

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 (à hauteur de 90% environ), 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 sa complexité. Sols 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 à donner au vin ce profil si nuancé. S'il fallait trouver un trait commun à cette diversité de terroirs, ce serait la présence importante de limons, qui participent à la rondeur naturelle de ce Champagne.

Les connaisseurs le savent : chez Bedel, on fait confiance à la nature et on lui laisse tout le temps pour qu'elle accomplisse son oeuvre. Après une première fermentation la plus naturelle qui soit, 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 : le temps nécessaire pour qu'il trouve sa juste expression et son point d'harmonie.

Dégorgé en novembre 2017, il se livre aujourd'hui dans un remarquable équilibre, à la fois charnu, rond et vineux, doté d'une grande intensité aromatique qui ne manquera pas de vous séduire. Rose, fleurs jaunes, champignon frais, pêche blanche, pomme Boskoop, rhubarbe, agrumes, groseille, nougat, beurre, ananas rôti, une touche d'épices orientales : le bouquet, riche et sophistiqué, ne cesse de nous faire voyager.

Le toucher de bouche onctueux révèle un vin à l'impeccable équilibre, certes dense 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 : épâtante ! 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 : Puissant et sophistiqué : fleurs jaunes, champignon frais, pêche blanche, pomme Boskoop, rhubarbe, agrumes, groseille, nougat, beurre, ananas rôti, une touche d'épices orientales...

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 2023

Température de service : 10°

Ouverture : Aération recommandée (ou rapide carafage).



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : Base 2010

Type : Vin blanc effervescent Extra-Brut

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

Culture : Biologique et bio-dynamique
certifiée.