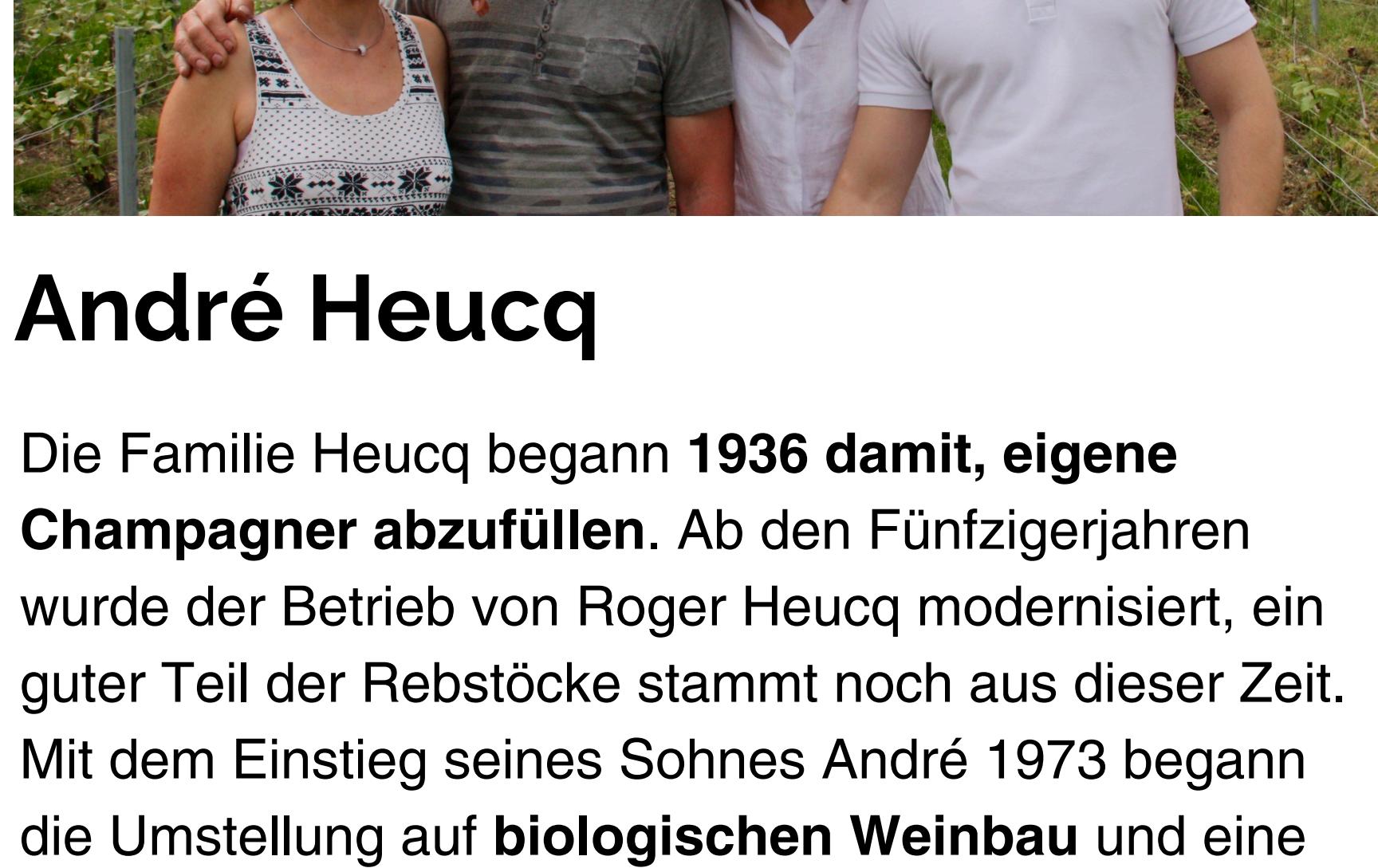


Anspruchsvoll & Ambitioniert



André Heucq

Die Familie Heucq begann **1936 damit, eigene 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 heute von seinen Kindern **Fanny & Alexandre**. Fanny betreibt darüber hinaus mit „**dilettantes**“ eine renommierte Champagner-Boutique in Paris.

Die Domaine verfügt über 6ha Weinberge im Vallée de la Marne, wo **Meunier** den wichtigsten Stellenwert hat. Der Boden weist ein besonderes, dreischichtiges Gefüge auf, bestehend aus **Sand, grüner und kalkhaltiger Tonerde**. Hier wachsen Weine von **ganz besonderer Charakteristik, mit fein austarierter Mineralik, Körper und hohem Reifepotential**.

Beim Ausbau der Weine verzichtet man auf Filtration und verwendet kaum Schwefel. André bevorzugt den **Ausbau im Holz**, um Balance und Harmonie zu erreichen - aber auch seine **Experimente mit Beton-Eiern und Ton-Amphoren** zeitigen spannende Ergebnisse.

Niedrige Dosage und langes Hefelager verleiht den Champagnern ihren **intensiven und kräftigen Stil**, der sich aber auch stets **präzise, bodenbetont, saftig und mit viel Struktur** zeigt.



Champagner:

Blanc de Meunier Brut Nature | Récolte X

Jeweils 100% Meunier

Dosage: 0g/l

Ausbau: Inoxtank

Flaschenreife: 3-4 Jahre

Récolte: aus einem Jahrgang

Assemblage

40% Chardonnay

30% Pinot Noir

30% Meunier

Dosage: 4g/l

Ausbau: 30% Holzfass,

70% Inoxtank

Flaschenreife: 5 Jahre

Blanc de Blancs

100% Chardonnay

Dosage: 4g/l

Ausbau: 70% Inoxtank, 30%

Holzfass

Flaschenreife: 4 Jahre

Rosé de Meunier

100% Meunier

Rosé de Saignée

Dosage: 0g/l

Flaschenreife: 2 Jahre

Alte Reben aus Einzellage

Millésime

50% Chardonnay

30% Pinot Noir

20% Meunier

Dosage: 4g/l

Ausbau: 30% Holzfass,

70% Inoxtank

Flaschenreife: 5 Jahre

Histoires Millésime

Rebsorte variiert nach Jg.

Dosage: 0g/l

Ausbau: Holz

Flaschenreife: min. 10 Jr. unter Kork

Herstellung wie vor 100 Jr.

H-60

Rebsorte variiert nach Jg.

Dosage: 0g/l

Ausbau: Inoxtank

Flaschenreife: 6 Jahre

12 Monate Lagerung unter Wasser (Meer)!

Œuf Blanc de Meunier | Rosé

100% Pinot Meunier

Dosage: 0g/l

Ausbau: im Betonel

Flaschenreife: 2 Jahre

Fakten:

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

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!