

Champagne Françoise Bedel - Comme Autrefois - (Base 2007) - blanc



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 2007 que cet envoûtant champagne Comme Autrefois a été élaboré. Un millésime qui ne fut pas évident à négocier à la vigne, avec une pression forte des maladies cryptogamiques. Les conditions estivales fraîches et humides n'étaient pas très engageantes, mais, heureusement, l'arrière-saison ensoleillée, avec ses températures diurnes plutôt élevées, a permis aux raisins de parfaire tranquillement leurs maturités phénoliques et physiologiques.

Sur ce millésime, Françoise a choisi de donner une place prépondérante au chardonnay, particulièrement fin et élégant cette année. Il domine légèrement l'assemblage, à hauteur de 45% environ, contre 35% pour l'incontournable pinot meunier et 20% de pinot noir. Dégorgé fin 2021, 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, miel et 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 exceptionnelle : une matière charnue et dynamique se déploie, portée par une bulle 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, 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 à la truffe noire d'hiver ! Un moment d'extase en perspective, avec ce Champagne si intense, sensuel et singulier. Collector.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Françoise Bedel - Comme Autrefois - (Base 2007) - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense, fines bulles

Nez : Très sophistiqué et envoûtant : sucre d'orge et cassonade, miel, 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 2030

Température de service : 11°

Ouverture : Rapide carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

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

Culture : Biologique et bio-dynamique certifiée.