

Champagne Françoise Bedel - Dis, "Vin Secret" Extra-Brut - Base 2015



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 et charnu, mais toujours énergique, vivant et harmonieux. Si le pinot meunier domine largement l'assemblage (à hauteur de 95% environ sur ce tirage), complété d'un soupçon 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, diversité des expositions, âges variés des vignes (entre 30 et 70 ans) : tout ceci contribue à donner au vin ce profil à la fois plein et nuancé. S'il fallait trouver un trait commun à cette mosaïque 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 œuvre. Après une première fermentation la plus naturelle qui soit, essentiellement en cuves émaillées (complétées avec 20% de fûts environ), ce « Dis-vin secret », majoritairement issu de la récolte 2015, a passé plus de 5 ans à évoluer sur ses lies, dans les caves fraîches du Domaine : le temps nécessaire pour qu'il trouve sa plénitude d'expression et son point d'harmonie.

Dégorgé en juin 2021, il se livre aujourd'hui dans un bel équilibre, à la fois charnu, profond et dynamique, doté d'une personnalité sensuelle, aux contours automnaux. Sous-bois, mousserons et feuilles séchées, fleurs jaunes et lys, safran et curcuma, poire et pomme compotées, mirabelle, citron confit, nougat et noisette, brioche, une touche de poivre blanc, une autre de cire d'abeille : le bouquet, expressif et complexe, ne cesse de nous faire voyager.

Le toucher de bouche onctueux révèle un vin à l'impeccable équilibre, certes dense et volumineux, mais toujours tonique, porté par une belle maturité du fruit et des bulles fines, parfaitement intégrées. Que dire de la persistance en bouche : épâtante, elle est portée par de fins amers aux accents d'écorces d'agrumes et de cardamome. On se régale déjà à l'idée de déguster ce Champagne résolument tourné vers la table sur un foie gras poché dans un bouillon d'épices, une polenta ou un risotto crémeux aux shiitake ou encore une blanquette de veau ou de volaille, légèrement safranée.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Françoise Bedel - Dis, "Vin Secret" Extra-Brut - Base 2015



Dégustation et accords

Robe : Dorée intense, fines bulles.

Nez : Expressif et complexe : sous-bois, mousserons et feuilles séchées, fleurs jaunes et lys, safran et curcuma, poire et pomme compotées, mirabelle, citron confit, nougat et noisette, brioche, poivre blanc, cire d'abeille

Bouche : Toucher onctueux. Belle maturité du fruit et bulles fines bien intégrées. Vin dense et volumineux, mais toujours tonique. Persistance épatante portée par de fins amers aux accents d'écorces d'agrumes et de cardamome.

Accords mets-vins : Sur un foie gras poché dans un bouillon d'épices, une polenta ou un risotto crémeux aux shiitake ou encore une blanquette de veau ou de volaille, légèrement safranée.



Conseils de service

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

Température de service : 10°

Ouverture : Aération recommandée (à servir dans des verres à fond large).



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : Base 2015

Type : Vin blanc effervescent Brut

Cépage : Pinot meunier (95%), pinot noir (5%)

Culture : Biologique et biodynamique certifiée.