

LE CLOS BABOT

HALBJÄHRLICHER NEWSLETTER

N°44

WELTWEITE PRIVATVERTEILUNG

VERÖFFENTLICHUNG

IM OKTOBER 2022



2022 ist eine aussergewöhnliche Lese, sowohl bei der Qualität als auch bei der Menge an geernteten Trauben. Unsere Weinbergen haben uns gesunde Trauben verschenkt, die die Sonnenbestrahlung dieses Jahres genossen haben.

Vinifizierung erfolgt gerade zur Erzeugung von unseren künftigen Cuvees, die zweifellos bei den kommenden Wettbewerben und/oder Weinguide erfolgreich sein werden, genau wie unsere aktuell angebotenen Champagner.

Sternenernte im Guide Hachette des Vins 2023: 2 Sterne für ORIGINE «diese Cuvée verführt von Anfang an durch ihre Nase, zuerst Mineral die dann mit der Belüftung ein vielfältiges Aromenspektrum ausbreitet...» und 2 Sterne für MEMOIRE 2013 «...ein sehr strukturierter sanfter Brut Jahrgangschampagner, geröstet an der Nase und mit Honignoten am Gaumen.»

Für dieses Jahresende schlagen wir Ihnen vor, den neuen Jahrgang von unserer Cuvee Blanc de Blancs Premier Cru Saint-Nicaise aus der Lese 2014 zu entdecken. Weinbaujahr 2014 war mild und regnerisch. Traubenreife brauchte Zeit, was die Säure aufbewahrte und gleichzeitig die aromatische Komplexität entwickelte. Lese fand im September mit einer Ernte von perfekt gereiften und wunderschönen Chardonnay statt.

Wir wünschen Ihnen alles Gute für die Jahresende-feier und ganz gute Verkostungsmomente.

Familie BAUCHET



Pinot-Noir Lese in Bragelogne-Beauvoir - Côte des Bars



Folgen Sie all unsere aktuelle News auf die sozialen Netzwerke : #domainebauchet



CHAMPAGNE BAUCHET

RUE DE LA CRAYÈRE

BISSEUIL

51150 AY CHAMPAGNE - FRANCE

TÉL : (33) (0)3 26 58 92 12

FAX : (33) (0)3 26 58 94 74

info@champagne-bauchet.fr

www.champagne-bauchet.fr



Alkoholmissbrauch gefährdet Ihre Gesundheit, genießen Sie mit Mass

CUVÉE SAINT-NICAISE - PREMIER CRU BLANC DE BLANCS MILLÉSIME 2014

« DIE PERSÖNLICHKEIT DER GROSSEN CHAMPAGNERCUVÉES »



Als Flaschen, Magnum,
Jeroboam, Mathusalem erhältlich.

Dosierung BRUT 7g/l. Mindestens 5 Jahre Reifung in der Kellerei vor dem Degorgieren.

100% Chardonnay aus den Premier-Cru Weinbergen aus la Côte des Blancs (Grauves) und Montagne de Reims (Bisseuil).

Visuelle Analyse

Glänzende Farbe mit erfrischenden grünen Reflexen. Sie wird von zahlreichen glänzenden Blasen, woraus einen weissen Schaumkordon entsteht, belebt. Das Ganze erzeugt ein Gefühl von Wohlfahrt und Genuss.

Geruchsanalyse

Erster Geruchseindruck ist sehr komplex und fein. Er öffnet sich auf Noten von Mimose, Butter und frische Haselnüsse auf einem leicht jodhaltigen Hintergrund. Mit Belüftung bereichert sich der Ausdruck mit Reife durch Honignoten. Nach zehn Minuten in der Flöte bestätigen Noten von kandierten Zitronen, Thymian, und Brioche die Komplexität und gute Gesundheit von diesem « Blanc de Blancs ». Es geht um eine verführerische Nase, da der Wein zu seiner Reife mit Aufbewahrung von vieler Frische gelangen ist.

Geschmacksanalyse

Am Gaumen zuerst gleichzeitig geschmolzen und überschäumend. Sprudeln wird wahrgenommen, und zwar wie ein Streicheln. Dann zeigt sich der Weinkörper üppig und gespannt, begleitet von Honig- und Zitronennoten. Die schöne Weinsäure bleibt anwesend während der gesamten Verkostung und daraus entsteht ein Gefühl nach Dynamik. Dieses Gefühl wird durch die Feinheit der "Berührung im Mund" sowie durch die Sprudelnqualität und Dosierung verstärkt. Die Konsistenz von dieser Cuvee ist gleichzeitig fein, sanft und leicht zerbrechlich, wie der Taft.

Abgang

Langanhaltender (ca. 8 Sekunden Andauern), frischer und schmackhafter Abgang. Er verbindet eine frische kalkartige Mineralität mit etwas Salzigkeit sowie mit einem Eindruck nach Sanftheit mit Pampelmusennoten.

Diese Cuvee Sainte-Nicaise ist voller Jugend und Geist. All die Eigenschaften des Jahrgangs 2014 werden wahrgenommen und durch den Chardonnay im Vordergrund gesetzt, nämlich Strukturfrische, Komplexität und aromatische Besonderheit sowie Reinheit, die durch eine besonders verführerische Konsistenz und ein unleugbares Aufbewahrungspotenzial ergänzt wird.

Service und Begleitungsvorschlag

Cuvee « Sainte-Nicaise 2014 » muss in einer geschwungenen Flöte zwischen 10 und 12°C Temperatur serviert werden, um ihre schöne Konsistenz perfekt zu genießen. Zu Tisch verbindet sich diese Cuvee mit Vergnügen mit Meeresfrüchten weicher Konsistenz, wie etwa Sushis, Kaisergranat, Seezungen, Klieschen oder Jakobsmuscheln. In diesem Fall muss seine Sauce gekocht werden, um das aromatische Andauern des Weines zu begleiten.

2013 vintage awards

