

Champagne Françoise Bedel - Jouvence - 2012



Amoureuse de la nature et de ses terroirs de la pointe occidentale de la vallée de la Marne champenoise, pionnière d'une viticulture bio-dynamique en Champagne, Françoise Bedel n'en a pas fini avec sa recherche de l'expression la plus pure et sans artifice du fruit, du sol et de l'énergie vitale qui les habite.

Sur l'excellent millésime 2012, elle décide de se lancer dans l'élaboration d'une cuvée vinifiée sans ajout de soufre, véritable quintessence de l'esprit de la maison. Soulignons que cette année-là, si l'hiver et le printemps furent assez compliqués à la vigne, l'été sec et ensoleillé a permis d'atteindre de belles maturités et surtout d'éviter les maladies cryptogamiques : l'état sanitaire des raisins était absolument impeccable, permettant d'envisager l'élaboration de cette cuvée, la plus naturelle qui soit.

Quel plaisir de découvrir, 9 ans plus tard, ce Champagne libre, pur et inspiré, qui nous projette vers des contrées rarement visitées auparavant. Bien sûr, dans ce véritable temple du pinot meunier, le cépage phare du Domaine compte pour 95% de l'assemblage, complété avec un soupçon de pinot noir. Françoise a donc fait le choix d'une vinification sans soufre, totalement naturelle, en cuves émaillée, avec une fermentation malolactique partielle. Après sa prise de mousse, le vin a ensuite passé 6 ans à vieillir sur lattes, jusqu'à son dégorgement début 2020.

Le résultat aujourd'hui offre, après une bonne aération, un bouquet singulier et tourbillonnant où l'on croise la pomme au four et l'apfelstrudel à la cannelle, la brioche, le pain au levain et les céréales battues, le jus de cerise, la compote de pêche, des notes de poivre blanc, de gingembre et de fenugrec, d'huiles essentielles florales et sensuelles, autour du lys ou du mimosa. On perçoit également une lointaine touche iodée évoquant quelques coquillages ramassés à marée basse.

La bouche se montre à la fois veloutée, enveloppante mais aussi énergique et ciselée par une expression saline salivante. Les saveurs de noyau de pêche et de prune se mêlent à des notes florales plus suaves et une dimension pierreuse, plus affûtée, qui se déploie sur la finale. Concentré de terroir et d'énergie, ce Champagne 2012, 100% nature, nous plonge effectivement dans un véritable bain de jouvence. Unique et réjouissant, sur un grand millésime champenois, au profil particulièrement harmonieux, dans la lignée de 1990, 1996 ou 2002!

Quantité limitée à 3 Bouteilles par client.

Champagne Françoise Bedel - Jouvence - 2012



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Singulier et complexe : pomme au four et l'apfelstrudel à la cannelle, brioche, pain au levain et céréales battues, jus de cerise, compote de pêche, poivre blanc, gingembre et fenugrec, huiles essentielles de lys et de mimosa, coquillage, humus

Bouche : La bouche se montre veloutée, enveloppante mais aussi énergique et ciselée par une expression saline salivante. Noyaux de pêche et de prune se mêlent à des notes florales suaves et une dimension pierreuse, plus affûtée, qui se déploie sur la finale

Accords mets-vins : Médallions de veau aux morilles. Un chapon farci aux champignons sauvages.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 10°

Ouverture : Aération recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2012

Type : Vin blanc effervescent vinifié sans soufre

Cépage : Pinot meunier (95%), pinot noir (5%)

Culture : Biologique et bio-dynamique certifiée