

Champagne Françoise Bedel - Jouvence Extra-Brut - 2013



Amoureuse de la nature et de ses terroirs de la pointe occidentale de la vallée de la Marne champenoise, pionnière d'une viticulture biodynamique 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.

Avec le 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. Nous sommes heureux de vous faire découvrir aujourd'hui le deuxième et nouveau millésime 2013 de cette cuvée Jouvence, à la jeunesse éternelle.

Après 9 ans passés sur lies, ce Champagne libre, pur et inspiré, qui nous projette vers des contrées rarement visitées auparavant, sauf peut-être avec certaines bulles au profil subtilement oxydatif signées Selse. 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 émaillées, avec une fermentation malolactique partielle. Après sa prise de mousse, le vin a ensuite séjourné 9 ans sur lattes, jusqu'à son dégorgement en juin dernier.

Le résultat aujourd'hui offre, après une bonne aération, un bouquet singulier et tourbillonnant où l'on croise la pomme au four et l'apfel strudel à la cannelle, la brioche, le pain au levain et les céréales battues, le jus de cerise, la compote de coing, 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 touche plus automnale évoquant noix et mousserons, ainsi qu'une douce note miellée.

La bouche se montre à la fois veloutée, enveloppante mais aussi énergique et ciselée par une expression saline salivante. Les saveurs de fruits blancs et de fruits à noyau marinés aux épices se mêlent à des notes florales plus suaves et une dimension pierreuse, plus affûtée, qui se déploie sur la finale. Concentré de terroir au fruité expressif, ce Champagne Jouvence 2013, 100% nature, nous plonge effectivement dans un véritable bain de jouvence. Unique et envoûtant, il vous mènera loin.

Quantité limitée à 3 Bouteilles par client.

Champagne Françoise Bedel - Jouvence Extra-Brut - 2013



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Singulier et complexe : pomme au four, apfel strudel à la cannelle, brioche, pain au levain, céréales battues, jus de cerise, compote de coing, poivre blanc, gingembre, fenugrec, huiles essentielles de lys et de mimosa, noix, mousserons, touche miellée.

Bouche : La bouche se montre veloutée, enveloppante mais aussi énergique et ciselée par une expression saline salivante. Fruits blancs et fruits à noyaux 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 : 2013

Type : Vin blanc effervescent vinifié sans soufre

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

Culture : Biologique et biodynamique certifiée