Huré Frères

4 éléments Pinot Meunier, La Grosse Pierre, Extra Brut

2019, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920300236

Pinot Meunier/Müllerrebe

Alkoholgehalt: 12,0 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gebratener Steinbutt mit Topinambur und brauner Butter (Fisch)

Entenbrust mit Mirabellen-Jus und schwarzem Pfeffer (Geflügel)

Perlhuhn mit Morcheln und einem Hauch Vin-Jaune (Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 08.01.2026

Information zum Wein
Die Kollektion „4 éléments“ umfasst jeweils eine Parzelle, eine Rebsorte, einen Jahrgang und eine besondere Vinifikation. Beim *Meunier* ist es die Parzelle *La Grosse Pierre* in Ludes, dessen Kreideboden mit einer sehr feinen Lehmschicht bedeckt ist und in dem mehr als 55 Jahre alte Reben wurzeln. Nach der Gärung fand der Ausbau für 18 Monate in Demi-Muids, also 600-Liter-Eichenfässern statt, in denen die malolaktische Gärung unterbunden wurde. Gelagert wurde der Wein nach der Tirage unter Naturkork, und zwar bis April 2025. Da wurden die 1.956 Flaschen degorgiert und mit 1,2 Gramm Dosage versehen. Der Champagner stammt aus einem herausfordernden Jahrgang, in dem es im Februar 20 °C hatte, im April Spätfröste und im Juli zwei Hitzewellen mit bis zu 43 °C. Die Erträge waren gering, Säure- und Zuckerwerte aber ziemlich perfekt zum Lesezeitpunkt.

Farbe
intensives Strohgelb mit einer eleganten Perlage

Nase
Der 2019er *4 éléments Meunier* unterscheidet sich im Duft deutlich von den Pinot- und Chardonnay-Geschwistern. Er erinnert an rote und gelbe Äpfel sowie Mostäpfel und Kelleräpfel mit Schalen. Dazu kommen Orangenzesten und Kumquats, Mirabellen, rote, Beeren, etwas Blattwerk, Heu, Gestein, Petrichor und der Duft einer frischen Landbrotkruste.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der *Champagner* komplex und präzise strukturiert. Er begeistert mit einer eleganten, offenen und einladenden Frucht mit einem Hauch Exotik, einer feinen Perlage, und einer Säure, die reif wirkt, aber genau den richtigen Druck bietet. Ein hervorragend balancierter, tiefer Champagner mit Länge und Dichte, feinsten Autolysenoten und der dazu passenden Würze.