



CHAMPAGNE ANDRÉ HEUCQ

Die Familie Heucq begann **bereits 1936** damit, **eigenen Champagner** abzufüllen. Ab den Fünfzigerjahren wurde der Betrieb von Roger Heucq modernisiert, ein guter Teil der Rebstöcke stammt noch aus dieser Zeit. Mit dem Einstieg seines Sohnes André 1973 begann die Umstellung auf **biologischen Weinbau** und eine Neuausrichtung hin zu **fein-eleganten, terroirgeprägten** Champagnern. Unterstützt wird André von seinen Kindern Fanny & Alexandre. Fanny betreibt darüber hinaus mit „dilettantes“ eine bestens sortierte Champagne Boutique in Paris.

Die Domain verfügt über 6ha Weinberge im Marne-Tal, wobei **Meunier** den wichtigsten Stellenwert hat. Der Boden weist ein besonderes, dreischichtiges Gefüge auf, aus **Sand, grüner und kalk-haltige Tonerde**.





CHAMPAGNE CHARACTERS

Beim Ausbau der Weine verzichtet man bei Heucq auf Filtration und verwendet kaum Schwefel zur Stabilisation. André bevorzugt zwar den Ausbau im Holz, mit dem Ziel Balance und Harmonie zu erreichen - aber auch seine Experimente mit Beton-Eiern und Ton-Amphoren zeitigen spannend-eigenständige Ergebnisse. Je nach Rebsorte und Jahrgangseigenschaften setzt er gekonnt die unterschiedlichen Gebinde ein oder assembliert entsprechend deren Bedürfnissen.

Die Dosage wurde immer weiter zurückgefahren, die lange Hefelagerung jedoch beibehalten. Dies verleiht den Champagnern einen äußerst individuellen Stil: intensiv und kräftig, dabei aber auch präzise, bodenbetont, saftig und mit viel Struktur. Die Champagner von André Heucq zählen zu den innovativsten der gesamten Marne!

FACTS: R.M., Cuisles, Vallée de la Marne, 6ha



**CHARAKTER:
ANSPRUCHSVOLL & AMBITIONNIERT**



Heritage Blanc de Meunier Brut Nature

Jeweils 100% Meunier
Dosage: 0g/l
Ausbau: Inoxtank

Heritage Blanc de Meunier Recolte X

3-4 Jahre Flaschenreife
Recolte: 100% erste
Pressung

Heritage Assemblage

40% Chardonnay
30% Pinot Noir
30% Pinot Meunier
Dosage: 4g/l
Ausbau: 30% Holz,
70% Inoxtank
5 Jahre Flaschenreife

Heritage Blanc de Blancs

100% Chardonnay
Dosage: 4g/l
Ausbau: Inoxtank,
4 Jahre Flaschenreife



Heritage Rosé de Meunier

100% Pinot Meunier
Rosé d'Saignée
Dosage: 0g/l
2 Jahre Flaschenreife
Alte Reben aus
Einzellage

Heritage Millésime

50% Chardonnay
30% Pinot Noir
20% Pinot Meunier
Dosage: 4g/l
30% Ausbau im Holz
70% Inoxtank
5 Jahre Flaschenreife

Hommage Parcellaire

- **Sablonniere**
- **Roches**
- **Rosiere**
- **Vignes Blanches**

Millésime

100% Pinot Noir /
Meunier / Chardonnay
Dosage: 0g/l
Einzellage
Ausbau im Holz
Min. 3 Jr. Flaschenreife
unter Kork



Histoires

70% Pinot Meunier
30% Pinot Noir
Dosage: 0g/l
Ausbau im Holz
Min. 10 Jahre
Flaschenreife unter
Kork wie vor 100
Jahren

H-60

Rebsorte variiert nach
Jahrgang
100% erste Pressung
Dosage: 0g/l
Ausbau Inoxtank
6 Jahre Flaschenreife
12 Monate Lagerung
unter Wasser (Meer)!

Héritage Œuf Blanc de Meunier

Œuf Rosé

100% Pinot Meunier
Dosage: 0g/l
Ausbau im Betonei
2 Jahre Flaschenreife