



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.

## Mes Favorites Vieilles Vignes Premier Cru

**Varietà** Pinot Nero, Chardonnay.

**Vigneti** La cuvée Mes Favorites di Marc Hébrart è elaborata a partire dall'assemblaggio di annate diverse (2016-2018) di Pinot Nero Premier Cru e di Chardonnay Premier Cru coltivati a Mareuil-sur-Aÿ. In particolare le uve provengono da vecchi vigneti di selezione massale.

**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 invecchia per circa 36 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:** 6,5 g/L.

**Caratteristiche** Mes Favorites di Marc Hébrart nasce da appezzamenti di proprietà per i quali Jean-Paul Hébrart prova un forte attaccamento, poiché incarnano l'anima ed il cuore del terroir di Mareuil-sur-Aÿ. Uno Champagne dalla grande mineralità.

