DOMAINE
BAUCHET
CHAMPAGNE
VIGNERONS DEPUIS 1920

Cuvée Signature - premier cru

« Stil von unserem Haus »

Dosierung BRUT 8g/l. Mindestens 36 Monate Reifung in der Kellerei vor dem Degorgieren.
Verschnitt aus 80% Chardonnay und 20% Pinot-Noir (darunter 20% Resrevewein) aus den Premier Cru Weinbergen aus der Côte des Blancs (Grauves) und Montagne de Reims (Bisseuil).

Als halbe Flaschen, Flaschen, Magnum und Jeroboam erhältlich.

Visuelle Analyse

Helle goldene Farbe der Cuvée "Signature" wird von feinen und ruhigen Blasen belebt, woraus einen schönen Schaumkordon entsteht. Allgemeiner Eindruck lässt an Heiterkeit denken.

Geruchsanalyse

Die erste Nase ist offen und Klassik. Duften nach Weissfrüchten wie etwa Birne oder Reinette-Apfel sowie nach Zitrusfrüchten werden sofort wahrgenommen. Diese fruchtige Aromen sind durch Entwicklungsnoten - Kekse, Mandeln - ergänzt, die die gute Reifung des Weines in der Kellerei betonnen.
Mit Belüftung erscheinen reifere Noten (gekochtes Obst, gegrillte Mandeln, Brotrinden). Es handelt sich um eine komplexe Nase, die sich auf der Jugend eröffnet, bevor sie sich nach Reife entwickelt und schöne Autolysenoten bietet.

Geschmacksanalyse

Am Gaumen wirkt der Wein zunächst sanft und geschmacksvoll. Dann bringt die Entwicklung einen schönen Stoff. Dosierung und Sprudeln verbinden sich, um Volumen am Gaumen zu bringen, während die schöne Säure Elegenz und Lebhaftigkeit mit sich bringt. Die Cuvée stellt sich mit Anmut und ohne Übermass vor, mit einer perfekten Harmonie zwischen Körper und Sprudeln, Frische und Liqueurdosierung. Diese Harmonie schäfft eine streichelnde, feine und warmherzige Konsistenz, wie Kaschmir.

Abgang

Der Abgang verlänger wohl die am Gaumen wahrgenommenen Eindrücke. Langanhaltender (ca. 8 Sekunden Andauern) und leicht kreidiger Abgang, der sich Reinheit und Sanftheit ausdrückt, bevor er auf Noten von Zitrusfrüchten, Mandeln und feuchte Kreide verschwindet.

Es geht um einen ausgewogenen Champagner mit feiner Eleganz und mit einer streichelnden Konsistenz. Aus dem Ganzen entsteht ein Gefühl von Heiterkeit und Sommerende.

Service und Begleitungsvorschlag

Cuvée « Signature" muss in einer ziemlich geschwungenen Flöte mit einer Temperatur zwischen 8 und 10°C ausgeschenkt werden, um ihre Harmonie zu beachten. Zu Tisch soll sie von Fischen und weissen Fleischen mit delikatem Fleisch begleitet werden. Gemeint werden etwa Lachs Gravlax, Weisswurst aus Rethel, gefüllte Teigtäschchen aus Roman, Safran- oder Herzmuschelnrisotto, Klösschen… und feine Ziegenkäsen.

Auszeichnungen seit 2018