

Champagner des Monats – Bauguet-Jouette Millésime 2000

Geschichte:

Schon **seit 1882** ist die Familie Bauguet dem Wein und Champagner verschrieben. Und diese Erfahrung kann man in den sehr delikatsten Champagnern immer wieder bewundern.

In der Mitte des letzten Jahrhunderts heiratete Suzanne Jouette in die Familie Bauguet ein. Aus Liebe zu seiner Frau wurde der Name des Hauses darauf in Bauguet-Jouette geändert. Und nicht nur im Namen hatte Madame „Jouette“ grossen Einfluss auf die Champagner. Bis vor kurzem leitete sie auch die Geschicke des Hauses, später zusammen mit Ihrem Sohn Jean-Pierre, der auch heute noch eine wichtige Rolle spielt. Mit kontinuierlicher Anstrengung um Qualität und Tradition hat Sie bis zum Jahr 1997 dem Haus Ihre Prägung gegeben.

In der 5. Generation betreiben heute **Stephan und Nicolas Bauguet** das Champagner-Haus mit der gleichen Begeisterung, wie Ihre Vorfahren zu Zeiten der Gründung. Mit solider Handarbeit und prägender Erfahrung aus dem Burgund schaffen Sie immer wieder eine ausgezeichnete Palette von erfrischenden Champagnern, die allesamt die typische weinige und weiche Note des Hauses widerspiegeln.



Stephan Bauguet, Chef de Cave



Der 2000er Jahrgang im Keller, kurz vorm Degorgieren

Bauguet-Jouette verfügt heute über **14 Hektar Rebfläche**. Ihre Weinberge liegen in den Lagen in der Nähe von Epernay. Dabei nimmt vor allem der Chardonnay eine wichtige Rolle ein, der knapp zwei Drittel der Rebfläche bedeckt. Zudem besitzen Sie schöne **Kreide-Kelleranlagen in Epernay**, ca. 27 Meter unter der Erdoberfläche. Die Keller aus dem 17. Jahrhundert – die mit einem nicht minder alt erscheinendem Aufzug – bieten dem Champagner einen ausgezeichneten Platz und das notwendige Klima zum Reifen. Bei ca. 11 Grad Celsius entstehen wunderbare Cuveés aus den drei Rebsorten Chardonnay, Pinot Meunier und Pinot Noir.

Mit einer Jahresproduktion von **ca. 130.000 Flaschen** ist es eher ein kleineres und überschaubares Champagner-Haus. Aber eines in der Verbindung von familiärer Tradition und modernen Ansprüchen des Weinmachens. Mittlerweile ist Bauguet Jouette sogar in Japan

und Asien ein hochgeschätzter Tropfen, der die verfügbaren Mengen bei den Spitzengewächsen einschränkt. Nicht einschränken muss man sich beim Genuss ihrer Champagner – diese sind hier noch Passion und Kunst.

Sorten:

Der Standard Brut des Hauses ist die **Carte Blanche**. Er ist sehr stark Chardonnay-lastig mit ca. 60%, was ihm einen besonderen weinigen Geschmack und einen ausgeprägten Körper gibt.

Daneben gibt es den **Grande Réserve** als jahgangslosen Champagner. Insbesondere der Jahrgangschampagner ist mit seinen satten Tönen, der körperreichen Struktur und dem langen Abgang ein fantastischer Tropfen!

Ebenso gibt es natürlich auch einen **Blanc de Blanc Champagner** (100% Chardonnay Trauben) und einen **Rosé Champagner**, der eher durch extreme Frische und leichte herbe Noten besticht.

Die **Cuvée Jouette** ist die Vorzeige-Cuvée des Hauses. Zu Ehren der Grossmutter komponiert, schafft das Haus damit ein wahres Juwel unter den Cuvées. Sicherlich ein Champagner, der unter die Grossen zu zählen ist und die wirklichen Kenner begeistern wird!

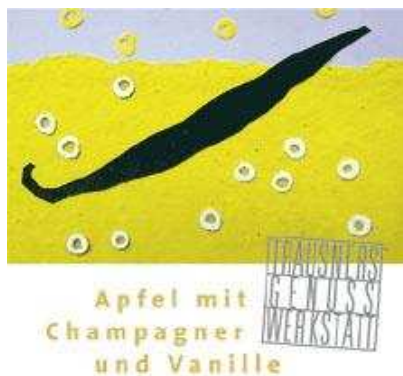


Alte, aber noch aktive Traubenpresse



Name:	Champagne Bauget-Jouette	
Gründungsjahr:	1822	
Hauptsitz:	Epernay	
Eigentümer:	Familie Bauget	
Kellermeister:	Stephan Bauget	
Hektar:	14 ha	
Serviertemperatur:	zwischen 8°C und 10°C.	
Zusammensetzung:	64% Chardonnay, 29% Pinot Meunier, 7% Pinot Noir	
Auge:	Elegante Perlage, satt gelbe Farbe, mit leichtem Bronzeton	
Nase:	Konzentrierter und intensiver Duft, mit reifen Noten von Apfel und Brioche, leichter rauchiger Ansatz.	
Geschmack:	Ausgewogene und intensive Struktur, feines Säurespiel mit einem anregendem Biss. Feine Frische mit leichten Nusstönen und reifer Frucht.	
Preis:	--,- € inkl. MwSt.	
	--,- € inkl. MwSt. für Champagner-Club Mitglieder (Club-Preis für 2 Monate gültig ab Lieferdatum)	

Unser Club-Weihnachtspräsent für Sie!



