

Champagne Françoise Bedel - L'âme de la Terre Extra-Brut - 2006



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 Champagne comme dans bien d'autres vignobles, le millésime 2006 ne fut pas de tout repos. Après un mois de juillet très chaud, voire caniculaire, le mois d'août étonnamment frais et pluvieux a mis à rude épreuve les nerfs des vigneron. Heureusement, l'embellie climatique de septembre et son véritable été indien a permis aux raisins de parfaire leur maturité et au Domaine d'organiser sereinement les vendanges. Au final, bien que de haute maturité, les pinots meuniers ont conservé de belles fraîcheurs, et les pinots noirs apportent quant à eux une richesse de fruit exceptionnelle.

Après un tri exigeant, Françoise a finalement entré en cave la matière première idéale pour élaborer sa cuvée millésimée ! Cette année-là, elle a fait le choix de privilégier le pinot meunier, à hauteur de 90%, complété d'un soupçon de pinot noir et de chardonnay. Après une fermentation naturelle, sur levures indigènes, mêlant fûts de chêne et cuves émaillées, cette « Ame de la Terre », une fois mise en bouteille, a passé ensuite pas moins de 13 ans à tranquillement vieillir sur lattes. Patience et longueur de temps...

Ce tirage tardif, dégorgé début 2021, est effectivement bluffant de complexité et de profondeur, mais aussi d'énergie et de jeunesse ! Alors que son prédécesseur (2005) affichait un style plus oxydatif, aucun signe ici d'une quelconque évolution : dès le premier nez, le vin se montre résolument fringant, combinant la gourmandise de délicates notes pâtisseries, l'élégance florale, l'énergie des agrumes et toujours cette empreinte minérale et épicée.

Miel d'acacia, pomme finement caramélisée, noix de cajou, pêche jaune, mimosa, fleurs blanches, poivre blanc, carvi et cardamome, île flottante et brioche tiède, une fraîcheur plus automnale évoquant la mousse et l'écorce, la tonicité des agrumes entre zeste d'orange et citron vert : le bouquet se déploie avec naturel et une belle énergie.

Même sensation en bouche où cet extra-Brut se montre particulièrement dynamique et enjoué, porté par la vitalité du fruit. A la fois ample, savoureuse et tonique, d'une incroyable longueur mais toujours très

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

digeste, elle est portée par une fine trame épicée et un fruit généreux et rayonnant. Elle laisse sur la finale une impression de fraîcheur qui fait du bien !

Voici plus qu'un champagne, tout simplement un beau vin de gastronomie, qui devrait vous régaler pour accompagner quelques grands classiques de notre gastronomie : on pense à des ris de veau « crisper-fondants » sur une fricassée de girolles juste crémees, une caille farcie aux raisins ou des quenelles de brochet sauce Nantua. Un pur délice.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Françoise Bedel - L'âme de la Terre Extra-Brut - 2006



Dégustation et accords

Robe : Or intense, fines bulles aérées

Nez : Superbe complexité : miel d'acacia, pomme caramélisée, noix de cajou, pêche jaune, mimosa, fleurs blanches, poivre blanc, carvi et cardamome, île flottante et brioche tiède, mousse et écorce, zeste d'orange et citron vert

Bouche : Dynamique, enjouée, portée par la vitalité du fruit. Très savoureuse et tonique, structurée autour d'un noyau fruité et d'une trame épicée. Finale longue et fraîche.

Accords mets-vins : Des ris de veau « criski-fondants » sur une fricassée de girolles juste crémées, une caille farcie aux raisins ou des quenelles de brochet sauce Nantua.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 10°

Ouverture : Aération recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2006

Type : Vin blanc effervescent extra-brut

Cépage : Pinot meunier (90%),
chardonnay (5%), pinot noir (5%)

Culture : Biologique et bio-dynamique
certifiée