

# HÉBRART, MARC, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT CLOS LE LEON – MAGNUM 2015



## 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

Grapefruit  
Aprikose  
Honig  
Kalkstein  
Brioche  
Gebäck

## TYP

Jahrgangschampagner  
Blanc de Blancs  
Einzellage  
Essensbegleiter  
Sondergröße - Großformate  
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%)  
2015  
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  
April 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.

# HÉBRART, MARC

## Champagne Marc Hébrart

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 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, substanzvoll und straff zugleich. **Cuvée Rosé** kommt komplett aus Mareuil-sur-Aÿ. Ein separat im Holz vergorener Rotweanteil gibt Farbe und Tiefe, salzige Frucht statt kitschiges Bonbon. Hinter **Mes Favorites Mareuil-sur-Aÿ 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 Ernteerträgen 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.