Nicht nur Champagner ist ein besonderes Qualitätsprodukt, bei welchem oftmals die Überzeugung und Leidenschaft die Unterschiede ausmachen. Auch bei Konfitüren gibt es den feinen, und in diesem Fall nicht kleinen sondern grossen Unterschied. Die handgemachten Marmeladen und Konfitüren von Familie Trausner aus Österreich sind nicht nur Bio-Produkte, sondern werden auch als Fairtrade-Produkte gehandelt. Und darüber hinaus – was auch nicht ganz unwichtig ist - bieten sie ein wahres Genusserebnis!

Wir hoffen, Sie haben mit der Champagner-Konfitüre aus dem Hause Trausner und von Champagner & Genuss herrliche Geschmackserlebnisse und denken an ein facettenreiches Champagnerjahr in Ihrem Champagner-Club zurück.

Wir wünschen Ihnen eine besinnliche Advents- und Vorweihnachtszeit und genussvolle Festtage!

Ihre Florence & Stephan Paxmann



P.S. Die Konfitüre schmeckt übrigens wunderbar zu Foie Gras und dem Bauget-Jouette Millésime 2000...

Champagner Club

www.champagner-genuss.de

*Passend zur festlichen Jahreszeit
Champagner-Cocktails*

BAR M U E N C H E N

Maximilianstraße 36, 80539 München
Telefon: 089 - 22 90 90, Telefax: 089 - 21 01 98 51
www.barmuenchen.de

**Die BarMuenchen hat übrigens die grösste und exklusivste Champagnerkarte
in ganz München, wenn nicht gar in ganz Deutschland!**



Die zwei beliebtesten Champagner-Cocktails

Prince of Wales

Zutaten:

1 Würfelzucker
Dash Angostura
2 cl Cognac
1 cl Orangenlikör (dry Orange von Bols)
Dash Benedictine
Champagner
Orangen-, Zitronen- und Limettenecken,
Kirsche, Minzzweig

Champagner Julep

Zutaten:

1 Würfelzucker
Champagner
Pfefferminze
Weintrauben

Champagne Bauge-Jouette Millésime 2000

www.champagner-genuss.de

Prince of Wales - so wird´s gemacht:



Den Würfelzucker mit 2 Tropfen Angostura tränken und in einen Silberbecher oder Tumbler (Whiskyglas) geben. Die Fruchttecken in das Glas pressen und hinein geben. Das Glas mit Eiswürfel füllen, den Cognac, Orangenlikör, sowie einen Spritzer Benedictine dazu geben. Nun wird das Glas mit Champagner aufgefüllt und einmal vorsichtig umgerührt, gerade so, dass der Champagner seine Perlage nicht verliert. Die Kirsche kommt als Dekoration oben in das Glas, ebenso der Minzzweig, dessen Stiel vorher aufgebrochen (zerdrückt) wird, um die ätherischen Aromen frei zu setzen.

Der Prince of Wales ist ein etwas würziger Champagnercocktail der es in sich hat, also schnell lustig macht. Beruhend auf Grund der Tatsache das der Alkohol durch die wunderbaren kleinen Luftbläschen sehr viel schneller ins Blut gelangt. Dieser Cocktail wurde von einem britischen Barkeeper zum Anlass der Geburt vom Prince of Wales kreiert. Seither erfreut er sich großer Beliebtheit bei der Upper-Class, die ihn gerne vor der Jagd, aber schon zu Pferde trinkt. Daher wird dieser Cocktail traditionell in einem Silberbecher serviert, dieser kann nicht zerbrechen, Mensch und Tier kommen, zumindest äußerlich, nicht zu schaden. Außerdem hat der Silberbecher die Eigenschaft, den Drink länger kalt und frisch zu halten.

Champagner Julep - so wird´s gemacht:

Einige lose Minzblätter in einen großen, vorgekühlten Tumbler (großes Whiskyglas) geben und mit dem Zuckerwürfel grob zerdrücken/zerreiben. Einen Schluck Champagner in das Glas schütten und dieses schwenken, bis sich der Zucker auflöst. Das Glas mit Crushed Ice füllen und mit Champagner aufgießen. Einmal vorsichtig umrühren, um die Perlage des Champagners nicht zu zerstören, und einen Minzzweig mit zerdrücktem Stiel, damit sich die ätherischen Aromen freisetzen, in das Glas stecken. Weintraubebund als Dekoration über das Glas legen.



Der Champagner Julep ist ein herrlich leichter erfrischender Cocktail, geradezu wie für warme Momente vor dem Kamin gemacht, flüssige Euphorie die selbst dem ruhigsten Zeitgenossen Esprit verleiht.

Er ist der kleine Bruder (eine Variation) des Mint Julep (Bourbon, Zucker und Minze), welcher ein sehr beliebter Cocktail in den Südstaaten Amerikas war. Üblicherweise ließen dort die Großgrundbesitzer ihre Haushälterinnen zu Tagesbeginn Karaffen mit Mint Julep vorbereiten (je länger ein Julep zieht, desto intensiver schmeckt er), um sich den Tag über damit erfrischen zu können und in der Hitze den Müßiggang besser zu ertragen, während die Sklaven auf den Feldern schufteten...

Am besten schmecken die Cocktails natürlich mit Champagne Bauguet-Jouette !