

Champagne Françoise Bedel - Comme Autrefois Extra-Brut - Base 2006



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 2006 que ce fantastique champagne Comme Autrefois a été élaboré. Assemblant à parts quasiment égales pinot meunier (qui domine légèrement), pinot noir et chardonnay, le vin, après un tirage sous liège, a passé plus de 16 ans à tranquillement vieillir sur ses lies. Dégorgé en mai 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 et les cendres d'un feu automnal de feuilles séchées, 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, curry, fruits et légumes confits, pomme au four, ananas séché, noisette, confiture de pêches, poivre gris : 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 variées : 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 ! Autre option, une belle volaille de Bresse aux morilles... Un moment d'extase en perspective, avec ce Champagne si intense, sensuel et singulier. Collector !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Champagne Françoise Bedel - Comme Autrefois Extra-Brut - Base 2006



Dégustation et accords

Robe : Or intense, fines bulles

Nez : Très sophistiqué et envoûtant : tourbe, cendres, sucre d'orge, cassonade, fruits secs, sous-bois, mousse, humide, bolets, pain d'épices, cannelle, curry, fruits et légumes confits, pomme au four, ananas séché, noisette, 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. Persistance impressionnante.

Accords mets-vins : Une pastilla au pigeon ou une tourte au canard du grand Bernard Pacaud, des noix de Saint-Jacques aux cèpes ou un risotto aux trompettes de la mort, une volaille de Bresse aux morilles.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11°

Ouverture : Rapide carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2006

Type : Vin blanc effervescent brut

Cépage : Chardonnay (45%), Pinot meunier (35%), pinot noir (20%)

Culture : Biologique et biodynamique certifiée.