

LE CLOS BABOT

LETTRÉ D'INFORMATIONS SEMESTRIELLE

N°44

DIFFUSION INTERNATIONALE PRIVÉE

PUBLICATION OCTOBRE 2022



2022 est une vendange exceptionnelle par la qualité et la quantité de raisins récoltés. Nos vignes nous ont offert de belles grappes saines qui ont profité de l'ensoleillement de cette année.

La vinification est en cours pour l'élaboration de nos futures cuvées qui sans nul doute brilleront dans les concours et/ou les guides à venir, à l'instar des champagnes que nous vous proposons aujourd'hui.

Récolte d'étoiles au Guide Hachette des Vins 2023: 2 étoiles pour ORIGINE «cette cuvée séduit d'emblée par son nez d'abord minéral, qui déploie à l'aération un large éventail d'arômes...» et 2 étoiles pour MÉMOIRE 2013 «... un brut millésimé très structuré, suave et patiné, grillé au nez et miellé au palais.»

Pour cette fin d'année, nous vous proposons de découvrir le nouveau millésime de notre cuvée Blanc de Blancs Premier Cru Saint-Nicaise issu de l'année 2014. L'année viticole 2014 fut douce et pluvieuse. La maturation des raisins a «pris son temps», préservant l'acidité et développant la complexité des arômes. Les vendanges ont eu lieu en septembre avec une récolte de Chardonnays parfaitement mûrs, magnifiques.

Nous vous souhaitons de très bonnes fêtes de fin d'année et de très bons moments de dégustation.

Famille BAUCHET



Vendanges des Pinot Noirs à Bragelogne-Beauvoir - Côte des Bars



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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.



Suivez toute notre actualité sur les réseaux : #domainebauchet



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

« LA PERSONNALITÉ DES GRANDES CUVÉES DE CHAMPAGNE »



Disponible en bouteille, magnum, jéroboam et mathusalem.

Dosage BRUT à 7 g/l. Vieillessement de 5 années minimum en cave avant dégorgement.

100% Chardonnay en provenance de vignobles Premier Cru de la Côte des Blancs (Grauves) et de la Montagne de Reims (Bisseuil).

Analyse visuelle

La robe est lumineuse et parée de reflets verts rafraichissants. Une myriade de bulles scintillantes nourrit un beau cordon de mousse bien blanc. L'ensemble génère un sentiment de sérénité et de volupté.

Analyse olfactive

La première impression olfactive est très complexe et ténue. Elle propose des arômes de mimosa, de beurre et de noisette fraîche sur un fond légèrement iodé. A l'aération, l'expression gagne en maturité avec des fragrances miellées. Après dix minutes dans la flûte, le citron confit, le thym et la brioche, confirment la complexité aromatique et la bonne santé de ce « blanc de blancs ». Il s'agit d'un nez séduisant, car l'expression est parvenue à maturité tout en conservant beaucoup de fraîcheur.

Analyse gustative

L'attaque est à la fois fondue et pétulante. On perçoit l'effervescence, mais comme une caresse. Puis le corps du vin se manifeste, étoffé et tendu, accompagné d'effluves de miel et de citron. La belle acidité du vin nous accompagne tout au long de la dégustation et génère un sentiment de dynamisme. Cette sensation est renforcée par la finesse du « toucher de bouche », lié à la qualité de l'effervescence et au dosage. La texture de cette cuvée est à la fois fine, douce et légèrement cassante, comme le taffetas.

Finale

Elle La finale est longue (8 à 9 secondes de persistance), fraîche et sapide. Elle marie une minéralité calcaire rafraichissante, une pointe saline, ainsi qu'une impression de douceur joliment parfumée de notes de pamplemousse.

Cette cuvée Saint-Nicaise est empreinte de jeunesse et d'esprit. On retrouve les qualités de l'année 2014, transcendées par le chardonnay : fraîcheur de la structure, complexité et originalité aromatique, pureté de la ligne, auxquelles viennent s'ajouter une texture particulièrement séduisante et un potentiel de conservation indéniable.

Service et accords

Il convient de servir « Saint-Nicaise 2014 » dans une flûte bien galbée net entre 10 et 12°C de température afin de profiter de sa belle texture. A table, cette cuvée se mariera avec plaisir aux produits de la mer de textures tendres, comme les sushis, les langoustines, les soles, les limandes ou les Saint-Jacques. Il conviendra dans ce cas de prévoir une sauce (beurre agrumes par exemple) afin d'accompagner la persistance aromatique du vin.

Récompenses du Millésime 2013

