichtet er, synthetische Mittel kommen nur in der Blütezeit als gezielte Ausnahme zum Einsatz. Über frühes Ausbrechen der Triebe steuert er den Ertrag, damit nur reife, konzentrierte Trauben in den Keller kommen. Bei den Chardonnay-Reben praktiziert er den Schnitt nach der Chablis-Methode, der seiner Erfahrung nach mehr Tiefe in den Wein bringt.
Gelesen wird von Hand, jede der über 80 Parzellen wird separat gepresst und vinifiziert. Der Großteil der Cuvées reift in temperaturgesteuerten Edelstahltanks, meist mit biologischem Säureabbau. Holz kommt gezielt zum Einsatz, vor allem für Clos Le Leon und Rive Gauche / Rive Droite, in alten 300- und 205-Liter-Fässern. Reserveweine baut Jean-Paul gezielt auf, um auch ältere Cuvées später freigeben zu können, eine Strategie, die sonst eher die großen Häuser pflegen. Die Dosage hat Jean-Paul in den letzten Jahren kontinuierlich verringert, sodass die geringe Süße angenehm eingebunden ist und in keinster Weise stört.

Winzer	Jean-Paul Hébrart
Ort	Mareuil-sur-Ay
Weinberg	naturnah
Keller	moderne pneumatische Presse, Verwendung von Reinzuchthefen, Gärung in Edelstahltanks, teilweise gebrauchte Barriques, ausgedehntes Hefelager
Größe	15 Hektar, 130.000 Flaschen