

HÉBRART, MARC, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT MES FAVORITES MAREUIL-SUR-AY VIEILLES VIGNES



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
Roter Apfel
Erdbeere
Himbeere
Brioche
Brauner Nougat
Marzipan
Haselnuss
Kreide

TYP

Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

zugänglich
finessenreich
körperreich



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (20%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (80%)
2019 (60%), 2018 (20%)
und 2017 (20%)

Jahrgänge

Weinberg

Weinberge im Mareuil-
sur-Ay

Alter der Reben

1970 gepflanzt

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

40% aus den beiden
Vorjahren

Dauer Hefelager

48 Monate

Dosage

6 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2024

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100

Parker Wine Advocate

93/100

Der Champagner Mes Favorites Mareuil-sur-Ay Vieilles Vignes von Champagne Marc Hébrart ist ein Champagner, der über einen absolut großartigen Trinkfluss verfügt. Er ist sehr ausgewogen, saftig und dabei doch frisch und druckvoll. Es ist einfach ein absolutes Vergnügen, das ein oder andere Glas zu genießen. Dabei gewinnt Mes Favorites mit zunehmendem Lufteinfluss an Komplexität und Tiefgründigkeit. Als Begleiter von mittel kräftigen Speisen ist der Champagner äußerst vielseitig einsetzbar.

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