

## HURÉ FRÈRES

### Instantanée Blanc de Noirs Brut AC



Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Huré Frères</b>
Traubensorten:	Pinot Noir, Meunier
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	3 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	95'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	9-11°
Bewertung:	Galloni 92

Das Ziel von François und Pierre ist, die Cuvée Instantanée regelmässig zu produzieren, um einen "Schnappschuss" des jeweiligen Jahrgangs zu präsentieren. Die Cuvée - zu Beginn rund aus je einem Drittel Chardonnay, Pinot Noir und Meunier gekeltert - wurde 2013 zum ersten Mal als Blanc de Noirs herausgebracht. 2017 besteht sie zu rund 80% aus Pinot Noir und 20% Meunier. Im Bouquet zeigen sich Aromen von roten Beeren, Pflaumen und saftigen Äpfeln, fein-würzig unterlegt mit Noten von gerösteten Nüssen, Gebäck, Honig und einem zart mineralischen Touch. Am Gaumen viel Struktur zeigend, wiederum mit dezenten Röstaromen, getragen von einem geschmeidigen Säure-Rückgrat.

#### **Empfehlung**

---

Versuchen Sie ihn mal zu einem Caprese Salat, mit saftig-cremiger Burrata, Kalamanta Oliven und altem Balsamico, oder zu würziger Wildgeflügel Pastete mit Cumberland 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.