

Champagne Françoise Bedel - Entre Ciel et Terre Extra-Brut - Base 2012 - 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 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 du terroir, au sol limoneux et marneux sur un sous-sol calcaire. Cette cuvée est principalement issue de la récolte 2012, elle 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 atteindre ce subtil point d'équilibre recherché.

Dégorgée en décembre 2018, ce Champagne Extra-Brut se montre aujourd'hui, dès le premier nez, d'une formidable complexité, à la fois sophistiqué et gourmand. Noisette, pignon, violette, nougat, gaufrette à la framboise, pêche de vigne, pomme, une touche d'agrumes confits 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. 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 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. Grand !

Champagne Françoise Bedel - Entre Ciel et Terre Extra-Brut - Base 2012 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense, fines bulles serrées.

Nez : Très complexe : noisette, pignon, violette, nougat, gaufrette à la framboise, pêche de vigne, pomme, une touche d'agrumes confits, musc, encens, terre humide, légumes racinaires, l'ardoise

Bouche : Très juteuse et active, entame ample et généreuse, puis verticale, tendue par une fine salinité vibronnante. 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 2025

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