

Champagne Françoise Bedel - Dis, "Vin Secret" Extra-Brut - Base 2013



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 et Vincent cherchent à surprendre l'amateur avec un vin destiné à la table, généreux et charnu, mais toujours fin 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, essentiellement en cuves émaillées, ce « Dis-vin secret », majoritairement issu de la récolte 2013, 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 juste expression et son point d'harmonie.

Dégorgé fin 2019, il se livre aujourd'hui dans un remarquable équilibre, à la fois charnu et vineux, doté d'une grande intensité aromatique qui ne manquera pas de vous séduire. Rose, fleurs jaunes, primevères, coriandre fraîche, poire, pomme Boskoop, rhubarbe, agrumes, groseille, nougat et noisette, brioche, une touche de poivre blanc et d'épices orientales : 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 délicat, tonique, porté par une irréprochable qualité de fruit et des bulles fines et parfaitement intégrées. Que dire de la persistance en bouche : épatante ! 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 2013



Dégustation et accords

Robe : Dorée intense, fines bulles.

Nez : Puissant et sophistiqué : rose, fleurs jaunes, primevères, coriandre fraîche, poire, pomme Boskoop, rhubarbe, agrumes, groseille, nougat et noisette, brioche, une touche de poivre blanc et d'épices orientales

Bouche : Toucher onctueux. Bulles fines et bien intégrées. De la chair, du volume mais toujours raffinée 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 2026

Température de service : 10°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : Base 2013

Type : Vin blanc effervescent Extra-Brut

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

Culture : Biologique et bio-dynamique
certifiée.