

Champagne Françoise Bedel - Dis, "Vin Secret" Extra-Brut - (Base 2010)



Champagne de gastronomie par excellence, ce Dis-Vin Secret n'en finit pas de livrer tous ses secrets, avec une intensité aromatique et une profondeur de texture admirables.

Chez Bedel, à chaque vin son style : avec cette cuvée, Françoise cherche à surprendre l'amateur avec un vin destiné à la table, généreux, rond et harmonieux. Si le pinot meunier domine largement l'assemblage, complété d'un soupçon de chardonnay et de pinot noir, c'est certainement la grande diversité des parcelles entrant dans l'élaboration de cette cuvée qui lui donne cette belle profondeur. Sols plus ou moins limoneux, plus ou moins marneux, plus ou moins profonds, mais toujours sur un sous-sol calcaire, variété des expositions, âges variés des vignes (entre 20 et 60 ans) : tout ceci contribue bien sûr à donner au vin sa complexité et sa richesse.

Encore fallait-il lui laisser le temps nécessaire pour s'harmoniser tranquillement et trouver sa juste expression. Ce « Dis-vin secret », majoritairement issu de la récolte 2010, a passé pas moins de 6 ans à évoluer sur ses lies, dans les caves fraîches du Domaine. Dégorgé depuis fin 2016, il se livre aujourd'hui dans un remarquable équilibre, à la fois charnu, vineux mais avec un raffinement d'arômes et de texture qui ne manquera pas de vous séduire. Rose, fleurs jaunes, poire, pêche blanche, pomme Boskop, rhubarbe, nougat, caramel au beurre salé, ananas, pointe de cumin : le bouquet, à la fois aérien, sophistiqué et gourmand, affiche une classe folle.

Le toucher de bouche onctueux révèle un vin à l'impeccable équilibre, certes charnu et volumineux, mais toujours raffiné, porté par une irréprochable qualité de fruit et des bulles fines et intenses. Que dire de la persistance en bouche : épatante ! On se régale déjà à l'idée de le déguster sur une polenta ou un risotto crémeux aux champignons...

Champagne Françoise Bedel - Dis, "Vin Secret" Extra-Brut - (Base 2010)



Dégustation et accords

Robe : Dorée intense, fines bulles.

Nez : Très sophistiqué : rose, mimosa, poire, pêche blanche, pomme Boskop, rhubarbe, céleri, nougat, caramel au beurre salé, ananas rôti, pointe de cumin...

Bouche : Toucher onctueux. De la chair, du volume mais toujours raffiné et digeste. Grosse longueur, droite, sur un fruit à la parfaite maturité.

Accords mets-vins : Idéal sur une polenta ou un risotto crémeux aux champignons. Blanquette de veau ou de volaille.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022.

Température de service : 10°

Ouverture : Aération recommandée (ou rapide carafage).



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin blanc effervescent Extra-Brut

Cépage : Pinot meunier (90%),
chardonnay (5%), pinot noir (5%)

Culture : Biologique et bio-dynamique
certifiée.