Champagne Françoise Bedel - Origin'Elle Extra-Brut - Base 2016

Vieilli 4 ans sur lattes puis 2 ans supplémentaires en bouteille, cet Extra-Brut Orgin'Elle constitue cependant une excellente entrée en matière dans le style singulier de Françoise Bedel, subtil mariage de finesse et de profondeur, révélant avec toujours autant d'intensité la richesse du fruit, patinée de quelques notes automnales, et l'énergie qu'il a su tirer de son environnement.

Cette cuvée se doit de refléter la diversité des terroirs du Domaine : elle est issue de différentes parcelles occupant pour partie des sols argilo-limoneux, donnant au vin une belle ampleur, et, pour l'autre, des terroirs marno-calcaires qui insufflent ici de l'énergie et cette arête minérale si stimulante. Bien sûr, toutes les vignes, d'une quarantaine d'années en moyenne, sont cultivées en respectant scrupuleusement les principes de la biodynamie.

Après une vinification sur levures indigènes, en cuves en céramique, le vin, exclusivement issu de pinot meunier, est ensuite mis en bouteille pour sa prise de mousse avant de passer plus de 3 ans à vieillir sur lattes.

Construit sur une base 2016 et dégorgé en juillet 2021, ce Champagne racé et très expressif séduit d'emblée par la sensation de pureté et de plénitude qui s'en dégage. On aime l'harmonie du bouquet mêlant de délicates notes fumées, l'amande et la noisette, les fruits blancs juteux, la mirabelle et la groseille à maquereau, les agrumes confits, entre citron et pamplemousse, le panettone, et les fleurs blanches et jaunes. Quelques notes plus automnales de sous-bois et de champignons frais apportent une certaine douceur à l'ensemble, tout comme la touche de berlingot au miel qui plane maintenant au-dessus du verre.

La bouche est à la fois ample, texturée et délicate, parfaitement soutenue par une bulle fine et légère, qui ne cesse de mettre en mouvement une matière assez riche. Peu à peu, le sol imprime sa marque apportant de fins amers crayeux qui stimulent les papilles et ouvrent une finale pleine, mais tendue et enjouée, sur une touche de verveine citronnée. Une fois bu, on a tout simplement qu'une envie : y revenir !

Cet Extra-Brut Origin'Elle vous régalera aussi bien à l'apéritif avec saumon fumé, rillettes de volaille et jambon ibérique, qu'à table, autour d'un poulet fermier ou d'une pintade rôti(e), accompagné(e) d'une fricassée de champignons sauvages ! A moins que vous n'optiez pour un risotto crémeux au safran…

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Françoise Bedel - Origin'Elle Extra-Brut - Base 2016

Dégustation et accords

Robe : Jaune paille, bulles serrées et fines

Nez : Pur et aérien : notes fumées, amande, noisette, fruits blancs juteux, mirabelle, agrumes confits, citron, pamplemousse, panettone, fleurs blanches et jaunes, sous-bois, champignons frais, touche miellée.

Bouche : A la fois ample, texturée et délicate. Les bulles fines et légères mettent en mouvement une matière assez riche. De fins amers amorcent une finale pleine, mais tendue. Très salivant.

Accords mets-vins : Saumon fumé, rillettes de volaille et jambon ibérique. A table, autour d'un poulet fermier ou d'une pintade rôti(e), accompagné(e) d'une fricassée de champignons sauvages, ou un risotto crémeux au safran...

Conseils de service

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

Température de service : 10°

Ouverture : A servir 1/4 heure après ouverture

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : Base : récolte 2016

Type : Vin blanc effervescent Brut

Cépage : Pinot meunier

Culture : Biologique et biodynamique