


# Champagne »Dis, Vin secret« Extra Brut

## Françoise Bedel & Fils

»Vin Secret«, der geheime Wein. Françoise Bedel widmet ihn den Freuden der Tafel mit einem etwas höheren Zuckergehalt, der mit 11,8 g/l aber noch trocken »Brut« dosiert ist. Doch man kann ihn spüren im Schmelz auf der Zunge, im runden, reifen, fruchtigen Bukett und in jener weinigen Opulenz, die er den 95 % roten Trauben mit nur 5 % Chardonnay verdankt. Der Jahrgang 2017 ist gemein in der Champagne. Er hinterläßt als einer der schlechtesten der letzten Jahre tiefe Spuren in vielen Cuvées der Champagne, denn viele Häuser haben ihn unverfroren in ihren Brut-Champagnern verklappt. Die schmecken entsprechend. Aber wer verfügt schon über die Kriterien, ihnen dies nachzuweisen. Innerhalb der Szene wurden viele dieser Champagner als frech wahrgenommen.Daß es auch anders geht, beweisen einmal mehr Françoise und ihr Sohn Vincent Bedel. Sie bringen den Jahrgang gezielt als Vintage-Champagner auf den Markt, weil sie als RM-Betrieb, also als Winzer, die entsprechende Auslese in Weinberg und vor der Kelter gewährleisten können. Da macht sich Kleinheit als Vorteil bemerkbar. Ihr Champagner des Katastrophen-Jahrgangs kommt reif duftend ins Glas, weniger fruchtbetont als hochwertig oxidativ im Duft, was dem Stil des Hauses entspricht. Angenehm weich und fein präsentiert sich sein Spiel der Perlen. Von der Hefe der zweiten Gärung genommen im April 2021, zeigt er sich inzwischen perfekt trinkreif und aromatisch so hochwertig, daß man am Ruf des Jahrgangs zweifeln könnte (gäbe es nicht so viele wirklich traurige Exemplare). Im an reifen Apfel erinnernden Duft die Spuren der Zeit in Noten von Zitrusfrüchten, frischem Teig und warmem Karamell. Ein leiser Champagner für Kenner und Liebhaberinnen.

Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 11,75 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: AB®, Biodyvin® | minimal geschwefelt | ungeschönt
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,24

0,75l
FCH17204

K&U
www.weinhalle.de