



OMRÅDE
Alsace

APPELLATION
Alsace

DYRKNING
Biodynamisk

JORDBUND
Granit, kalksten

DRUER
Pinot Noir, Pinot
Blanc, Pinot Auxerrois

GÆRING
Ståltank

TYPE
Champagne og bobler

Domaine Hurst

Domaine Hurst, Cremant d'Alsace Brut Nature

"Fremstår som en champagne fra et af de store huse – bare til den halve pris – med ristet toast og vaniljesyltet frugt i næsen." Søren Frank, Berlingske, dec. 2024 **"Tør, men frugtrig og glad, meget typisk for Alsace. Slutter mineralsk, tør og med en vis bestemthed, meget balanceret og elegant vin, hvor frugten holder hele vejen."** 5 stjerner, 90p. Niels Lillelund, Jyllands-Posten aug. 2024 **- TESTVINDER - "Det her er en sublim Brut Nature til en pris, hvor du skal lede længe efter franske kvalitetsbobler.... Domaine Hurst er en flot kobling mellem de traditionelle franske familie-traditioner og et moderne udtryk, der er knivskarpt på syren, men som alligevel har en lang, dyb og imponerende smag."** Flaskehalsen.nu Armand Hursts Cremant d'Alsace er et forførende og fyldigt blend af en trediedel af druerne Pinot Noir, Pinot Blanc og Pinot Auxerrois. Vinen er lavet på vinstokke på omkring 40 år, og er dyrket biodynamisk. Druerne høstes manuelt i små 25 kg. kasser og føres til vineriet hvor vinene gærer på ståltanke inden 2. gæring på flaske sker sur lattes i 35 måneder inden degorgering. En fyldig, cremet og stadig frisk Cremant uden dosage. (Bemærk - flasken viser den tidligere etiket)

OM PRODUCENTEN

Domaine Hurst er måske ikke et navn, der får ret mange vinkendere op af stolen. Men nævner man navnet på en af de drivende kræfter på stedet, vil flere Alsace interesserede spidse ører. Navnet er Christophe Erhart, tidligere svigersøn af Jean Meyer – Domaine Josmeyer. Han var igennem 21 år ansvarlig for markerne og vinene hos Josmeyer og manden, der førte det traditionelle vinhus via biodynamisk vinbrug ind i et kvalitativt kvantespring.

Efter at have forladt Josmeyer i 2015 har han sammen med sin bror og en schweizisk investor købt Domaine Hurst og er i fuld gang med at omlægge hele produktionen til biodynamisk vinbrug. Christophe er udover sit virke som dedikeret vinbonde også biodynamisk konsulent for de fleste alsaciske vinbønder, og næstformand i det franske Demeter forbund.

2016 er hans første rene årgang med Domaine Hurst, og kvaliteten er allerede mærkbart forbedret. Domaine Hurst marker er på alle måder attråværdige, med gode beliggenheder i Lieu dit Herrenweg, og hele 7 ha. i selveste Grand Cru Brand. Det gør ham til den største enkeltejer af marker på denne eksklusive Grand Cru. Alle vinene er som nævnt under omlægning til biodynamisk vinbrug, og ambitionerne, evnerne og pengene er i den grad til stede. Vi spår, at Armand Hurst er et Alsace-hus der om få år vil blive nævnt blandt områdets allerbedste navne.

Det er også værd at nævne, at Christophe Erhart, udover fremragende hvidvine, i en årrække har slået et stort slag for Alsacisk Pinot Noir. Hans unikke take på denne ofte udskældte disciplin er spektakulær. Han ønsker på ingen måde at lave "Bourgogne Pinot Noir" fra Alsace. Han stiler i stedet for efter en mere terroir-tro karakter uden megen fadlagring og power. Enhver, der smager hans Pinot Noir "Terroir B" fra Grand Cru marken Brand, vil anerkende at det er en stil, han har finpudset til perfektion gennem de sidste to årtier.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens