

 **Huré Frères**

# *4 éléments Pinot Noir, La Perthe, Extra Brut*

 2019, 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920300233

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Lammherz-Spieß mit Granatapfel & Kreuzkümmel (Lamm)

Taube mit Roter Bete, Meerrettich & Brombeeressig (Geflügel)

Ravioli gefüllt mit confierter Entenkeule & Orangenthymian  
(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 *Pinot Noir* ist es der Weinberg *La Perth* in Ludes mit Lehm- und Sandboden auf Kalksteinuntergrund in der Montagne de Reims. 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 2.113 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 kupferfarbenen Reflexen sowie einer eleganten Perlage

## Nase

Der 2019er *4 éléments Pinot Noir* ist ein Champagner mit Finesse, Noblesse und Tiefe. Rote Beeren, Kumquats und rote Äpfel treffen auf warme gebutterte Brioches und Pain Suisse, dazu gibt es Anklänge von Salzkaramell und Zimt, Gestein und Petrichor.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Champagner* wiederum hochfein, ausbalanciert und tief mit einer roten und zitrischen Frucht, die teils frisch, teils knackig, teils fleischig wirkt. Der Pinot bietet eine cremige Textur und eine wiederum feine, vibrierende Mineralität, elegante Autolyse-Noten und eine charmante, dezente Süße.