

HURÉ FRÈRES

Implicite Blanc
Extra Brut AC



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Huré Frères
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder), Meunier (Müllerrebe/Schwarzriesling), Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	1.2 g/l
Ausschenktemperatur:	10-12°

IYKYK - «if you know you know»! Charles de Non-Dits ist ein prestigeträchtiges Projekt, resultierend aus einer Zusammenarbeit von drei herausragenden, renommierten Winzern, die für ihre wunderbaren Champagner bekannt sind. Jeder Winzer bringt seine Expertise, Kompetenz und sich ergänzende Herangehensweise mit ein, mit grösstem Verständnis für die Typizität sowohl der Rebsorte, als auch des Terroirs auf denen sie wachsen. - Pinot Noir aus der Montagne de Reims von HURÉ FRÈRES, Meunier aus dem Vallée de la Marne von JEAN-MARC SÉLÈQUE und Chardonnay aus der Côtes des Blancs von DOYARD. Der Ausbau erfolgte in Holz mit anschliessend fünf Jahren Flaschenreife unter Naturkork. Gestartet mit dem Jahrgang 2017, als Hommage an den leider viel zu Früh verstorbenen Charles Doyard, dessen Idee und Vision dieses Projekt war.

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.