

Champagne Franck PASCAL, brut nature "HARMONIE"

75cl Blanc Champagne AOC Champagne Vallée de la Marne



La note by Christian Walter

92/100

Ce domaine de **4 hectares est entretenu comme un jardin**. Intégralement en biodynamie depuis plus de 20 ans, Pascal FRANCK propose des vins de Champagnes remarquables de pureté, non dosés qui expriment la belle minéralité de leurs terroirs.

Champagne FRANCK PASCAL

Franck Pascal qui dirige ce domaine se veut "créateur de vins pour la vie". Il cherche avant tout à préserver l'environnement, la vie dans ses vignes, celles des hommes qui la travaillent, et celle de ses consommateurs. Sa démarche s'appuie sur l'énergie et la vitalité du vivant pour aider sa vigne en proscrivant les produits chimiques. Cet ingénieur brillant et passionné par la vigne, partage avec sa femme Isabelle la même philosophie de vie : "travailler dans l'intérêt du vivant"

Le vignoble de 4 hectares morcelé sur 6 communes de la rive droite de vallée de la Marne est majoritairement planté de Pinot Meunier et Pinot Noir, sur des sols d'argiles calcaire à silex. Les vignes d'âge moyen de 30 ans sont uniquement soignées par des soins énergétiques. Les vendanges sont manuelles. Les vinifications se font par méthodes naturelles, influencées par les thérapies énergétiques. Vendanges, tri, pressurage, cuvage et stockage des fûts et des bouteilles, toutes les opérations du travail du raisin se fait au Domaine.

Pendant son service militaire, Franck Pascal découvre les actions des toxiques de combats sur l'homme. Il comprend alors que les pesticides pénètrent dans l'organisme des ravageurs de la même façon que les gaz toxiques envahissent le corps humain. Le déclic se fait très vite : les pesticides sont-ils réellement inoffensifs sur les humains ? De retour dans l'exploitation familiale en 1998, il essaie de cultiver une parcelle de pinots noirs habituellement ravagée par le mildiou, sans pesticides. C'est un succès ! Franck Pascal décide alors d'appliquer les méthodes bio sur tout son vignoble.

Il parie sur la vitalité du végétal, partant du concept que la maladie n'est qu'un dis-fonctionnement, du sol ou de la plante, et n'est donc pas l'état naturel de la vigne. Ce principe interpelle en viticulture, car la plupart des vigneron traitent leurs vignes avec des produits chimiques par habitude, par sécurité, parce que toute la profession le fait. Or Franck Pascal se réfère aux anciens vigneron, comme les célèbres Dom Pérignon ou Dom Ruinart, moines de leur état, qui obtenaient d'excellents vins de Champagne, sans

arsenal chimique, simplement en travaillant la vigne.

Théoriquement, si l'on soigne une plante malade avec des produits chimiques, celle-ci devrait guérir au bout de quelques temps, tout comme un rhume se guérit après quelques jours. Mais les pratiques classiques de la viticulture imposent de traiter les vignes chaque année, créant ainsi une dépendance qui finit par affaiblir la plante et épuiser les sols. Franck Pascal va donc chercher à vitaliser les vignes pour qu'elles soient saines. En bio/biodynamie, le vigneron a la possibilité de s'appuyer sur l'énergie et la vitalité du vivant pour aider la vigne.

Le vin

The NV Harmonie Blanc de Noirs Extra Brut has very nice purity with crushed coffee beans on the nose. It is elegant, fresh and very young on the palate, with firm structure and good minerality. This Champagne is pretty pure, lean and straight, but also elegant, with good grip and Pinot flavors. There are some gentle oak flavors in the finish. Lots of finesse, but a bit austere maybe. It does have a good finish. (Guide Parker juin 2016)

La presse spécialisée en parle

Depuis vingt ans, ce domaine s'est engagé dans la culture bio puis biodynamique pour produire "des champagnes bio-compatibles digestes que le corps reconnaît et assimile facilement, procurant un plaisir en toute simplicité et une sensation de bien-être." La biodynamie a donné un sens à la vie de Franck Pascal, ingénieur de formation. Le vignoble est à dominante de meunier et de pinot noir, sur argiles à silex et meulière, morcelé sur cinq communes de la rive droite de la vallée de la Marne. Les rendements sont faibles. Après une phase d'apprentissage des vinifications naturelles et quelques loupés, Franck donne naissance à des champagnes de caractère s'adressant à un public à la recherche de vinosité et de goût du terroir. Les vins sont désormais d'un niveau remarquable. Les dosages en extra-brut et les dates de dégorgement sont mentionnés sur chaque bouteille. (RVF)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 90/100
- **note RVF** : 16/20
- **Cépage** : 51% pinot noir, 49% pinot meunier
- **Classification** : Vallée de la Marne
- **Terroir** : Argiles et pierres à meulières et silex, calcaire dur.
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Elevage** : 100% cuves émaillées, 4 ans sur latte
- **Millésime** : 2010 majoritaire, brut nature (non dosé), dégorgé avril 2016
- **Période de consommation** : à boire entre 2016 et 2024
- **Alcool** : 12,0% vol.
- **Service** : 9 à 11°C