Montagne de Reims, Champagne **Frankreich**

HURÉ FRÈRES
L'Inattendue
Brut Blanc de Blancs AC (deg.10/25)



Jahrgang:	2020
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Huré Frères**
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	2 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	95`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Die Trauben für diesen reinsortigen Chardonnay stammen aus zwei Einzellagen der 1er Cru-Gemeinden Ludes und Rilly la Montagne. Im Bouquet zeigen sich Aromen von saftigen Orangen, Zitronen Abrieb, «Lemon Tart», Aprikosen und etwas Apfel, unterlegt mit Noten von Weissdorn, Plundergebäck und zart kreidig-jodiger Mineralität. Zupackender, knackiger Gaumen, mit saftiger Frucht, feinster Gerbstoff Struktur und eleganter, an Grapefruit erinnernder Herbe im Abgang.

Empfehlung

Ein wunderbar frischer Champagner zum Apéro, aber auch ein toller Begleiter zu Sushi und Sashimi, zu «Moules Marinières» und Fisch vom Grill.

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.