Champagne Françoise Bedel - Origin'Elle Extra-Brut - Base 2014

Plus floral, aérien et moins vineux que les autres champagnes de la gamme, cet Extra-Brut Orgin’Elle constitue cependant une excellente entrée en matière dans le style singulier de Françoise Bedel, subtil mariage de finesse et de profondeur, révélant avec toujours autant d’intensité la richesse du fruit et l’énergie qu’il a su tirer de son environnement.

Cette cuvée se doit de refléter la diversité des terroirs du Domaine : elle est issue de différentes parcelles occupant pour partie des sols argilo-limoneux, donnant au vin une belle ampleur, et, pour l’autre, des terroirs marno-calcaires qui insufflent ici de l’énergie et cette arête minérale si stimulante. Bien sûr, toutes les vignes, d’une quarantaine d’années en moyenne, sont cultivées en respectant scrupuleusement les principes de la bio-dynamie.

Le pinot meunier est mis à l’honneur : il compte pour près des trois quarts dans l’assemblage final, complété avec du chardonnay et un peu de pinot noir (10%). Après une vinification sur levures indigènes, en cuves en céramique, le vin est ensuite mise en bouteille pour sa prise de mousse avant de passer un peu plus de 3 ans à vieillir sur lattes.

Principalement issu de la récolte 2014 et dégorgé en décembre 2018, ce superbe Champagne racé et très expressif séduit d’emblée par la sensation de pureté et de plénitude qui s’en dégage. On aime l’harmonie du bouquet mêlant de délicates notes fumées, l’amande, les fruits blancs juteux, la mirabelle, la pulpe d’agrumes, entre citron et pamplemousse, et les fleurs blanches et jaunes.

La bouche est à la fois ample et délicate, parfaitement soutenue par une bulle fine et légère, qui ne cesse de mettre en mouvement une matière assez riche. Peu à peu, le sol imprime sa marque apportant de fins amers qui stimulent les papilles et ouvrent une finale pleine, mais tendue et enjouée. Une fois bu, on a tout simplement qu’une envie : y revenir !

Cet Extra-Brut Origin’Elle vous régalera aussi bien à l’apéritif avec saumon fumé, rillettes de volaille et jambon ibérique, qu’à table, autour d’un poulet fermier rôti accompagné d’une fricassée de champignons sauvages !

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Françoise Bedel - Origin'Elle Extra-Brut - Base 2014

Dégustation et accords

Robe : Jaune paille, bulles serrées et fines

Nez : Pur et aérien : chèvrefeuille, mimosa, notes fumées, amande, pâte à gaufre, fruits blancs juteux, mirabelle, pulpe d'agrumes, entre citron et pamplemousse.

Bouche : A la fois ample, et délicate. Les bulles fines et nombreuses soutiennent une matière de bonne densité. De fins amers amorcent une finale pleine, mais tendue. Très salivant.

Accords mets-vins : Saumon ou truite fumée, accompagné d'une crème aux herbes. Rillettes de volaille. Jambon ibérique. A table, avec un poulet rôti et une fricassée de champignons.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 10°

Ouverture : A servir 1/4 heure après ouverture

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : Base : récolte 2014

Type : Vin blanc effervescent Extra-Brut

Cépage : Pinot meunier (65%), pinot noir, chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique