



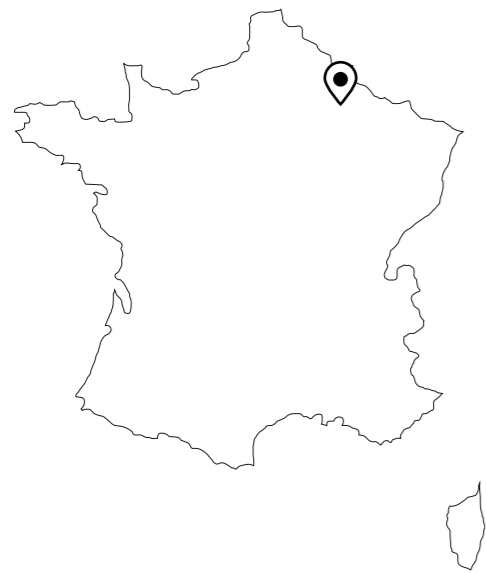
DOMAINE  
**BAUCHET**  
CHAMPAGNE  
VIGNERONS DEPUIS 1920



CHAMPAGNE  
BAUCHET

# CHAMPAGNE BAUCHET

Frankreich · Champagne



» Nachhaltigkeit in jedem Schluck.«



1

## Cuvée Origine AC

- Chardonnay, Pinot Noir
- Die Basisweine werden im Edeltank gekelert
- 8–10°
- 75 cl
- 12.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 153 0160

**Struktur** weich, samtig, komplex  
**Aromatik** Birne, Mandel, Brioche, Butter  
**Passt zu** Apéro, Amuse-bouche/Hors d'oeuvre, Krustentiere, Käse

2

## Bauchet Signature Premiere Cru AC

- Chardonnay, Pinot Noir
- Die Basisweine werden im Edeltank gekelert
- 8–10°
- 75 cl
- 12.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 153 0163

**Struktur** komplex, dicht  
**Aromatik** Pfirsich, kandierte Früchte, Honig, Brioche  
**Passt zu** Amuse-bouche/Hors d'oeuvre, Vorspeisen mit Fisch, Geflügelgerichte, Safranrisotto

3

3

## Cuvée Saint-Nicaise Premier Cru

- Chardonnay
- Die Basisweine werden im Edeltank gekelert
- 8–10°
- 75 cl
- 12.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 153 0165

**Struktur** komplex, dicht  
**Aromatik** Haselnuss, Honig, Zitrusfrüchte, Brioche  
**Passt zu** Apéritif, Sushi, Meeresfrüchte, Ziegenfrischkäse

4

## Cuvée Seduction Rosé AC

- Chardonnay, Pinot Noir
- Die Basisweine werden im Eichenfass und im Edeltank gekelert
- 8–10°
- 75 cl
- 12.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 153 0166

**Struktur** ausgewogen, saftig  
**Aromatik** Steinobst, Kirsche, Himbeere, rote Johannisbeere  
**Passt zu** Amuse-bouche/Hors d'oeuvre, Rohschinken, Thunfisch, Fruchtsalat

# CHAMPAGNE BAUCHET

Frankreich · Champagne



GESCHICHTE

## 1920

**Gründung** 1920 beginnt die Erfolgsgeschichte von Familie Bauchet auf dem gleichnamigen Weingut mit Félicien Bauchet, der aus dem Grundbesitz seiner Mutter Juliette, ein bescheidenes Weingut macht, während er sich nebenbei als Feldarbeiter und Holzfäller verdingt. Seine drei Kinder gehen in den sechziger Jahren alle Risiken ein: sie investieren und arbeiten hart, um das Weingut auf knapp 34 Hektar zu erweitern und somit aus Bauchet eines der grössten familienbetriebenen Champagnerhäuser zu machen. Heute schreiben mit Robin Bauchet in fünfter und seine Mutter Florence in vierter Generation die Familiengeschichte weiter.

**Inhaber** Robin & Florence Bauchet

**Winzer** Bruno Charlemagne



TERROIR

## 34 ha

Während die Winzer der Champagne durchschnittlich über etwas an 2.5 Hektar Rebberge verfügen, erstreckt sich der Familienbesitz von Bauchet auf 34 Hektar, die auf 7 verschiedene Gebiete verteilt sind. 9 Hektar liegen in Premier Cru Lagen wie Grauves und Bisseuil, wo sie vor allem auf die Sorte Chardonnay setzen. 25 Hektar sind fast ausschliesslich für Pinot Noir reserviert und liegen in der la Côte des Bar. Die durchschnittlich 20 Jahre alten Rebstöcke wachsen auf den für die Champagne typischen Kreideböden, die für ihre absorbierende Eigenschaften berühmt sind. Im Wein äussert sich dies in feinen mineralischen Noten, die Champagner so einzigartig machen.



HIGHLIGHTS

## HEV & VDC

2020 schaffte Bauchet den Übergang auf eine komplette ökologische Bewirtschaftung und liess sich mit den zwei wichtigsten Zertifizierungen in der Champagne auszeichnen: High Environmental Value (HEV) und Viticulture Durable en Champagne (VDC). Ihr Kredo ist es nicht nur erstklassige, sondern auch nachhaltige Produkte herzustellen und dies beinhaltet Achtung vor der Umwelt. Im Rebberg zeigt sich dies in chemiefreier Unkrautbekämpfung und einer massiven Ansiedlung der Biodiversität auf dem ganzen Weingut.

## SOCIAL MEDIA

[champagne-bauchet.fr](http://champagne-bauchet.fr)

 [domainebauchet](https://www.instagram.com/domainebauchet)