



CHAMPAGNE

**MARC HEBRART**

À  
MAREUIL-SUR-Aÿ





Marc Hebrart elabora i suoi Champagnes a Mareuil-sur-Aÿ, nella Vallée de la Marne, fin dal 1964 e suo figlio Jean-Paul, che ha iniziato a collaborare in azienda all'età di 19 anni nel 1983, prosegue la sua opera a partire dal 1997.

L'azienda possiede 14 ettari di vigna con un'età media di 28 anni, costituiti da un 75% di Pinot Noir a Mareuil-sur-Aÿ, Avenay, Bisseuil, Hautvillers e Aÿ, ottimamente coniugati ad un 25% di Chardonnay a Chouilly, Oiry, Avize, Dizy.

Non viene utilizzato il Pinot Meunier.

Jean-Paul Hebrart pratica una "viticoltura ragionata", considerando il vigneto come un ecosistema autonomamente in equilibrio, all'interno del quale gli interventi devono essere minimi e puntuali, volti a preservarne le caratteristiche. Ad esempio, la lotta contro i parassiti è realizzata mediante confusione sessuale, un metodo naturale per evitare l'uso di pesticidi.

La vendemmia viene effettuata selezionando manualmente l'uva, la pressatura avviene mediante una pressa a membrana Bucher e ogni parcella viene sempre vinificata separatamente, in modo da preservarne la loro distinta identità, in vasche di acciaio inox e ceramica rivestite in vetro, da non più di 50 hl di capacità. Jean-Paul sta gradualmente eliminando la ceramica poiché è più difficile controllare la temperatura. Sta anche sperimentando la fermentazione in barrique e la fermentazione con lieviti indigeni per alcuni dei suoi vecchi vigneti. La fermentazione malolattica non viene interrotta e il remuage è interamente svolto a mano.

Il vino di riserva è conservato nelle cantine della Maison ad una temperatura costante di 10°C. Nella medesima cantina avviene anche l'invecchiamento in bottiglia, fino al momento del dégorgement, effettuato circa sei mesi prima della commercializzazione.





CHAMPAGNE  
**MARC HEBRART**  
MAREUIL-SUR-AY



La Maison Marc Hebrart è membro del “Club Tresors de Champagne” fin dal 1985.

Il Club Tresors de Champagne comprende 28 produttori artigianali, selezionati all’interno delle zone più pregiate della regione della Champagne, ognuno riconosciuto per la qualità del proprio lavoro.

Ogni Champagne è sottoposto a due degustazioni alla cieca (una durante la fase in cui il vino è ancora fermo e poi dopo tre anni di invecchiamento in bottiglia) da un panel di enologi e di produttori competenti ed appassionati.

Lenologo Peter Liem, senior correspondent della autorevole rivista Wine & Spirits e autore di una delle guide sugli Champagne più rinomate al mondo, dice di Hebrart e dei suoi Champagne su [Champagneguide.net](http://Champagneguide.net):

*“Il vino di Hebrart ha un grande appeal: se ti piace pensare ai vini, sono abbastanza interessanti dal punto di vista intellettuale per soddisfare; d’altra parte, se stai solo cercando qualcosa da bere, sono semplicemente deliziosi. I vini sono pieni e generosi senza essere pesanti, complessi e guidati dal suolo senza essere esigenti. Nel complesso, l’intera gamma è costantemente di alta qualità e presenta un eccellente rapporto qualità-prezzo”.*

La Maison Marc Hebrart è membro di “Les Artisan de Champagne”.

