

Champagne Françoise Bedel - Magnum L'âme de la Terre Extra-Brut - 2010



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.

Sur ce 2010, Françoise a choisi de faire confiance à son pinot meunier pour livrer toute la complexité du millésime : il compte pour 60% environ de l'assemblage, complété avec 30% de chardonnay et 10% de pinot noir. Cette année-là, la pression importante du botrytis, après les pluies abondantes survenues dans la deuxième quinzaine d'août, a généré un gros travail de tri au moment de la récolte : si les rendements ont été amputés de 20 à 30% selon les secteurs, les grappes saines avaient atteint de superbes maturités, grâce à un mois de septembre ensoleillé, sec, avec de bonnes amplitudes thermiques.

Fermenté en cuves céramiques et fûts, ce Champagne Brut a ensuite vieilli sur lattes jusqu'à son dégorgement fin 2015. Les magnums continuent depuis à se patiner tranquillement dans les caves du Domaine. Françoise et Nicolas estiment aujourd'hui qu'ils sont prêts à se montrer sous leur meilleur jour : nous confirmons !

A la fois charmeur, racé et plein d'énergie, ce Millésimé 2010 offre un bouquet jaillissant associant la noisette, la rose séchée, le poivre blanc, la muscade, la poire, la pêche, l'abricot, le zeste de citron mais aussi la craie et une gourmande touche briochée. On sent poindre également de discrètes notes de petits fruits rouges.

On aime tout particulièrement la vivacité en bouche qui vient dynamiser une matière pourtant volumineuse et concentrée. Là encore, le vin semble traversé par un courant d'énergie qui nous fait du bien et le fait paraître étonnamment jeune et fringant ! On retrouve beaucoup d'épices, un cocktail subtil de fruits frais et de fruits confits, une minéralité pierreuse, saline, et surtout, une finale d'une fraîcheur particulièrement stimulante : ce Magnum Millésimé 2010 a de bien belles années devant lui !

Champagne Françoise Bedel - Magnum L'âme de la Terre Extra-Brut - 2010



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Jaillissant, énergique : noisette, rose séchée, poivre blanc, muscade, poire, pêche, abricot, zeste de citron mais aussi la craie et une gourmande touche briochée.

Bouche : A la fois vive et volumineuse, avec beaucoup d'épices, un cocktail subtil de fruits frais et de fruits confits, une minéralité pierreuse, saline, et surtout, une finale d'une fraîcheur particulièrement stimulante

Accords mets-vins : Blanquette de lotte ou de volaille.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 10°

Ouverture : Aération recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2010

Type : Vin blanc effervescent extra-brut

Cépage : Pinot meunier (60%),
chardonnay (30%), pinot noir (20%)

Culture : Biologique et bio-dynamique
certifiée