

Champagnesnack med Vincent Bedel från huset Françoise Bedel & Fils på OFF-champagnedagen.

Ett mycket uppskattat initiativ från importörerna Vin & Natur, Franska Kvalitetsviner, Wine Trade, Vinik och Grande Bouteille. Iochmed den mindre skaran inbjudna och importörer, samt lite tur med vädret så blev detta en väldigt bra mini-champagnedag där du verkligen fick möjligheten att i lugn och ro att grotta ner dig bland de goda dryckerna.

En av utställarna, Franska Kvalitetsviner hade besök i form av Vincent Bedel, från champagneshuset Françoise Bedel & Fils, som är beläget i Marne-dalen på kanten av Champagne-regionen. Fernand och Marie-Louise Bedel är den första generationens vinproducenter. Françoise Bedel började sköta arvet 1979 och sonen Vincent, började arbeta i familjens vingård 2003. Françoise och Vincent har som vision att personifiera vinernas terroir.

”Jag vill att vinerna ska visa i smaken var de kommer från, med en balans och renhet. Vinerna görs i vingården, inte i källaren” säger Vincent.

Bortsett från att jobba helt biodynamiskt så får champagnerna även ligga i buteljerna på sin jästfällning under en ganska imponerande tid.

Dis Vin Secret Brut Nature (77410, 340 kr) exempelvis ligger sju år på sin jästfällning. Majoriteten av druvorna kommer från skörden 2003. Blendern lyder 86 procent pinot menuier, 8 procent pinot noir och resterande del chardonnay. Vinet är fruktigt mjuk med fräscha inslag av gröna äpplen och citrusfrukt, med mognadstoner som tillsammans skapar en balanserad champagne med ett långt avslut. Riktigt god, 90 poäng.

Ytterligare en nivå högre kommer man med champagnen **Comme Autrefois** (407 kr till restaurang, finns som privatimport till privatkonsumenter). Vincent pratar mycket om balansen i sina viner, Ying & Yang, vilket verkligen visar sig i detta vin. I doften finner man kraftfulla och friska toner av äpple, i kombination av mognadstoner, med mineraliska inslag. Vinet är balanserat, kraftfullt och komplext och visar med bravur upp husstilen. Fräsch med mognadstoner och långt i avslutet. Denna champagne vinner även på att dekanteras lite lätt i champagnekaraff. Detta vin har legat hela 11 år på sin jöstfällning i buteljen och blendern är 100 procent pinot meunier, 93 poäng.

RW Brut Nature 1996 (472 kr till restaurang, finns också som privatimport) gjordes för att hedra Robert Winer, avbildad på etiketten. Doften är komplex med toner av mogna gula äpplen och mineralitet. Champagnen har ett enormt spann i smaken med mogna frukttoner i fräsch stil och en mineralitet som håller hela vägen i det långa avslutet. Komplex, stor och mycket god, 95 poäng.

Slutligen provades **L' de la Terre Millésime 2003** (354 kr till restaurang, finns som privatimport). En fräsch och pigg champagne med fylliga smaker av äpple och päron med härliga mognadstoner. Ett gott vin som ger en bra balans mellan fräschör och öppne mognad, 92 poäng.