

# HÉBRART, MARC, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT CLOS LE LEON 2016



## GESCHMACK

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

## AROMEN

Gebäck  
Brioche  
Kalkstein  
Honig  
Aprikose  
Grapefruit

## TYP

Jahrgangschampagner  
Blanc de Blancs  
Einzellage  
Essensbegleiter  
für Fortgeschrittene  
im Holz ausgebaut

## STIL

energiegeladen  
körperreich

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Weinberg**

Chardonnay (100%)  
2016  
Einzellage Clos Le Leon  
in Dizy  
Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

**Anbau**

## WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schöpfung  
durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass  
kein Reservewein  
72 Monate  
2 Gramm / Liter  
Juli 2022

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**  
**Dosage**  
**Degorgiert**

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 95/100  
**Parker Wine Advocate** 94/100

Champagne Clos le Leon von Marc Hébrart ist ein ganz besonderer Champagner. Es handelt sich dabei um einen 0,8 Hektar großen Weinberg in dem Ort Dizy im Vallée de la Marne, der komplett von einer Mauer umgeben ist. Anfang der 2000er Jahre konnte Jean-Paul Hébrart das erste Drittel des Weinbergs erwerben. Danach ein weiteres und schließlich in 2021 den ganzen Weinberg. Der Boden ist von einem Kreidefelsen geprägt, der sich nur 30 cm unter der Oberfläche befindet. Mit seiner Südausrichtung und dem kalkigen Untergrund bringt er ganz besondere Champagner hervor, die vor Kraft strotzen, aber auch über eine salzig-kalkige Frische verfügen.