

HÉBRART, MARC, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT NOCES DE CRAIE 2018



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
Aprikose
Getrocknete Aprikose
Roter Pfirsich
Himbeere
Kaffeebohne
Sternanis
Zimt
Haselnuss

TYP

Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Blanc de Noirs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

zugänglich
milde Säure
finessenreich
energiegeladen
körperreich



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2016

Jahrgänge

Weinberg

Weinberge in Aÿ Grand
Cru Cheuzelles,
Longchamp, Pierre
Robert,
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

40 Monate

Dosage

5 Gramm / Liter

Degorgiert

Dezember 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Parker Wine Advocate	94/100
Jancis Robinson	15,5/20
Bettane & Desseauve	15,5/20

Der Champagner "Noces de Craie", die "Hochzeit der Kreide" ist ein hochkomplexer und anspruchsvoller Champagner von Champagne Marc Hébrart, dessen Trauben von den besten Pinot Noir Lagen des berühmten Grand Cru Ortes Aÿ stammen. Der Champagner verfügt über viel reifes gelbes Steinobst, feine Nuancen roter Früchte, aber auch bereits Reifearomen wie Honig, Kaffee und Mokka. Noces de Craie ist ein perfekter Champagner für Enthusiasten und Liebhaber ganz großer Champagner und Weine. Uns hat er sofort fasziniert, gefesselt und nicht mehr losgelassen.

HÉBRART, MARC

Champagne Marc Hébrart

Der relativ junge Champagner-Betrieb Champagne Marc Hébrart mit Sitz in Mareuil-sur-Ay wurde erst 1963 von Marc Hébrart gegründet. Inzwischen leitet ihn sein Sohn Jean-Paul mit großem Erfolg, ungebrochenem Enthusiasmus und Experimentierfreude. Der gesamte Weinbergbesitz der Familie erstreckt sich über beachtliche 15 Hektar. Fast alle Weinberge befinden sich in Orten entlang des Flusses Marne. Darüber hinaus gibt es auch einige Reben an der Côte des Blancs. Mit einem Anteil von 70% gibt Pinot Noir ganz klar den Ton an. Ergänzt wird er durch 30% Chardonnay.



Warum Champagne Marc Hébrart?

Die Champagner von Marc Hébrart sind alle klar und kraftvoll, hin und wieder auch opulent. Sie sind in der Basis einfach zu verstehen, zum großen Teil auch anspruchsvoll, manchmal sogar grandios. Sie sind immer zuverlässig. Damit sind sie perfekt für Einstiger und Enthusiasten und ein unverzichtbarer Bestandteil unseres Champagner-Sortiments.



Die Champagner

Das Programm ist von unten bis oben sehr stimmig und steigert sich kontinuierlich. Ein wunderbarer Einstieg und bereits großartiger Champagner für wenig Geld ist Sélection Premier Cru mit 2/3 Pinot Noir und 1/3 Chardonnay. Der Rosé von Hébrart ist besonders saftig und animierend und der Blanc de Blancs extra brut lebendig und zugänglich. Champagne Mes Favorites ist tatsächlich auch einer unserer Favoriten, da er herrlich kraftvoll, gleichzeitig aber frisch und zugänglich ist. Noces de Craie ist ein intensiver und besonders komplexer Blanc de Noirs, der das Pinot Noir Terroir von Ay perfekt wiedergibt. In Rive Gauche - Rive Droite bringt Jean-Paul beste Weinberge aus Ay mit hervorragenden Lagen in Chouilly und Avize (Côte des Blancs) zusammen. Hier trifft Kraft auf Frische und bildet eine geniale, finessenreiche Synergie. Die Spitze des Sortiments bilden die Cuvée Special Club mit ihrer enormen Konzentration und Fülle sowie Clos le Leon, dem expressiven Einzellagenchampagner aus einem ummauerten Weinberg in Dizy.



Weinberg & Keller

Jean-Paul Hébrard verfügt über ein bemerkenswertes Portfolio von Spitzenweinbergen in Grand Cru und Premier Cru Orten. Diese