

## Champagne Française Bedel - Entre Ciel et Terre Extra-Brut -



Fidèle à son approche globale de la vigne et du vin, au cœur d'une rencontre entre ciel et terre, Françoise Bedel cherche ici à laisser s'exprimer avec la plus grande sincérité et la plus grande pureté toutes les composantes du terroir : le sol bien sûr, 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, en quête du meilleur équilibre et d'une traduction juste de l'empreinte du sol, majoritairement composé ici de marnes et d'argiles sur un sous-sol calcaire. Cette cuvée, principalement issue de la récolte 2010, assemble environ 60% de pinot noir et 40% de pinot meunier. Après un élevage d'un an en fûts, elle a ensuite passé 5 ans sur ses lies, le temps nécessaire pour livrer son harmonieuse subtilité.

Dès le premier nez, d'une incroyable complexité, on perçoit la finesse du vin : fruits secs et torréfiés, pignons, roses, fleur de cerisier, violette, nougat, pamplemousse, citron vert, mirabelle, pêche de vigne, abricot frais, tout s'entremêle ici avec un naturel confondant. Tout est suggéré, laissant ainsi votre imagination s'exprimer et votre esprit s'élever. En bouche, 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 vibrionnante, 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 avec son beurre de salicorne. Grand !

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



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, fines bulles serrées.

Nez : Aérien et gourmand : fruits secs, pignons, roses, fleur de cerisier, violette, nougat, pamplemousse, citron vert, mirabelle, pêche de vigne, abricot frais.

Bouche : Très juteux et actif, vertical, tendu par une fine salinité vibrionnante. Très longue finale, droite et précise.

Accords mets-vins : Aussi bien pour un apéritif dînatoire, 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 2022

Température de service : 10°

Ouverture : Aération recommandée (ou rapide carafage)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin blanc effervescent Extra-Brut

Cépage : Pinot noir (60%), pinot meunier (40%)

Culture : Biologique et bio-dynamique certifiée