Champagne Françoise Bedel - Dis, "Vin Secret" Brut - Base 2017

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 oeuvre. Après une première fermentation la plus naturelle qui soit, essentiellement en cuves émaillées, ce « Dis-vin secret », majoritairement issu de la récolte 2017, a passé plus de 3 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 au printemps 2021, il se livre aujourd’hui dans un remarquable équilibre, à la fois charnu, profond et dynamique, doté d’une personnalité sensuelle, qui ne manquera pas de vous séduire. Rose, fleurs jaunes, primevères, coriandre fraîche, poire et pomme compotées, confiture de mirabelle, 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 tonique, porté par une belle maturité du fruit et des bulles fines, 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…

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Françoise Bedel - Dis, "Vin Secret" Brut - Base 2017

Dégustation et accords

Robe : Dorée intense, fines bulles.

Nez : Puissant et sophistiqué : rose, fleurs jaunes, primevères, coriandre fraîche, poire et pomme compotées, confiture de mirabelle, 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 2030

Température de service : 10°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : Base 2017

Type : Vin blanc effervescent Brut

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

Culture : Biologique et bio-dynamique certifiée.