

Champagne Françoise Bedel - Entre Ciel et Terre Extra-Brut - Base 2015



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. Sur ce tirage principalement issu du millésime 2015, la proportion de chardonnay et de pinot noir augmente sensiblement : le premier représente 50% environ de l'assemblage, complété de 35% de pinot meunier et 15% environ de pinot noir. Après un élevage d'un an en cuves émaillées, le vin a ensuite passé plus de 5 années supplémentaires sur ses lies : un vieillissement prolongé qui lui a permis de parfaire ses équilibres et de gagner en complexité.

Dégorgé en juin 2021, ce Champagne Extra-Brut se montre aujourd'hui, dès le premier nez, d'une formidable complexité, à la fois sophistiqué, énergique et gourmand. Noisette, amande et pignon, beurre d'Isigny et crème fouettée, miel, nougat, menthe séchée, confiture d'abricot, tatin de pommes, une touche de clémentine ou d'orange, mais aussi une nuance d'encens, de verveine, de bergamote, de réglisse ou encore la gelée de groseille, tout s'entremêle 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 : il est à la fois juteux et actif, vertical, tendu par une fine salinité et de puissantes épices, qui stimulent nos papilles sur des notes de baie de genièvre, de poivre vert, de badiane ou de graine de coriandre. Une trame acidulée évoquant la rhubarbe vous emmène vers une interminable finale. Avec ses accents mentholés, elle offre une droiture et une longueur remarquables. Vibrant !

Une fois encore, Françoise Bedel nous montre à quel point un terroir méconnu peut donner un grand vin, un Champagne de gastronomie que l'on aura autant de plaisir à associer à une barbue à l'oseille, une raie au beurre noir mais aussi une caille aux raisins. Élégant et succulent !

Champagne Françoise Bedel - Entre Ciel et Terre Extra-Brut - Base 2015



Dégustation et accords

Robe : Or intense, fines bulles serrées.

Nez : Très complexe : noisette, amande et pignon, beurre d'Isigny et crème fouettée, miel, nougat, menthe séchée, confiture d'abricot, tatin de pommes, une touche de clémentine ou d'orange, mais aussi une nuance d'encens, de verveine, de bergamote, de réglisse.

Bouche : Juteuse et active, entame ample et généreuse, sur le fruit et des saveurs de pâtisserie fine. Puis plus verticale, tendue par une touche acidulée de rhubarbe et de puissantes épices (poivre vert, genièvre, anis). Longue finale, droite et précise.

Accords mets-vins : Un bar en croûte de sel et son beurre de salicorne, une barbue à l'oseille, une raie au beurre noir mais aussi une caille aux raisins. Des endives au jambon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 10°

Ouverture : Aération recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : Base 2015

Type : Vin blanc effervescent Extra-Brut

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

Culture : Biologique et bio-dynamique certifiée