

HÉBRART, MARC, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE PREMIER CRU ROSÉ EXTRA BRUT CUVÉE ROSÉ



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

| | |
|------------------------|----------------------|
| Himbeere | TYP |
| Rote Johannisbeere | Rosé |
| Brioche | für Einsteiger |
| Bergbach (Mineralität) | für Fortgeschrittene |
| Vanille | im Holz ausgebaut |
| Getoastetes Brot | |
| Kreide | |

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

zugänglich
milde Säure
finessenreich



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (55%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (45%)
2017 (80%), 2016 bis 2014
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge Anbau

WEINBEREITUNG

| | |
|---------------------------|-----------------|
| Gärung | Reinzuchthefer |
| Biolog. Säureabbau | durchgeführt |
| Lagerung | Edelstahltank |
| Reserveweine | 20% Reservewein |
| Dauer Hefelager | 36 Monate |
| Dosage | 5 Gramm / Liter |
| Degorgiert | September 2022 |

BEWERTUNG

| | |
|-----------------------------|--------|
| einfach genießen | 89/100 |
| Parker Wine Advocate | 92/100 |
| Jancis Robinson | 15/20 |
| Eichelmann | 3/5 |

Champagne Rosé extra brut von Hebrart ist ein fantastisch zugänglicher, leichter Rosé mit einer herzerfrischenden Rundheit und Saftigkeit. Chardonnay (55%) steuert die Lebendigkeit bei und Pinot Noir die saftige rote Frucht. Rund 6% Rotwein geben dem Rosé seine Farbe und seinen verführerischen Duft.

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 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.

