Champagne »Dis, Vin secret« Extra Brut

Françoise Bedel & Fils

Winzerin Françoise Bedel produziert faszinierend »andere« Champagner. Sie gehört zu den wenigen biodynamisch zertifizierten Betrieben der Champagne und arbeitet in Weinberg und Keller so handwerklich und traditionell wie wenige andere. Zum Teil absolviert sie die zweite Gärung noch mit dem 1735 genehmigten Korkverschluß, der mit drei Schnüren am Flaschenhals befestigt wird (siehe Bild unten).

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 3,7 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: AB®, Biodyvin®
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,17

0,75l
FCH08204

Dieses aufwendige weil händische Verfahren benutzen heute nur noch ganz wenige Betriebe, um so einen etwas oxidativeren Stil zu erzielen. Entsprechend handwerklich verarbeitet Françoise Bedel auch ihre Trauben und all ihre Weine auf dem Weingut, wo sie auch reifen. Daß sie auch ihre Cuvées persönlich zusammenstellt, versteht sich von selbst.

Françoise Bedels knapp 9 Hektar kleines Weingut liegt im Westen des Anbaugebietes, im Marnetal. Ihre Reben stehen dort auf lehmigen Kalkböden, ihre Cuvées bestehen deshalb zum größten Teil aus den dort vorherrschenden roten Rebsorten Pinot Meunier und Pinot Noir, nur 13 % ihrer Rebflächen sind Chardonnay. Deshalb schmecken ihre Champagner weicher, fruchtiger und etwas deftiger als im Kerngebiet der Champagne, wo auf kargen Kreideböden vor allem Chardonnay dominiert.

Ihre Cuvée Dis «Vin Secret« widmet Françoise Bedel explizit der Begleitung von Geflügel, Foie Gras, Lachs und Fisch an hellen Saucen. Die Franzosen sind nicht umsonst die größten Schaumweintrinker der Welt. Sie trinken Champagner auch ein ganzes Menü hindurch, was mühelos geht, bei der Bandbreite, die Champagner heute zu bieten hat.

Der Grundwein für diesen Champagner besteht fast ausschließlich aus dem Jahrgang 2008. Entsprechend zugänglich, fruchtig und weich in der Perlage wirkt die Cuvée aus 95% Pinot Meunier und 5 % Chardonnay im Mund. Sie schmeckt wie ein »Blanc de Noirs«. Ungewöhnlich weich und fast breit läuft sie über die Zunge, entfaltet dort frische, breite Frucht mit Anklängen an reifen Apfel und Zitrone und klingt im zarten Hauch warmen Karamels lange und fruchterfüllt saftig am Gaumen nach. Dosiert hat sie Françoise Bedel als »Extra Brut« auf nur 3,7 Gramm Restzucker. Sie bringt deshalb besondere Präzision auf die Zunge und Druck auf den Gaumen.

K&U
www.weinhalle.de

Was sich viele Winzer in der Champagne nicht leisten können, leistet sich Françoise Bedel ganz bewußt: Sieben Jahre ließ Sie diesen sehr speziellen Champagne auf der Hefe in der Flasche reifen, bevor sie ihn im Februar 2015 von der Hefe holte. Es entstand ein Champagner, wie wir ihn in Deutschland kaum kennen, weil wir uns mit der großen stilistischen Vielfalt, die Champagner heute so spannend macht wie noch nie in seiner Geschichte, kaum beschäftigen. Für viele von uns ist Champagner gleich Champagner. Wer diesen weichen, entspannt anregenden Champagner aus dem Marnetal aber mal zu raffiniert zubereitetem Geflügel oder Fisch an Saucen genossen hat, versteht, warum die Franzosen ihren Champagner so gerne zum Essen genießen. Sie nennen das »Savoir-vivre«, das uns Deutschen leider manchmal abgeht.