HURÉ FRÈRES
Villers-Marmery Blanc de Blancs Brut AC (deg.12/25)

Jahrgang:	2021
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°

Um den Terroir und Lagen-Gedanken noch mehr in den Fokus zu rücken, präsentieren François und Pierre Huré mit dem "Villers-Marmery", den ersten Champagner, bei welchem das Hauptaugenmerk auch auf der Ausrichtung der Reben liegt. In dieser namensgebenden 1er Cru Gemeinde, sind die Lagen in nordöstlicher Richtung angelegt. So zeigt sich denn auch eine wunderbare frische, zitrische Frucht, unterlegt mit klar mineralisch-würzigen Noten, tollem Grip und komplexer Struktur.

Empfehlung

Mit seiner klaren, fokussierten Art, ist dies ein wunderbarer Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten, etwa zu frische Austern, zu Carpaccio von der Jakobsmuschel mit Yuzu, auch zu im Ganzen gegarter Brasse aus dem Ofen und generell zu japanischer Küche.

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.