

Champagne Françoise Bedel - L'âme de la Terre Extra-Brut - 2002



Voici la cuvée millésimée du domaine, que Françoise Bedel décrit elle-même comme « l'aboutissement de notre sélection, à l'aveugle, révélant le potentiel de l'année ». Une cuvée empirique, élaborée à l'instinct, à force d'observation de chaque parcelle, de chaque raisin et de dégustation de chaque fût, de chaque cuve, pour parvenir à cet assemblage unique, résolument différent d'un millésime à l'autre, mais toujours impressionnant de profondeur et de race.

2002 fut incontestablement une très grande année en Champagne. Pourtant, le début d'été frais et surtout pluvieux avait laissé craindre le pire. Mais c'était sans compter sur le miracle d'un mois de septembre sec et particulièrement ensoleillé qui a permis aux raisins d'atteindre des maturités et des équilibres proches de la perfection. Surtout pour les pinots, à la fois concentrés, frais et souples.

Consciente de la qualité exceptionnelle de ce millésime, Françoise Bedel avait fait le choix de conserver une partie de la cuvée pour mener un vieillissement prolongé qui ne pourrait que souligner l'extraordinaire complexité d'arômes et de structure du vin. C'est donc après 14 années passées à vieillir sur lies que cette cuvée, dégorgée en juin 2018, refait son apparition pour le plus grand bonheur des amateurs que nous sommes.

Assemblage majoritaire de pinot noir et de chardonnay, complété de 20% environ de pinot meunier, cette Ame de la Terre nous transporte aujourd'hui dans un paysage olfactif singulier, et franchement irrésistible, entre cacao, pruneau, abricots secs, gelée de coing, cerise à l'eau de vie, cannelle, caramel, noisette, miel, zestes d'agrumes confits mais aussi mousseron et shiitake.

La sensation de profondeur en bouche est absolument remarquable. Porté par une trame minérale, finement crayeuse, et une superbe tension, le vin déploie sur les papilles une énergie étonnante : fringant, joueur, il ne cesse d'exciter nos sens.

Ce superbe Champagne, complexe et racé, nous invite clairement à passer à table autour d'un chapon farci aux champignons ou d'une volaille de Bresse en demi-deuil ! On salive déjà...

Quantité limitée à 3 Bouteilles par client.

Champagne Françoise Bedel - L'âme de la Terre Extra-Brut - 2002



Dégustation et accords

Robe : Or vieilli

Nez : Profond et complexe : cacao, rancio, noisette, pruneau, cerise à l'eau de vie, abricots secs, gelée de coing, cannelle, miel, zestes d'agrumes confits mais aussi mousseron et shiitake

Bouche : Porté par une trame minérale, finement crayeuse, et une superbe tension, le vin déploie sur les papilles une énergie étonnante : profond mais toujours stimulant. Grosse longueur saline.

Accords mets-vins : Un chapon farci aux champignons sauvages. Une volaille de Bresse en demi-deuil.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 10°

Ouverture : Aération recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2002

Type : Vin blanc effervescent extra-brut

Cépage : Pinot noir (42%), chardonnay (36%), pinot meunier (22%)

Culture : Biologique et bio-dynamique certifiée