*“La nobiltà di un lavoro ben fatto.  
Il Vigneron Artigianale è un uomo libero, indipendente ed appassionato che estrarrà il meglio dal suo terroir grazie alla sua conoscenza ed esperienza.  
Per me, ‘Pazienza’ e ‘Tempo’ sono nozioni essenziali.  
Essere un Artigiano è una scelta di vita. Questa professione è affascinante, esigente, vicina alla natura, mi permette di produrre un vino basato su estesi terroir da un mosaico di diversi appezzamenti.  
Essere un Artigiano significa essere capace di osservare ed ascoltare... Non ci sono regole stabilite, bisogna sempre correggersi”.*

**Jean-Paul Hebrart**





Marc Hebrart è una delle luci brillanti nel villaggio di Mareuil-sur-Aÿ, uno dei villaggi più famosi della Valle della Marna. Sede di Billecart-Salmon e del famoso vigneto “Clos des Goisses”, molti ritengono che Mareuil dovrebbe essere classificato come Grand Cru.

La zona Champagne è classificata infatti secondo un metodo detto *Échelle des Crus* (Scala dei Cru). Questa classificazione fu stabilita nel 1911 sulla base della qualità di ogni singolo Cru e della sua distanza dal cuore commerciale della Champagne, Reims ed Epernay. Essenzialmente il sistema classifica i diversi comuni della Champagne in base al valore commerciale delle uve coltivate nel comune stesso ed è espresso con un valore percentuale.

I comuni sono classificati in tre categorie:

- Grand Cru (100%)
- Premier Cru (90-99%)
- Autre Cru (80-89%).

Il valore percentuale rappresenta il valore commerciale dell’uva (e di conseguenza la sua qualità) in base al prezzo stabilito dal C.I.V.C. (Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne): seguendo tale sistema, il prezzo pieno veniva pagato solo per le uve Gran Cru, mentre le uve provenienti da un comune classificato come Premier Cru al 93% (Hautvillers), erano pagate al 93% del prezzo. Ormai obsoleto, tale metodo è stato abbandonato di recente pur mantenendo in vigore la gerarchia.

Mareuil-sur-Aÿ è classificato Premier Cru al 99% e pertanto il valore delle sue uve è riconosciuto veramente prossimo a quello dei villaggi Grand Cru.

Hebrart in passato forniva uva a case più grandi come Bollinger prima di scegliere di imbottigliare la propria produzione con il proprio nome.

Marc Hebrart è stato uno dei soli cinque produttori di Champagne elencati nel 2014 tra le 100 migliori cantine del mondo dalla rivista “Wine and Spirits”.











CHAMPAGNE  
**MARC HEBRART**  
MAREUIL-SUR-AY

## CUVÉE DE RÉSERVE • BRUT



### VIGNETO D'ORIGINE

Pinot Noir da Mareuil-sur-Aÿ 1<sup>er</sup> Cru, Hautvillers 1<sup>er</sup> Cru, Avenay Val d'Or 1<sup>er</sup> Cru e Mutigny 1<sup>er</sup> Cru Grande Vallée de la Marne, Chardonnay da Mutigny 1<sup>er</sup> Cru Grande Vallée de la Marne e Epernay lieu-dit Tue Boeuf e Les Fondries.

### UVE

80% Pinot Noir, 20% Chardonnay.

### TECNICA DI COLTIVAZIONE

Agicoltura ragionata che considera il vigneto come un ecosistema autonomamente in equilibrio, all'interno del quale gli interventi devono essere minimi e puntuali, volti a preservarne le caratteristiche.

### VENDEMMIA

Manuale.

### VINIFICAZIONE

Selezione manuale dell'uva, pressatura mediante una pressa a membrana Bucher (90% cuvée - 10% taille), ogni parcella è vinificata separatamente in vasche in acciaio inox. La fermentazione malolattica non viene interrotta e il remuage è interamente svolto a mano.

### ASSEMBLAGGIO

Vengono assemblati i vini delle ultime quattro annate, cosa che permette una buona costanza aromatica del vino nelle diverse annate. I vini di riserva vengono conservati nelle cantine della Maison ad una temperatura costante di 10 °C.

### INVECCHIAMENTO SUI LIEVITI

24 mesi.

