

Champagne Française Bedel - Comme Autrefois - (Base 2005)



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 2005 que ce fantastique champagne Comme Autrefois a été élaboré. Assemblant à parts quasiment égales pinot meunier, pinot noir et chardonnay, le vin, après un tirage sous liège, a passé plus de 14 ans à tranquillement vieillir sur ses lies. Dégorgé en janvier dernier, ce champagne affiche aujourd'hui un profil d'une rare sensualité : sa texture est charnelle et son aromatique extrêmement complexe.

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, de mousse humide et de bolets, pain d'épices, cannelle, pralin, fruits et légumes confits, pomme au four, ananas séché, confiture de pêche : 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 impressionnante.

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 célèbre tourte au canard du grand Bernard Pacaud. A moins que vous n'optiez pour des noix de Saint-Jacques aux cèpes ou un risotto aux trompettes de la mort ! Un moment d'extase en perspective, avec ce Champagne si intense, sensuel et singulier. Collector !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Champagne Françoise Bedel - Comme Autrefois - (Base 2005)



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, mousse et humus, bolet, pain d'épices, cannelle, fruits et légumes confits, ananas séché, confiture de pêches.

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. Noix de Saint-Jacques aux cèpes. Risotto aux trompettes de la mort.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11°

Ouverture : Rapide carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2005

Type : Vin blanc effervescent brut

Cépage : Pinot meunier (40%), chardonnay (30%), pinot noir (30%)

Culture : Biologique et bio-dynamique certifiée.