

# 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:** 50% Holzfass,

50% 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.

### Hommage Parcelaire:

**Sablonniere - | Roches - | Vignes Blanches - | Rosière Mill.**

Einzellagen

100% Pinot Noir / Meunier / Chardonnay

**Dosage:** 0g/l

**Ausbau:** im Holz

**Flaschenreife:** min. 3 Jr. unter Kork

### H-60

Rebsorte variiert nach Jg.

**Dosage:** 0g/l

**Ausbau:** Inoxtank

**Flaschenreife:** mind. 2 Jahre

12 Monate Lagerung in 60m

Meerestiefe!

### Œuf Blanc de Meunier

100% Pinot Meunier

**Dosage:** 0g/l

**Ausbau:** im Betonei

**Flaschenreife:** 2 Jahre

## Fakten:

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

## Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!