

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%)
Jahrgänge 2019 (60%), 2018 (20%)
und 2017 (20%)
Weinberg Weinberge im Mareuil-
sur-Ay
Alter der Reben 1970 gepflanzt
Anbau Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Biolog. Säureabbau durchgeführt
Lagerung Edeltahltank
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

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.

