

Marc Hebrart Special Club 1er Cru 2019

Frankrike / Champagne / Vallée de la Marne

Jean-Paul Hebrart har siden 1997 hatt ansvaret for driften av dette vinhuset i Mareuil sur Aÿ. Huset ble etablert av hans far, Marc Hebrart, i 1964 og fra 1985 ble de med i det som i dag heter Club Trésors de Champagne hvor medlemmene tapper sine beste viner under Spesial Club etikette og på den noe særegne flasken. Eiendommen har i dag litt over 14 hektar med vinmark fordelt på litt forskjellige Premier- og Grand Cru områder. En god del av de hektarene ligger i Mareuil sur Aÿ og i nærheten av områdets eneste clos, Clos de Goisses. I tillegg ligger hoveddelen i Aÿ, Avenay Val d'Or, Bisseuil, Chouilly og Oiry. Drueandelen i markene er 75% pinot noir og 25% chardonnay.

Stilen på vinen er transparent, tydelig, og elegant. Ikke ulikt hva hans kone, Isabelle Diebolt, lager hos Diebolt-Vallois i Cramant."

Champagnedistriktet ligger opp mot den nordligste grensen for dyrking av vin med beliggenhet rundt byene Reims og Epernay, adskilt av elvedalen Marne. Kaldt, vått nordlig klima, med sterk påvirkning fra Atlanteren. Så langt nord i ?vinbeltet? strekkes vekstsyklusen til det ytterste. Det er fem viktige distrikter i Champagne: Montagne de Reims, Côte de Blancs, Vallée de Marne, Aube og Côte de Sézanne.

Club Trésors består av 28 håndverksvinmakere (kun growers) i Champagne og velger sine medlemmer i henhold til et sett med nådeløse kvalitetsstandarder. Medlemmene får mulighet til å lansere en signaturcuvée årgangschampagne med klubbens spesielle flaske og logo, men vinen gjennomgår to blindsmakinger (først som stillevin og så etter tre års flaskemodning) og må godkjennes av juryen.



Høyoppløselig bilde



Type	Champagne		
Klassifikasjon	AOC Champagne		
Produsent	Champagne Marc Hebrart		
Årgang	2020		
Druetyper	60% pinot noir, 40% chardonnay		
Vinifikasjon	50% GC Oiry, Chouilly, Avize; 50% 1er Cru Dizy. Hver parsell vinifiseres separat i egne ståltanker. Full malolaktisk og lav dosage.		
Lagring	36 måneder flaskemodning på bunnfall.		
Analyse	Alkohol: 12,5 %	Sukker: 6 g/l g/l	Syre: 7,5 g/l g/l
Holdbarhet	Lagringspotensiale 10 - 12 år.		
Karakteristikk	Dufter av kalk og kjølig hvit frukt med innslag av gjær og epler. Ren og delikat eplefrukt på smak, med en god syrestruktur. Saftig og tørr med innslag av mineraler og bitter lys frukt i finish.		
Serveringstemperatur	8 - 10 °C		
Passer til	En flott matvin. Passer godt til rå og marinert fisk, skalldyr naturelle, gratinerte skalldyr, hvit og rød fisk med smørsaus. Bouillabaisse.		
Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	9390301	2432318	kr. 709,90
Antall i kasse	Sortiment	SAP nr	
6		34117 Status: Lagervare	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
· <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·