DOMAINE
BAUCHET
CHAMPAGNE
VIGNERONS DEPUIS 1920

Cuvée Mémoire
Millésime 2015
« La richesse et la puissance de l'année 2015 »

Dosage BRUT à 7 g/l. Vieillissement de 5 années minimum en cave avant dégorgement.
Assemblage de 75% Chardonnay et 25% Pinot Noir en provenance de vignobles Premier Cru de la Côte des Blancs (Grauves) et de la Montagne de Reims (Bisseuil).

Disponible en bouteille.

Analyse visuelle
La robe or-vert aux reflets profonds est riche et chatoyante. L'effervescence, abondante et fine, alimente un joli cordon de mousse parfait. La présentation visuelle annonce un vin riche et mature.

Analyse olfactive
La première impression olfactive est à la fois gourmande et mature. La brioche se mêle à la mirabelle et aux amandes grillées. On perçoit aussi une sensation de fruits cuits. À l'aération, l'expression est plus automnale avec le miel, la cire d'abeille et l'ananas rôti. Il s'agit d'un nez très expressif, parvenu à pleine maturité.

Analyse gustative
L'attaque est large et confortable, puis la bouche est pleine et l'effervescence paraît immédiatement fondue dans le corps du vin. Celui-ci est consistant et impose sa matière riche et ample. L'acidité se tient en retrait, tandis que l'on note un caractère progressivement ardent. Ainsi l'équilibre de la cuvée s'avère souple et chaleureux, presque capiteux. Cette vinosité se déploie sur un fond aromatique miellé et l'ensemble génère une texture suggérant le cachemire.

Finale
La finale est aromatique, très longue (plus de 10 secondes de persistance) et chaleureuse. Elle propose une belle salinité, ainsi que des amers rafraichissants, légèrement mentholés.

La cuvée « Mémoire » 2015 est issue d'une année chaude et sèche. C'est cette caractéristique qui fait sa personnalité. Il s'agit d'un champagne suffisamment riche et puissant pour séduire lors de réceptions en extérieur (garden-party, pique-nique)..

Service et accords
Cette cuvée demande un verre à vin et une température de service de 10 à 12°C afin de mettre en lumière sa puissance et sa maturité aromatique. À table, elle se laissera séduire par les gougères, les grands jambons crus, les pains de viandes (veau), les viandes et les charcuteries en brioche ou en tourte. À essayer aussi avec les fromages crémeux.

Récompenses

36th GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD MUNDUS vini GOLD MEININGER 2025
34th GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD MUNDUS vini GOLD MEININGER 2024
32nd GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD MUNDUS vini GOLD MEININGER 2023
CONCOURS MONDIAL de BRUXELLES CMB Médaille d'Or 2024 Gold Medal
CONCOURS MONDIAL BRUXELLES Médaille d'Or 2023 Gold Medal
2024 Decanter WORLD WINE AWARDS SILVER