



Champagne »Comme Autrefois« Extra Brut

Françoise Bedel & Fils

Françoise Bedels »Comme Autrefois« (übersetzt »wie einst«) ist eines der ungewöhnlichsten Champagner-Erlebnisse unserer Tage. Er wurde wie früher in kleinen Eichenfässern vergoren und ausgebaut und dann, wie früher, nicht per Kronkorken zur Flaschengärung verschlossen, sondern mit Naturkork. Der muß mühsam von Hand verschnürt werden, um dem Gärdruck standzuhalten. Eine Methode, die nur noch wenige in der Champagne praktizieren. Sie sorgt für mehr Oxidation während der 14 Jahre langen Reifezeit, die dieser große Champagner auf der Hefe der zweiten Gärung verbrachte, und für schnellere aromatische Entwicklung. Ergebnis ist eine aufregend altmodische Cuvée aus 40% Pinot Noir, 30 % Pinot Meunier und 30% Chardonnay, die beim Degorgement auf nur 2,1 g/l Restzucker dosiert wurde. Eines der letzten Exemplare einer archaischen Champagner-Kultur, die später durch Kühlung und technische Verarbeitung zwar perfektioniert, aber eben auch standardisiert wurde.

»Comme Autrefois« ist eine geschmackliche Zeitreise in die Geschichte des Champagners. Expressiv reif, aromatisch extrem komplex und ungewohnt, aber nicht »kaputt«, wie ihn Unerfahrene immer wieder monieren. Aber wir geben zu, daß er technisch imperfekt wirkt im Sinne eines alten Polaroid-Fotos, an das er unvermittelt erinnert. Im sehr reifen Duft Trockenfrüchte und Gewürze. Kraftvolle Intensität in trocken morbider Wirkung, die in warmen Anklängen an Brioche- und frischen Brotteig am Gaumen ausklingt. Große Champagner-Erfahrung für Liebhaber und Kenner.

Alkohol: 12 Vol %

Optimale Reife: in den kommenden 1-2 Jahren genießen

Restzucker: 2,1 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Lehm & Ton

Besonderes: AB® | Biodyvin® | ungeschönt, minimal geschwefelt | Natur-Schaumwein

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Sektkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,19

0,75l

FCH06201



www.weinhalle.de