## Huré Frères

# *4 éléments Chardonnay, Les Blanches Voies, Extra Brut*

**2019, 750 ml**

**Frankreich, Champagne**

**Champagner**

**9920300232**

**Chardonnay**

**Alkoholgehalt:** 12,0 %




## Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Gebratene Kräuterseitlinge mit Zitronenabrieb und Nussbutter

Fisch Tikkah

Chicken Tikkah

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 26.03.2026

Das Familienweingut in Ludes (Premier Cru) in der Montagne de Reims wird geführt von François und Pierre Huré, den Söhnen von Raoul Huré. Die rund 10,5 Hektar eigene Rebfläche sind verteilt auf etwa vierzig Parzellen in Ludes und Villedommange sowie weiteren Lagen wie Brouillet, Serzy und Prin. Sie sind überwiegend bepflanzt mit Pinot Meunier und Pinot Noir (je rund 40–50?%), ergänzt durch etwa 20?% Chardonnay auf insgesamt rund 2 Hektar. Die Böden bilden ein Mosaik aus Kreide, Lehm und sandigen Anteilen, die besonders dem Meunier zugutekommen und den eher kühlen Stil der nördlichen Montagne de Reims prägt.
Der Ansatz ist klar parzellenbezogen, mit starkem Fokus auf Terroirausdruck und der Differenzierung der Böden: separat gelesen und ausgebaut werden die rund 40 Parzellen erst später gezielt verschnitten. Seit Mitte der 2000er?Jahre wurden Herbizide konsequent abgeschafft; heute arbeitet das Gut in biologisch, teils biodynamisch mit organischem Kompost sowie einem differenziertem Begrünungs? und Bodenbearbeitungskonzept und viel Handarbeit im Weinberg. Handlese, traditionelle Pressung mit vertikalen Pressen, spontane Vergärung mit weinbergseigenen Hefen sind Standard; je nach Cuvée wird der Grundwein in Edelstahl, großen Fudern und gebrauchten Barriques ausgebaut, ohne Batonnage und mit nur teilweiser oder zunehmend reduzierter malolaktischer Gärung. Viele Weine liegen lange auf der Hefe, die Non?Vintage? Cuvées meist 30–36 Monate, und profitieren zusätzlich von einem Solera?System an Reserveweinen, das seit den 1980er?Jahren gepflegt wird und als „Gedächtnis des Weinguts“ dient. Teilweise erfolgt die zweite Gärung oder Reife bewusst unter Naturkork statt Kronkorken, um die Textur zu verfeinern; die Dosagen liegen in der Regel niedrig im Bereich von 3–4?g/l.

**Info zum Wein:**
Der Jahrgangschampagner 4 Éléments Chardonnay „Les Blanches Voies“ 2019 von Huré Frères stammt aus der nur 0,8 Hektar großen Einzellage Les Blanches Voies in Rilly?la?Montagne, die 1964 mit Chardonnay bepflanzt wurde und als seltene südexponierte Parzelle auf sehr kreidigen, kargen Böden liegt. Die Trauben werden selektiv von Hand gelesen, spontan vergoren und ausgebaut für 15-18 Monate in großen 600?Liter?Holzfässern, wobei die malolaktische Gärung bewusst blockiert. Der fertige Champagner reift anschließend mehrere Jahre unter Naturkork auf der Hefe. Abgefüllt als Extra Brut mit etwa 1,5 g/l Dosage, steht diese Blanc?de?Blancs?Cuvée exemplarisch für die „4 Éléments“-Philosophie.
Farbe:
Relativ kräftiges Gelb mit leichtem Grünstich, dicht und strahlend.

Nase:

Der 2019 4 Éléments Chardonnay „Les Blanches Voies“ Extra Brut von Huré Frères ist skizziert durch zart zitrische Noten nach Limettenabrieb, Cedri?Zitronen und viel Schalenaromatik nach dem weißen Mesokarp. Salzige Anklänge einer Meeresbrise, etwas Bienenwachs, Leinöl sowie linoleumartige Noten werden unterlegt von einem tiefen, balsamisch pulsierenden Bass. Dazu gesellen sich Aromen von weißen Blüten, Brioche und geröstetem Toast, gerösteten Nüssen, Cashews sowie Anklänge von getrockneten Zitrusfrüchten und gelbem Apfel.

Mund:
Das mittlelkräftige, fein eingebundene Mousseux unterlegt die saftig klare Zitrusfrucht, druchzogen von salzig?kreidiger Mineralik. Die fein konturierende Phenolik gibt ihm seinen distiktiven Grip, seine straffes, Chardonnay geprägtes Naturell zeigt gelben Apfel, Zitrone und leichter Rauchigkeit in der Kopfnote. Mit nussiger Fülle und gleichzeitig klarer Struktur ist er Tiefgründig und langem, zitrisch kühlen Finish.