

HURÉ FRÈRES 4 Éléments Chardonnay Brut AC



Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Huré Frères
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	3 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	95'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Galloni 93

Cuvée 4 Éléments gibt es jeweils nur, wenn es die Qualität des Jahrgangs zulässt, als reinsortigen Chardonnay, Pinot Noir oder Meunier. Die Elemente stehen für: eine Einzellage; ein Jahrgang; eine Rebsorte und eine Ausbauart - in 600 Liter Demi-Muids, ohne BSA. Die Trauben für diesen reinsortigen Chardonnay stammen aus der Einzellage «Les Blanches Voies» in der 1er Cru Gemeinde Rilly la Montagne. In der Nase zeigen sich Aromen von weissem Pfirsich, Limetten Abrieb, Zitronat und Aprikose und etwas Melone, getragen von mineralisch-jodigen Noten nach feuchtem Kies, Feuerstein und zerstoßenen Austernschalen, dazu dezente Kräuter und Blüten Töne. Am Gaumen druckvoll und straff, mit toller, zitrischer Frische und wiederum mineralischem, dezent salzigem Touch im Finale. NUR 2055 FLASCHEN PRODUZIERT!

Empfehlung

Hervorragender Begleiter zu Austern und anderen Muscheln, aber auch zu Fisch und Krustentieren, etwa Lachs mit Gemüsestreifen, Olivenöl und Zitrone "en Papillote", gegrillte Garnelen auf Orangen-Fenchel Gemüse, oder auch zu einem Zitronen Risotto mit gebratenen Jakobsmuscheln.

Produzent

Die kleine Gemeinde Ludes, östlich in der Montagne de Reims gelegen, hat zwar nur wenige Einwohner, dafür aber bei Champagner-Liebhabern einen ausgesprochen guten Klang. Zu den rund 150 Winzer, die hier ansässig sind, zählt auch das Familienunternehmen HURÉ FRÈRES. François und sein Bruder Pierre leiten heute das vor mehr als 50 Jahren gegründete Familienunternehmen. Als perfekt eingespieltes Team, zeigt sich Pierre, der Jüngere der Beiden Brüder,

vor allem verantwortlich für die Arbeiten im Rebberg. Francois konzentriert sich indes auf die Feinheiten im Keller. Aus seinem Önologie-Studium in Dijon, seiner Zeit im Burgund und auch von verschiedenen Praktika im Ausland, hat er die klare Fokussierung auf das Thema Terroir mitgenommen. Dabei folgen die Beiden denselben Idealen: «Unser Ziel ist es, die Natur und die dort wachsenden Pflanzen zu respektieren, lebendige Böden zu erhalten und letztlich ein harmonisches Wachstum der Rebe zu ermöglichen. Unser Weinbau ist daher darauf ausgerichtet, das subtile Gleichgewicht zwischen Boden, Vegetation und Klima zu fördern, damit gesunde, reife und ausgewogene Trauben wachsen können, welche die jeweils unterschiedlichen Charakteristiken der Lagen bestmöglich widerspiegeln». Beide sind sich einig: «Die Champagne ist ein Flickenteppich aus unterschiedlichen Terroirs, jedes Dorf, jeder Hang, jede Lage hat ein einzigartiges Aroma. Alles, was wir tun, ist darauf ausgerichtet, diese Unterschiede nicht nur zu respektieren, sondern sie so weit wie möglich auszudrücken». Auch im Keller wird dieser Ansatz zur Weinbereitung weitergeführt. Dabei wird jede Rebsorte und je nach Grösse, wo immer möglich, auch jede Parzelle separat vinifiziert, um deren Persönlichkeit zu Bewahren. Denn die Vinifizierung einer Vielzahl von Terroirs ist in ihren Augen unerlässlich, um die Regelmäßigkeit, Finesse und Präzision ihrer Cuvées zu gewährleisten.