### ZUCCHERO RESIDUO

8,0 grammi/litro.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questa è l'articolazione più precisa di Pinot Noir che tu abbia mai assaggiato nello Champagne e questa è una gloriosa edizione di questo (assurdamente) "basic" NV. Il frutto è ampio ma senza peso, i sapori sono scritti in calligrafia ma non "preziosi" e questo Champagne apparentemente ordinario è etereo, fino a quando non ritorna con un finale complesso. Terry Theise.



6  
CHAMPAGNE  
**MARC HEBRART**  
MAREUIL-SUR-AY

## BLANC DE BLANCS • BRUT 1<sup>er</sup> CRU



### VIGNETO D'ORIGINE

Chardonnay da Oiry Grand Cru e Chouilly Grand Cru Côte des Blancs e da Mareuil-sur-Aÿ 1<sup>er</sup> Cru Grande Vallée de la Marne.

### UVE

100% Chardonnay.

### TECNICA DI COLTIVAZIONE

Agicoltura ragionata che considera il vigneto come un ecosistema autonomamente in equilibrio, all'interno del quale gli interventi devono essere minimi e puntuali, volti a preservarne le caratteristiche.

### VENDEMMIA

Manuale.

### VINIFICAZIONE

Selezione manuale dell'uva, pressatura mediante una pressa a membrana Bucher, ogni parcella è vinificata separatamente in vasche in acciaio inox termoregolate a 16,5 °C. La fermentazione malolattica non viene interrotta e il remuage è interamente svolto a mano.

### ASSEMBLAGGIO

Vengono assemblati i vini delle ultime due annate, cosa che permette una buona costanza aromatica del vino nelle diverse annate. I vini di riserva vengono conservati nelle cantine della Maison ad una temperatura costante di 10 °C.

### INVECCHIAMENTO SUI LIEVITI

30 mesi.

### ZUCCHERO RESIDUO

7,0 grammi/litro.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Elegante, con acidità vibrante, questa versione solida e finemente lavorata offre una trama filigranata e una nota di minerali gessosi che sottolineano i sapori di pera cotta in camicia, pane tostato integrale, uva passa dorata e miele cristallizzato.



CHAMPAGNE  
**MARC HEBRART**  
MAREUIL-SUR-AY

## BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT 1<sup>er</sup> CRU

### VIGNETO D'ORIGINE

Chardonnay da Oiry Grand Cru e Chouilly Grand Cru Côte des Blancs e da Mareuil-sur-Aÿ 1<sup>er</sup> Cru Grande Vallée de la Marne.

### UVE

100% Chardonnay.

### TECNICA DI COLTIVAZIONE

Agricoltura ragionata che considera il vigneto come un ecosistema autonomamente in equilibrio, all'interno del quale gli interventi devono essere minimi e puntuali, volti a preservarne le caratteristiche.

### VENDEMMIA

Manuale.

### VINIFICAZIONE

Selezione manuale dell'uva, pressatura mediante una pressa a membrana Bucher, ogni parcella è vinificata separatamente in vasche in acciaio inox termoregolate a 16,5 °C. La fermentazione malolattica non viene interrotta e il remuage è interamente svolto a mano.

### ASSEMBLAGGIO

Vengono assemblati i vini delle ultime due annate, cosa che permette una buona costanza aromatica del vino nelle diverse annate. I vini di riserva vengono conservati nelle cantine della Maison ad una temperatura costante di 10 °C.

### INVECCHIAMENTO SUI LIEVITI

30 mesi.

### ZUCCHERO RESIDUO

3,5 grammi/litro.







6  
CHAMPAGNE  
**MARC HEBRART**  
MAREUIL-SUR-AY

## SÉLECTION • BRUT 1<sup>er</sup> CRU



### VIGNETO D'ORIGINE

Pinot Noir da Mareuil-sur-Aÿ 1<sup>er</sup> Cru, Avenay Val d'Or 1<sup>er</sup> Cru Grande Vallée de la Marne, Chardonnay da Bisseuil 1<sup>er</sup> Cru Grande Vallée de la Marne.

