

Champagne Françoise Bedel - Entre Ciel et Terre Extra-Brut - Base 2014



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 de ce terroir au sol limoneux et marneux sur un sous-sol calcaire. Cette année, la proportion de chardonnay et de pinot noir augmente sensiblement : si cette cuvée principalement issue de la récolte 2014 fait toujours la part belle au pinot meunier (à hauteur de la moitié de l'assemblage sur ce tirage), elle intègre environ 20% de chardonnay et 30% de pinot noir. Après un élevage d'un an en cuves émaillées, elle a ensuite passé 4 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, énergique et gourmand. Noisette, pignon, menthe fraîche, violette, nougat, gaufrette à la framboise, pêche de vigne, pomme Reinette, une touche d'agrumes 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 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 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 2014



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 2014

Type : Vin blanc effervescent Extra-Brut

Cépage : Pinot meunier (50%), pinot noir (30%), chardonnay (20%)

Culture : Biologique et bio-dynamique certifiée