



*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

