

Champagne Françoise Bedel - L'âme de la Terre Extra-Brut Mise Tardive - 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 un assemblage unique, résolument différent d'un millésime à l'autre, mais toujours impressionnant de profondeur et de race.

En 2010, Françoise avait fait le choix de mettre à l'honneur le chardonnay, qui domine l'assemblage à hauteur de 90%, assemblé avec un soupçon de pinot meunier et de pinot noir. Alors qu'elle avait dégorgé une partie de la cuvée fin 2015, pour une mise uniquement en magnum, elle a choisi de prolonger l'élevage sur lies pour le reste, durant pas moins de 10 ans.

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. Avec des chardonnays particulièrement expressifs et équilibrés.

Fermenté en cuves céramiques et fûts, ce tirage spécial Brut a ensuite vieilli sur lattes pendant 10 ans jusqu'à son dégorgement en novembre 2021 : il y a gagné en profondeur de bouche, sur ce millésime tout en tension fuselée. Après deux ans supplémentaires à se patiner tranquillement en bouteille, Françoise l'estime enfin prêt à se dévoiler sous son meilleur jour.

A la fois charmeur, racé et plein d'énergie, ce Millésimé 2010 offre un bouquet jaillissant associant la noisette, les fleurs blanches séchées et le miel d'acacia, le poivre blanc, la noix de muscade et le safran, 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 fumées.

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, de fruits à coque et d'agrumes confits, une minéralité pierreuse, saline, et surtout, une finale à la fraîcheur particulièrement stimulante : cette Ame de la terre 2010 rayonne et

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

inspire.

Quantité limitée à 3 Bouteilles par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or vieilli

Nez : Charmeur, racé et plein d'énergie : noisette, fleurs blanches séchées, miel d'acacia, poivre blanc, noix de muscade, safran, poire, pêche, abricot, zeste de citron, craie, touche briochée, discrètes notes fumées.

Bouche : Une vivacité qui dynamise une matière volumineuse et concentrée. Beaucoup d'épices, un cocktail subtil de fruits frais, de fruits à coque et d'agrumes confits, une minéralité pierreuse, saline, et une finale à la fraîcheur stimulante.

Accords mets-vins : Un chapon farci aux champignons sauvages. Une volaille de Bresse en demi-deuil.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 10°

Ouverture : Aération recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : 2010

Type : Vin blanc effervescent brut

Cépage : Chardonnay (90%), pinot meunier, (5%) pinot noir (5%)

Culture : Biologique et biodynamique certifiée