

## HURÉ FRÈRES

Mémoire (deg. 23)

Brut AC (Solera 1982-2019)



Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Huré Frères</b>
Traubensorten:	Pinot Noir, Meunier, Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	2 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	95`000 Fl.
Ausschenktemperatur:	9-11°

Diese Solera, bestehend aus rund 50% Pinot Noir, 40% Meunier und 10% Chardonnay, beinhaltet Jahrgänge zurück bis 1982. Bei dieser Cuvée bildet die Basis der Jahrgang 2019. Die Weine werden miteinander vermählt und zusammen anschliessend noch für ein Jahr im grossen Holzfass ausgebaut, bevor diese in die Flasche kommen. Das vielschichtige Bouquet zeigt Aromen von reifen Birnen, Bratapfel, Dörraprikosen und kandierten Zitrusfrüchten, unterlegt mit Noten von Nüssen, getrockneten Kräutern und Honig, dazu ein fein-würziger Hefetouch. Am Gaumen vielschichtig und komplex, mit saftiger Frucht und schöner Frische. Die Reife Töne der Solera zeigt sich mit einer wunderbaren Nussigkeit im Finale. Braucht etwas Zeit und Luft um sich voll zu entfalten.

### **Empfehlung**

---

Hervorragender Begleiter zu verschiedenen Fischgerichten, wie z.B. Steinbutt Filet mit Noilly Prat Sauce, gebratener oder gegrillter Wolfsbarsch auf Tomaten Confit mit Estragon, aber auch zu hellem Fleisch, etwa Kalbsschnitzel mit Marsala oder Madera Sauce.

### **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.