

Champagne Françoise Bedel - L'âme de la Terre Extra-Brut - 2005



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.

En 2005, en Champagne - comme dans de nombreuses autres régions - la récolte fut d'un niveau qualitatif exceptionnel, la parfaite maturité des raisins ayant permis d'obtenir des équilibres sucre-acidité exemplaires. Avec une matière première d'un tel niveau, Françoise Bedel se devait bien sûr d'élaborer un champagne millésimé, avec l'ambition qu'il synthétise et sublime l'ensemble des terroirs du domaine. Cette « Ame de la Terre » assemble quasiment à parts égales pinot meunier, chardonnay et pinot noir.

Parfaitement conscients que le vin est avant tout une histoire d'observation et de patience, Françoise et Vincent font le choix pour cette cuvée de la laisser évoluer tranquillement sur ses lies pendant plus de 10 ans. Ce n'est qu'en novembre 2017 que ce lot fût dégorgé !

Le résultat est effectivement bluffant de complexité et de profondeur avec ce Champagne tout à la fois floral, fruité, lactique, végétal et minéral. Bien sûr, après une telle période de vieillissement, cette « Ame de la Terre » s'adresse aux amateurs de champagnes au style plutôt oxydatif (à la « Selosse » oserait-on dire).

Voici de notre point de vue un sommet qui n'a rien à envier aux plus célèbres Grands Crus de la Montagne de Reims. Noisette, noix de cajou, praliné, fruits confits, pomme au four, abricot rôti, pêche pochée, mais aussi le mousseron, le mimosa, la cire d'abeille, de gourmands arômes pâtisseries évoquant crème renversée et île flottante et des notes végétales rafraîchissantes : le bouquet n'en finit pas de vous surprendre dans un registre sensuel, marquant une très belle évolution du vin. La bouche n'est pas en reste, à la fois voluptueuse, d'une incroyable longueur mais toujours très digeste, portée par une fine trame minérale et un fruit de toute beauté.

Voici plus qu'un champagne, tout simplement un grand vin qui nous emmène du côté des grandes "soleras" andalouses. A table, il accompagnera merveilleusement quelques grands classiques de notre gastronomie, comme un poulet aux morilles et vin jaune, une poularde en demi-deuil ou des quenelles de brochet sauce Nantua. Unique et

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

envoûtant.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Françoise Bedel - L'âme de la Terre Extra-Brut - 2005



Dégustation et accords

Robe : Or intense, fines bulles aérées

Nez : Superbe complexité : noisette, noix de cajou, praliné, fruits confits, pomme au four, abricot rôti, rhubarbe, mimosa, miel d'acacia, gourmands arômes pâtisseries de chou à la crème et de crème renversée; notes végétales et acidulés rafraîchissantes

Bouche : A la fois sensuelle, voluptueuse mais toujours très digeste, portée par une fine trame minérale et un fruit de toute beauté. Enorme persistance.

Accords mets-vins : Turbot rôti. Bar au beurre blanc. Blanquette de veau. Poulet aux morilles et vin jaune. Poularde en demi-deuil.



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

Millésime : 2005

Type : Vin blanc effervescent extra-brut

Cépage : Pinot meunier (60%),
chardonnay (30%), pinot noir (10%)

Culture : Biologique et bio-dynamique
certifiée