

## Champagne Françoise Bedel - Entre Ciel et Terre Extra-Brut - Base 2013



Fidèle à son approche globale de la vigne et du vin, devant être au cœur d'une rencontre entre ciel et terre, Françoise Bedel cherche ici à laisser s'exprimer avec la plus grande sincérité et une vraie pureté toutes les composantes du terroir : le sol évidemment, mais aussi l'air, la lumière, la pente, l'exposition, la faune et la flore environnantes et bien sûr, le vigneron, sa culture et ses convictions.

Comme toujours, Françoise Bedel n'hésite pas, selon les millésimes, à faire varier les assemblages, toujours en quête du meilleur équilibre et d'une traduction juste du terroir, au sol limoneux et marneux sur un sous-sol calcaire. Cette cuvée est principalement issue de la récolte 2013, elle fait la part belle au pinot meunier, complété avec 10% environ de pinot noir. Après un élevage d'un an en cuves émaillées, elle a ensuite passé 5 années supplémentaires sur ses lies, le temps nécessaire pour atteindre ce subtil point d'équilibre recherché.

Dégorgé fin 2019, ce Champagne Extra-Brut se montre aujourd'hui, dès le premier nez, d'une formidable complexité, à la fois sophistiqué et gourmand. Noisette, pignon, menthe fraîche, violette, nougat, gaufrette à la framboise, pêche de vigne, pomme au four, une touche d'agrumes confits mais aussi une nuance d'encens, de carvi, de réglisse ou encore la pierre frottée, tout s'entremêle ici avec un naturel confondant. Le bouquet fonctionne comme un véritable kaléidoscope, stimulant sans cesse vos sens et votre imagination.

Au nez comme en bouche, le vin oscille entre le monde végétal, le monde minéral et l'univers plus sensuel de la pâtisserie fine. Avec toujours cette sensation de pureté et de vitalité du vin : il est à la fois très juteux et actif, vertical, tendu par une fine salinité, qui vous emmène dans une interminable finale, d'une droiture et d'une précision remarquables.

Une fois encore, Françoise Bedel et son fils, Vincent Desaubeau, nous montrent à quel point un terroir méconnu peut donner un très grand vin, aussi à l'aise pour accompagner un apéritif dînatoire au cœur de l'été, un plateau de fruits de mer ou un bar cuit en croûte de sel. Grand !

## Champagne Françoise Bedel - Entre Ciel et Terre Extra-Brut - Base 2013



### Dégustation et accords

Robe : Or intense, fines bulles serrées.

Nez : Très complexe : noisette, pignon, menthe fraîche, violette, nougat, gaufrette à la framboise, pêche de vigne, pomme au four, une touche d'agrumes confits mais aussi une nuance d'encens, de carvi, ou encore la pierre frottée,

Bouche : Juteuse et active, entame ample et généreuse, sur le fruit et des saveurs gourmandes de pâtisserie fine. Elle se fait ,ensuite plus verticale, tendue par une fine salinité. Longue finale, droite et précise.

Accords mets-vins : Aussi bien pour un apéritif d'înatoire, avec un plateau de fruits de mer ou encore un bar en croûte de sel et son beurre de salicorne.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 10°

Ouverture : Aération recommandée



### Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : Base 2013

Type : Vin blanc effervescent Extra-Brut

Cépage : Pinot meunier (90%), pinot noir (10%)

Culture : Biologique et bio-dynamique certifiée