### UVE

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay.

### TECNICA DI COLTIVAZIONE

Agicoltura ragionata che considera il vigneto come un ecosistema autonomamente in equilibrio, all'interno del quale gli interventi devono essere minimi e puntuali, volti a preservarne le caratteristiche.

### VENDEMMIA

Manuale.

### VINIFICAZIONE

Selezione manuale dell'uva, pressatura mediante una pressa a membrana Bucher, ogni parcella è vinificata separatamente in vasche in acciaio inox termoregolate a 16,5 °C. La fermentazione malolattica non viene interrotta e il remuage è interamente svolto a mano.

### ASSEMBLAGGIO

Vengono assemblati i vini delle ultime due annate, cosa che permette una buona costanza aromatica del vino nelle diverse annate. I vini di riserva vengono conservati nelle cantine della Maison ad una temperatura costante di 10 °C.

### INVECCHIAMENTO SUI LIEVITI

30 mesi.

### ZUCCHERO RESIDUO

7,0 grammi/litro.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un vino morbido e carezzevole, colpisce per il suo frutto morbido, profumato e la sua personalità aperta e accessibile. Mele cotogne, pere e fiori secchi sono alcune delle note che prendono forma nel bicchiere, ma si distingue soprattutto per la sua fine tessitura. Robert Parker.



CHAMPAGNE  
**MARC HEBRART**  
MAREUIL-SUR-AY

## SÉLECTION • EXTRA BRUT 1<sup>er</sup> CRU



### VIGNETO D'ORIGINE

Pinot Noir da Mareuil-sur-Ay 1<sup>er</sup> Cru, Avenay Val d'Or 1<sup>er</sup> Cru Grande Vallée de la Marne, Chardonnay da Bisseuil 1<sup>er</sup> Cru Grande Vallée de la Marne.

### UVE

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay.

### TECNICA DI COLTIVAZIONE

Agicoltura ragionata che considera il vigneto come un ecosistema autonomamente in equilibrio, all'interno del quale gli interventi devono essere minimi e puntuali, volti a preservarne le caratteristiche.

### VENDEMMIA

Manuale.

### VINIFICAZIONE

Selezione manuale dell'uva, pressatura mediante una pressa a membrana Bucher, ogni parcella è vinificata separatamente in vasche in acciaio inox termoregolate a 16,5 °C. La fermentazione malolattica non viene interrotta e il remuage è interamente svolto a mano.

### ASSEMBLAGGIO

Vengono assemblati i vini delle ultime due annate, cosa che permette una buona costanza aromatica del vino nelle diverse annate. I vini di riserva vengono conservati nelle cantine della Maison ad una temperatura costante di 10 °C.

### INVECCHIAMENTO SUI LIEVITI

30 mesi.

### ZUCCHERO RESIDUO

3,5 grammi/litro.



6  
CHAMPAGNE  
**MARC HEBRART**  
MAREUIL-SUR-AY

## MES FAVORITES • BRUT 1<sup>er</sup> CRU (VIEILLES VIGNES)



Parcelle del Domaine  
per le quali io ho un  
attaccamento forte,  
che rappresentano lo  
spirito e il cuore  
del Terroir di  
Mareuil-sur-Aÿ  
Jean-Paul Hebrart

### VIGNETO D'ORIGINE

Mareuil-sur-Aÿ 1<sup>er</sup> Cru - Vieilles Vignes (50 anni) Lieu-dit: Faubourg d'Enfer, Pruches, Cotes, Haut-Varille, Croix Blanche, Maladrie, Beauregard, Ramonette, Buisson Saint Loup, Sente des Demoiselles.

### UVE

75% Pinot Noir, 25% Chardonnay.

