



La cantina Marc Hébrart ha sede a Mareuil-sur-Aÿ, nella Valle della Marna ed è stata creata dall'omonimo produttore nel 1964. Attualmente l'azienda è diretta dal figlio di Marc, Jean-Paul Hébrart, propriétairemanipulant che possiede 15 ettari vitati impiantati per lo più a Pinot Nero (75%) nei villaggi di Aÿ (Grand Cru), Dizy, Hautvillers, Avenay-Val-d'Or (Premier Cru), Bisseuil (Premier Cru), Mutigny, Louvois e Mareuil-sur-Aÿ (Premier Cru), mentre quelli a Chardonnay (25%) si trovano ad Avize, Chouilly (Grand Cru) e Oiry (Grand Cru). Le viti hanno un'età media di 30 anni e la conduzione dei vigneti segue i dettami della lotta integrata, evitando il più possibile qualsiasi trattamento di sintesi e l'impiego di pesticidi. La vendemmia è rigorosamente manuale, grande attenzione è posta alla selezione delle uve, la pressatura avviene mediante una pressa a membrana Bucher ed ogni parcella viene vinificata separatamente in modo da preservarne l'identità. Jean-Paul Hébrart preferisce utilizzare il mosto concentrato rettificato per il dosage piuttosto che lo zucchero di canna perché più neutro e meno ossidante. La fermentazione malolattica non viene interrotta ed il remuage è svolto interamente a mano. Il vino, conservato nelle cantine della Maison ad una temperatura costante di 10°C, subisce il dégorgement circa sei mesi prima della commercializzazione. La produzione annuale è di circa 125.000 bottiglie. Gli champagne Marc Hébrart colpiscono per la loro eleganza e precisione.

Clos Le Léon Extra Brut Premier Cru

Varietà Chardonnay.

Vigneti Il Clos Le Léon di Marc Hébrart è elaborato a partire da uve Chardonnay coltivate nel terroir di Dizy, caratterizzato da terreni ricchi di gesso.

Vinificazione Durante la vendemmia la selezione dell'uva è manuale, la pressatura avviene mediante una pressa a membrana Bucher; ogni parcella viene vinificata separatamente in modo da preservarne l'identità. Jean-Paul Hébrart preferisce utilizzare il mosto concentrato rettificato (MCR) per il dosage piuttosto che lo zucchero di canna perché più neutro e meno ossidante. La fermentazione malolattica non viene interrotta ed il remuage è svolto interamente a mano.

Questa cuvée millesimata invecchia per circa 72 mesi sulle fecce fini. Il vino, conservato nelle cantine della Maison ad una temperatura costante di 10°C, subisce il dégorgement circa sei mesi prima della commercializzazione.

Dosage: 3,5 g/L.

Caratteristiche Le particolari caratteristiche del terroir, la maturazione precoce dei frutti, la qualità delle uve così come dei vini nati da questa parcella fanno sì che Clos Le Léon venga considerata da Jean-Paul Hébrart come la cuvée emblematica del suo domaine.

