

Champagne Française Bedel - Comme Autrefois - (Base 2004)



C'est ici la quintessence du style maison et de l'expression racée du terroir que Françoise Bedel recherche à travers cette cuvée d'une complexité incomparable. Françoise et Vincent assemblent une sélection des meilleurs fûts du Domaine, souvent issus de vieilles vignes de 50 ans et plus, représentant le plus franchement possible la diversité des sols du domaine, à la fois argileux, limoneux et marno-calcaires.

Pour révéler les infinies nuances de leurs terroirs, Françoise Bedel a compris depuis longtemps déjà que le vin avait besoin de temps. C'est donc sur la base de la récolte de 2004 que ce fantastique champagne Comme Autrefois a été élaboré. Assemblant une majorité de pinot meunier avec un tiers de chardonnay et une touche de pinot noir, le vin, après un tirage sous liège, a passé plus de 11 ans à tranquillement vieillir sur ses lies. Dégorgé en mai 2017, ce champagne affiche aujourd'hui un profil d'une rare sensualité : sa texture est charnelle et son aromatique subjugante.

Démarrant sur un registre fumé, évoquant la tourbe, le bouquet se déploie ensuite par vagues successives. Sucre d'orge et cassonade, fruits secs, parfums de sous-bois, pain d'épices, cannelle, pralin, fruits et légumes confits, pomme au four, ananas, pêche blanche : c'est une véritable farandole d'arômes qui jaillit du verre. La densité en bouche est tout bonnement exceptionnelle : une matière charnue et dynamique se déploie, portée par une bulle très fine et serrée, elle envahit votre palais avec un mélange subtil d'intensité et de douceur. Quant à la persistance, elle est phénoménale.

Inutile de préciser que ce Champagne est avant tout un grand vin de gastronomie, particulièrement racé, autorisant des associations originales et racées : pourquoi pas une pastilla au pigeon ou bien, la fabuleuse tourte au canard du grand Bernard Pacaud ! Un moment d'extase en perspective, avec ce Champagne si intense, sensuel et singulier.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Françoise Bedel - Comme Autrefois - (Base 2004)



Dégustation et accords

Robe : Or intense, fines bulles

Nez : Très sophistiqué et envoûtant : sucre d'orge et cassonade, fruits secs, tourbe, parfums de sous-bois, pain d'épices, cannelle, fruits et légumes confits, ananas, pêche blanche, goyave.

Bouche : Matière charnue et dynamique, portée par une bulle fine et serrée, elle envahit votre palais avec un mélange subtil d'intensité et de douceur. Enorme persistance.

Accords mets-vins : Pastilla au pigeon ou au poulet. Tourte au canard à la façon de Bernard Pacaud. Gibier à plume.



Conseils de service

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

Température de service : 11°

Ouverture : Rapide carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin blanc effervescent brut

Cépage : Pinot meunier (55%),
chardonnay (30%), pinot noir (15%)

Culture : Biologique et bio-dynamique
certifiée.