Champagne Françoise Bedel - Entre Ciel et Terre Extra-Brut - (Base 2010) - blanc



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 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, toujours en quête du meilleur équilibre et d'une traduction juste du terroir, au sol limoneux et marneux 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 années supplémentaires sur ses lies, le temps nécessaire pour livrer son harmonieuse subtilité.

Dès le premier nez, d'une incroyable complexité, on perçoit la finesse et l'immense sophistication du vin : fruits secs, pignons, fleur de cerisier, violette, nougat, fraise et framboise écrasées, pêche de vigne, une touche d'agrumes mais aussi le musc, l'encens, la terre humide et fraîche, les légumes racinaires ou encore l'ardoise, tout s'entremêle ici avec un naturel confondant. Tout est suggéré, laissant ainsi votre imagination s'exprimer et votre esprit s'élever.

Au nez comme en bouche, le vin oscille sans cesse entre le monde végétal, le monde minéral et l'univers plus gourmand de la pâtisserie fine. Et 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 montre 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 fruit de mer ou un bar cuit en croûte de sel. Imparable !

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Françoise Bedel - Entre Ciel et Terre Extra-Brut - (Base 2010) - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, fines bulles serrées.

Nez : Très sophistiqué : fruits secs, pignons, fleur de cerisier, violette, nougat, fraise et framboise écrasées, pêche de vigne, agrumes, musc, encens, terre humide, légumes racinaires, ardoise.

Bouche : Très juteux et actif, vertical, tendu par une fine salinité vibrionnante. Très longue finale, droite et précise. Oscille sans cesse entre végétal, minéral et pâtisserie fine.

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

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

Culture : Biologique et bio-dynamique certifiée