### TECNICA DI COLTIVAZIONE

Agricoltura ragionata che considera il vigneto come un ecosistema autonomamente in equilibrio, all'interno del quale gli interventi devono essere minimi e puntuali, volti a preservarne le caratteristiche.

### VENDEMMIA

Manuale con selezione massale.

### VINIFICAZIONE

Selezione manuale dell'uva, pressatura mediante una pressa a membrana Bucher, ogni parcella è vinificata separatamente in vasche in acciaio inox termoregolate a 16,5 °C. La fermentazione malolattica non viene interrotta e il remuage è interamente svolto a mano.

### ASSEMBLAGGIO

Sono stati assemblati i vini di tre annate successive. I vini di riserva vengono conservati nelle cantine della Maison ad una temperatura costante di 10 °C.

### INVECCHIAMENTO SUI LIEVITI

36 mesi.

### ZUCCHERO RESIDUO

6,5 grammi/litro.





CHAMPAGNE  
**MARC HEBRART**  
MAREUIL-SUR-AY

## ROSÉ • BRUT 1<sup>er</sup> CRU



### VIGNETO D'ORIGINE

Mareuil-sur-Aÿ 1<sup>er</sup> Cru (Collina Storica della Champagne classificata nel Patrimonio Mondiale dell'UNESCO).

### UVE

55% Chardonnay, 38,5% Pinot Noir, 6,5% Mareuil Rouge.

### TECNICA DI COLTIVAZIONE

Agicoltura ragionata che considera il vigneto come un ecosistema autonomamente in equilibrio, all'interno del quale gli interventi devono essere minimi e puntuali, volti a preservarne le caratteristiche.

### VENDEMMIA

Manuale.

### VINIFICAZIONE

Selezione manuale dell'uva, pressatura mediante una pressa a membrana Bucher, ogni parcella è vinificata separatamente in vasche in acciaio inox termoregolate a 16,5 °C. Il Mareuil Rouge è vinificato in botti di rovere di secondo passaggio per 12 mesi. La fermentazione malolattica non viene interrotta e il remuage è interamente svolto a mano.

### ASSEMBLAGGIO

Viene assemblato lo Chardonnay dell'ultima annata con il Pinot Noir delle due annate precedenti ed il Mareuil Rouge dell'annata precedente, cosa che permette una buona costanza aromatica del vino nelle diverse annate. I vini di riserva vengono conservati nelle cantine della Maison ad una temperatura costante di 10 °C.

### INVECCHIAMENTO SUI LIEVITI

30 mesi.

### ZUCCHERO RESIDUO

6,5 grammi/litro.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Offre ribes e mela selvatica dal pungente effetto erbaceo, la sua persistenza piccante si unisce alla salinità liberatrice della saliva e anche a sottili note minerali e cristalline. Robert Parker.



6  
CHAMPAGNE  
**MARC HEBRART**  
MAREUIL-SUR-AY

## ROSÉ • EXTRA BRUT 1<sup>er</sup> CRU



### VIGNETO D'ORIGINE

Mareuil-sur-Aÿ 1<sup>er</sup> Cru (Collina Storica della Champagne classificata nel Patrimonio Mondiale dell'UNESCO).

### UVE

55% Chardonnay, 38,5% Pinot Noir, 6,5% Mareuil Rouge.

### TECNICA DI COLTIVAZIONE

Agicoltura ragionata che considera il vigneto come un ecosistema autonomamente in equilibrio, all'interno del quale gli interventi devono essere minimi e puntuali, volti a preservarne le caratteristiche.

### VENDEMMIA

Manuale.

### VINIFICAZIONE

Selezione manuale dell'uva, pressatura mediante una pressa a membrana Bucher, ogni parcella è vinificata separatamente in vasche in acciaio inox termoregolate a 16,5 °C. Il Mareuil Rouge è vinificato in botti di rovere di secondo passaggio per 12 mesi. La fermentazione malolattica non viene interrotta e il remuage è interamente svolto a mano.

