DOMAINE
BAUCHET
CHAMPAGNE
VIGNERONS DEPUIS 1920

Cuvée Contraste

Blanc de Pinot Noir - Extra Brut

« Eleganz und Weinigkeit der Pinot Noir »

Dosierung EXTRA BRUT, 5,5 g/l. Reifung von mindestens 24 Monate in der Kellerei vor dem Degorgieren. 100% Pinot-Noir (darunter 20% Reservewein) aus den Weinbergen von la Côte des Bar (Bragelogne Beauvoir, Bligny, Bar sur Seine) und la Montagne de Reims (Bisseuil).

Als Flaschen erhältlich.

Visuelle Analyse

Die Farbe von dieser Cuvée ist golden, appetitanregend. Sprudeln wirkt etwas zurückhaltend und erzeugt einen schmallen Schaumkordon an der Oberfläche. Aus dem Ganzen entsteht ein Gefühl von Heiterkeit und voller Reife.

Geruchsanalyse

An der Nase riecht es sofort nach Backwaren. Noten von Brioche, Rahm, Honig und gekochtem Obst bringen uns in die Küche. Mit Belüftung bereichert sich der Ausdruck mit köstlichen Noten von Kompott und Zuckerstange. Später sind Aromen vom weissen Nougat und trockener Grass leicht zu spüren. Danach kommt den Herbst mit Noten von getrockenen Aprikosen, Fleischsaft, geräucherter Buche und gegrilltem Brot. Es geht um eine reife Nase. Komplex und elegant ist sie zwischen Aromen von reifen Früchten, Reifung in der Kellerei und Entwicklung nach dem Degorgieren perfekt balanciert.

Geschmacksanalyse

Angenehmer, sanfter und mit einem cremigen Sprudeln geschminkter erster Eindruck, bevor die Weinigkeit sich durchsetzt. Der Wein ist warmherzig, vollmundig während das Sprudeln lebhafter wird und die Säure mehr Speichelfluss macht. Das Ganze wird flüssiger, um so mehr als die Dosierung kaum wahrnehmbar wird. Harmonie macht sich eben zwischen Frische und Weinigkeit. So benötigt dieser Champagner keinen Kunstgriff und stellt sich mit Offenheit. Er lässt sein breite und weiche, warme, umfangreiche und flüssige Textur wie Wolle völlig abschätzen.

Abgang

Sehr langanhaltender (10 Sekunden Persistenz) und reicher Abgang. Kalkartig und warmherzig beendet er auf eine starke Mineralität, die aus salzhaltigen Noten und kakaohaltigen Bitterkeit besteht.

Diese reife und weinige Cuvée bietet ihre aromatische Komplexität, ihre Reinheit am Gaumen und stellt sich ohne Schminke. Ganz sicher ein echter Wein vollem Charakter.

Service und Begleitungsvorschlag

Schenken Sie diese Cuvée in einer geschwungenen Flöte mit zischen 10°C und 12°C Temperatur aus, um ihre Reife und Offenheit zu geniessen.
Zu Tisch wird sie mit Speisen leichter Konsistenz, echt und mit herbstlichen Aromen ausgezeicnhet sein. Gemeint, sind etwa Tagliatelle in Trüffelsauce, Steinpilzenrisotto, gefülltes Teigtässchen mit Pilzen, gebratene Jakobsmuschel in Kürbissauce, Seezunge Müllerinart.

Auszeichnungen

MUNDUS vini SILVER MEININGER 2025 · MUNDUS vini GOLD MEININGER 2024 · MUNDUS vini SILVER MEININGER 2023 · MUNDUS vini GOLD MEININGER 2022 · MUNDUS vini GOLD MEININGER 2021 · MUNDUS vini SILVER MEININGER 2020 · MUNDUS vini GOLD MEININGER 2018

2022 Decanter WORLD WINE AWARDS SILVER · IWSC BRONZE iwsc.net · 2019 · prix + plaisir bettane+desseauve BRONZE 2019 · LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2019 · CONCOURS MONDIAL BRUXELLES Médaille d'Or 2018 Gold Medal