



CHAMPAGNE ANDRÉ HEUCQ

Champagne André Heucq wurde 1936 in Cuisles gegründet und liegt im **Herzen des Marnetals**. André ist seit 1973 am Steuer und setzte sich dafür ein, dass die Domaine auf **bio-organischen Weinbau** umgestellt wurde. 2018 erfolgte die Zertifizierung.

Seit einigen Jahren sind nun auch André's Kinder Fanny & Alexandre mit an Bord (Fanny betreibt darüber hinaus noch eine Champagne Boutique in Paris).

Die Domaine verfügt über 6ha Weinberge, auf denen die **Meuniertraube** den höchsten Stellenwert einnimmt. Der Boden weist eine besondere, dreischichtige Formation auf, bestehend aus **Sand und grüner, kalkhaltiger Tonerde**. Illit speichert Wasser deutlich besser als andere Böden, was dem regenarmen Gebiet rund um Cuisles entgegenkommt.





CHAMPAGNE CHARACTERS

Diese Gesteinsformation bringt Meuniers von außergewöhnlicher Charakteristik hervor, mit besonders hoher Mineralik und sehr gutem Reifepotential.

Beim Ausbau der Weine verzichtet André auf Filtration und verwendet nur wenig Schwefel. Er bevorzugt den Ausbau im Holz (Fässer aus dem Burgund), mit dem Ziel höchste **Balance und Harmonie** zu erreichen.

Erfahrung und Können werden eingesetzt um Jahr für Jahr eine möglichst **komplexe Assemblage der Grundweine** zu erzielen. Die Dosage wurde in den letzten Jahren immer weiter zurückgefahren, das **lange Hefelager** jedoch beibehalten. Dies verleiht den Champagnern einen intensive und kräftige Stilistik. Dabei sind sie aber auch präzise, mineralisch, knackig und besitzen viel Struktur.

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

4 Jahre Flaschenreife
bzw. Recolte: 3 Jahre
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: 75% Inoxtank,
25% Holz
6 Jahre Flaschenreife



Heritage Rosé de Meunier

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

Heritage Millésime

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

Hommage Parcellaire Sablonniere Roches Vignes Blanches Millésime

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



Histoires

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

H-60

Rebsorte variiert nach
Jahrgang
Dosage: 0g/l
Ausbau in Holz
6 Jahre Flaschenreife
zusammen 12 Monate
Lagerung unter
Wasser (Meer)!

Héritage Œuf Blanc de Meunier

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