### ASSEMBLAGGIO

Viene assemblato lo Chardonnay dell'ultima annata con il Pinot Noir delle due annate precedenti ed il Mareuil Rouge dell'annata precedente, cosa che permette una buona costanza aromatica del vino nelle diverse annate. I vini di riserva vengono conservati nelle cantine della Maison ad una temperatura costante di 10 °C.

### INVECCHIAMENTO SUI LIEVITI

30 mesi.

### ZUCCHERO RESIDUO

3,5 grammi/litro.



CHAMPAGNE  
**MARC HEBRART**  
MAREUIL-SUR-AY

## SPÉCIAL CLUB • BRUT 1<sup>er</sup> CRU • MILLÉSIMÉ



Terroir di produzione del Pinot Noir: 35% Mareuil-sur-Aÿ 1<sup>er</sup> Cru.  
Lieu-dit: Faubourg d'Enfer, Croix Blanche, Pruches, Haut-Varille  
20% Aÿ Grand Cru.

Lieu-dit: Cheuzelles, Pierre Robert, Le Leon, Pruches.  
Età media delle vigne: 42 anni.

Terroir di produzione dello Chardonnay: 35% Mareuil-sur-Aÿ 1<sup>er</sup> Cru  
Lieu-dit: Beauregard, Ramonette, Buisson Saint Loup, Clef.  
10% Oiry, Chouilly Grand Cru.

Lieu-dit: La Justice, Montaigu.  
Età media delle vigne: 45 anni.

### TECNICA DI COLTIVAZIONE

Agicoltura ragionata che considera il vigneto come un ecosistema autonomamente in equilibrio, all'interno del quale gli interventi devono essere minimi e puntuali, volti a preservarne le caratteristiche.

### VENDEMMIA

Manuale. Diradamento della vigna per ridurre la resa.

### VINIFICAZIONE

Selezione manuale dell'uva, pressatura mediante una pressa a membrana Bucher, ogni parcella è vinificata separatamente in piccole vasche in acciaio inox termoregolate. La fermentazione malolattica avviene per inoculo di batteri e il remuage è interamente svolto a mano.

### INVECCHIAMENTO SUI LIEVITI

48 mesi.

### ZUCCHERO RESIDUO

6,5 grammi/litro.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Una fragranza sorprendente. Magistrale e serena, con un finale bizzarro che scorre un frutto puro attraverso le sue numerose ottave e registri, con gesso come compagno di viaggio discreto, ma solo all'inizio; con il secondo sorso il gesso emerge. Therry Theise.

*Il Club Tresors de Champagne comprende 28 produttori artigianali, selezionati all'interno delle zone più pregiate della regione della Champagne, ognuno riconosciuto per la qualità del proprio lavoro.*





6  
CHAMPAGNE  
**MARC HEBRART**  
MAREUIL-SUR-AY

## NOCES DE CRAIE EXTRA BRUT GRAND CRU • MILLÉSIMÉ



Terroir di produzione: Aÿ Vieilles Vignes (oltre 45 anni)  
Grand Cru situato nella Collina Storica della Champagne  
classificata nel Patrimonio Mondiale dell'UNESCO  
Lieu-dit: Cheuzelles, Longchamp, Pruche, Chauffour,  
Pierre-Robert  
Uve: 100% Pinot Noir.

### TECNICA DI COLTIVAZIONE

Agricoltura ragionata che considera il vigneto come un ecosistema autonomamente in equilibrio, all'interno del quale gli interventi devono essere minimi e puntuali, volti a preservarne le caratteristiche.

### VENDEMMIA

Manuale con selezione massale. Grande maturità delle uve.

### VINIFICAZIONE

Selezione manuale dell'uva, pressatura soffice mediante una pressa a membrana Bucher, ogni parcella è vinificata separatamente in vasche in acciaio inox termoregolate a 16,5 °C. Si seleziona il Cœur de Cuvée. La fermentazione malolattica non viene interrotta e il remuage è interamente svolto a mano.

