



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.

Special Club Premier Cru Brut

2017 – Magnum

Varietà Chardonnay.

Vigneti Lo Special Club Premier Cru Brut di Marc Hébrart è realizzato con 50% di uve Chardonnay provenienti da Oiry, Chouilly, Alize-Grand Cru e con 50% di uve Chardonnay provenienti da Mareuil Sur Aÿ e Dizy Premier Cru.

Vinificazione Durante la vendemmia la selezione dell'uva è manuale. Ogni parcella viene vinificata separatamente in modo da preservarne l'identità. La fermentazione malolattica non viene interrotta ed il remuage è svolto interamente a mano. Questa cuvée millesimata affina per circa 48 mesi sulle fecce fini. Il dégorgement avviene circa sei mesi prima della commercializzazione.

Caratteristiche Special Club Premier Cru Brut di Marc Hébrart è uno Champagne dal bouquet fine e complesso, in cui spiccano le note di ribes nero e dal palato estremamente bilanciato.

Dosage: 6 g/L

.....

2019 – Bottiglia

Varietà Pinot Nero e Chardonnay.

Vigneti Lo Special Club Premier Cru Brut di Marc Hébrart è realizzato con 50% di uve Pinot Nero provenienti da Mareuil sur Aÿ Premier Cru Old wines (Faubourg D'enfer, Croix Blanche, Pruche, Haut de Varille), 15% Pinot Nero Louvois Grand Cru (Le Mont, Les Hauts Berceaux) e 35% Chardonnay Mareuil sur Aÿ Premier Cru Vieilles Vignes (Beauregard, Ramonette, Buisson Saint Loup, Clef).

Vinificazione Durante la vendemmia la selezione dell'uva è manuale. Ogni parcella viene vinificata separatamente in modo da preservarne l'identità. La fermentazione malolattica non viene interrotta ed il remuage è svolto interamente a

GAJA DISTRIBUZIONE

mano. Questa cuvée millesimata affina per circa 48 mesi sulle fecce fini. Il dégorgeement avviene circa sei mesi prima della commercializzazione.

Caratteristiche Special Club Premier Cru Brut di Marc Hébrart è uno Champagne dal bouquet fine e complesso, in cui spiccano le note di ribes nero e dal palato estremamente bilanciato.

Dosage: 5,5 g/L