### INVECCHIAMENTO SUI LIEVITI

36 mesi.

### ZUCCHERO RESIDUO

5,0 grammi/litro.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

“Noces de Craie” si traduce poeticamente in “Matrimonio del Gesso”. Solo 4.000 bottiglie sono state prodotte della prima annata uscita sul mercato, la 2012. È prodotto unicamente nelle migliori annate, senza ulteriori rilasci fino alla vendemmia 2015. Alla prima degustazione è stata una sorpresa per quanta eleganza e raffinatezza ha mostrato. Anche mostrando la potenza e la profondità che ci si aspetta da un Pinot Noir di Aÿ, c'è un'acidità minerale gessosa che mantiene la lunghezza e la freschezza. Sarà affascinante vedere come il vino si svilupperà ulteriormente in bottiglia. Molto impressionante ma ancora estremamente giovane al momento.



6  
CHAMPAGNE  
**MARC HEBRART**  
MAREUIL-SUR-AY

## RIVE GAUCHE RIVE DROITE EXTRA BRUT GRAND CRU • MILLÉSIMÉ



### RIVE GAUCHE

Terroir di produzione: Grand Cru  
Oiry, Chouilly e Avize nella Côte des Blancs  
Lieu-dit: Justice a Oiry, Montaigu a Chouilly, Les Robarts e Les  
Coutelas a Avize  
Uve: 50% Chardonnay.

### RIVE DROITE

Terroir di produzione: Grand Cru  
Aÿ nella Grande Vallée de la Marne  
Lieu-dit: Le Léon, Pruche e Chauffour  
Uve: 50% Pinot Noir (cœur de cuvée).

### TECNICA DI COLTIVAZIONE

Agicoltura ragionata che considera il vigneto come un ecosistema autonomamente in equilibrio, all'interno del quale gli interventi devono essere minimi e puntuali, volti a preservarne le caratteristiche.

### VENDEMMIA

Manuale con selezione massale.

### VINIFICAZIONE

Selezione manuale dell'uva, pressatura mediante una pressa a membrana Bucher, ogni parcella è vinificata separatamente in botti di rovere da 205 litri. Fermentazione naturale mediante l'utilizzo di lieviti indigeni, nessuna filtrazione, nessuna stabilizzazione a freddo. La fermentazione malolattica non viene interrotta e il remuage è interamente svolto a mano.

### INVECCHIAMENTO SUI LIEVITI

60 mesi.

### ZUCCHERO RESIDUO

4,5 grammi/litro.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Si apre con una bella purezza e intensità sul luminoso e intenso naso, molto intenso e minerale al palato, questa straordinaria miscela rivela molto gesso e salinità al palato, così come una grande purezza, finezza e freschezza, una grande complessità e persistenza, uno Champagne fermo e rinfrescante di grande espressione. Robert Parker.



6  
CHAMPAGNE  
**MARC HEBRART**  
MAREUIL-SUR-AY

## CLOS LE LÉON 1<sup>er</sup> CRU BLANC DE BLANCS



Nascosto alla vista, il Clos Le Léon, situato a Dizy sulle Coteaux historique de la Champagne, è il fiore all'occhiello della tenuta Hebrart.

Lo Champagne Clos Le Léon Premier Cru è l'ultima creazione di Jean Paul Hebrart. Ha origine da un vigneto cinto da mura (clos), situato tra Ay e Dizy, esposto a pieno sud, da uve Chardonnay, dal Cœur de Cuvée, vinificato in botti di rovere, senza malolattica, 7 mesi sulle fecce fini, 72 sui lieviti e con dosaggio extra brut.

Rappresenta il coronamento di un progetto e di un sogno iniziato nel 2008, quando Jean Paul Hebrart viene contattato per acquistare una partita di uve provenienti da questo Clos, al tempo suddiviso tra tre proprietari in seguito ad una eredità. Jean Paul Hebrart si innamora del vigneto, vecchie piante di Chardonnay su un terreno di pura craie sotto neppure 40 cm di terreno, e un lotto alla volta, tra il 2009 ed il 2020, riesce a diventarne proprietario esclusivo, giusto in tempo per l'ingresso sul mercato, dopo 72 mesi di affinamento in bottiglia, della prima annata del Clos Le Léon, la 2014.

Uno Champagne straordinario ed esclusivo, che si discosta dalla ricerca e dalla progettazione dello champagne da assemblage.

Clos Le Léon ha origine da un lieu-dit dalle caratteristiche semplicemente straordinarie, è la rara espressione nella Champagne di un vino dalle caratteristiche unicamente territoriali e dove la magia del produttore è intervenire il meno possibile nel rispetto della materia prima.







## PREMI E RICONOSCIMENTI

### **ROBERT PARKER - WINE ADVOCATE**

Sélection - 92 points  
Rosé - 90 points  
Mes Favorites - 93 points  
Spécial Club 2015 - 94+ points  
Noces de Craie 2015 - 94 points  
Spécial Club 2009 - 93 points

### **VINOUS**

Cuvée de Réserve - 90 points  
Sélection - 90 points  
Blanc de Blancs - 89 points  
Rosé - 92 points  
Mes Favorites - 92 points  
Noces de Craie 2015 - 94 points  
Spécial Club 2015 - 92 points  
Rive Gauche Rive Droite 2013 - 94 points

### **WINE SPECTATOR**

Cuvée de Réserve - 91 points  
Spécial Club 2015 - 91 points  
Noces de Craie 2015 - 92 points

### **WINE SPIRIT**

Cuvée de Réserve - 93 points

### **TYSON'S CHAMPAGNE GUIDE 2020**

Selection - 94 points (2013) - 93 points (2012)  
Blanc de Blancs - 92 points  
Rosé - 94 points  
Mes Favorites - 96 points  
Special Club 2014 - 95 points  
Special Club 2012 - 94 points  
Rive Gauche Rive Droite 2010 - 95 points  
Coteaux Champenois - 92 points

### **VINUM**

Rive Gauche Rive Droite 2013 - 18 points  
Noces de Craie 2015 - 17 points  
Mes Favorites - 16.5 points

### **FINANCIAL TIMES**

Blanc De Blancs  
Spécial Club 2015

### **DIVINGUIDE**

Rosé Brut  
Spécial Club 2016  
Rive Gauche Rive Droite 2012

### **GOMSEGLET - WINE AND CHAMPAGNE CONNOISSEURS**

Rive Gauche Rive Droite 2012 - 94 - 95 points

### **GAULT ET MILLAU**

Mes Favorites - 16.5/20  
Noces de Craie 2015 - 17/20  
Rive Gauche Rive Droite 2013 - 17.5/20  
Spécial Club 2015 - 15.5/20  
Rosé Brut - 16/20  
Magnum Rosé ExtraBrut - 16/20

### **LE POINT**

Noces de Craie 2015 - 17.5/20  
Mes Favorites - 16.5/20

### **REVUE DES VINS DE FRANCE**

Rive Gauche Rive Droite 2013 - 91 points  
Noces de Craie 2015 - 92 points

### **GUIDA GRANDI CHAMPAGNE 2020/2021**

Mes Favorites - 89 points  
Rive Gauche Rive Droite 2012 - 91 points



**Trimboli Wines S.r.l.**

Via Ferrante Aporti, 18

20125 Milano (MI)

+39 02 8239 6508

[info@trimboliwines.com](mailto:info@trimboliwines.com)

[www.trimboliwines.com](http://www.trimboliwines.com)



@TrimboliWines



trimboli\_wines



[www.youtube.com/channel](http://www.youtube.com/channel)

C.F. e P.IVA: 10532380960