



Franck Pascal, des champagnes d'exception en biodynamie

Visuel indisponible

La région **Champagne** compte beaucoup de Maisons mastodontes s'appuyant sur de petits producteurs pour réaliser leurs assemblages. Cette image traduit une réalité locale, mais certains vigneronniers réalisent un travail colossal pour redonner au Champagne l'image de grandeur qu'il mérite : nous parlerons aujourd'hui pour illustrer ce propos de Franck Pascal, un passionné dans l'âme qui incarne le rayonnement d'excellence de cette région viticole aux côtés de sa femme Isabelle.

Franck Pascal pourrait paraître pour un audacieux en réalisant ses bulles avec zéro chimie. Depuis 1906, ce domaine familial produit des champagnes de grande qualité et bascule en 2004 en agriculture biologique avant de sauter le pas de la biodynamie à partir de 2009.

Les initiatives vers l'excellence et le respect du produit associé à son terroir local sont nombreuses : dès 2003, les vins ne seront plus passés au froid, sans collage, ni filtration.

Accompagné par **François Bouchet**, praticien et théoricien de la biodynamie, Franck Pascal initie la mise en place de ce principe dans ses parcelles à partir de 2003. Les 1ers champagnes certifiés en Biodynamie seront issus des vendanges 2009, vendus en 2014.

Aujourd'hui, 7 hectares sont désormais cultivés en **biodynamie**, avec des vinifications « naturelles, énergiques et spirituelles » comme le précise Franck Pascal le propriétaire du Domaine.

En dégustant les champagne de Franck Pascal, on perçoit une grande richesse et profondeur, comme si la passion qu'il mettait dans son travail se révélait à chaque gorgée. A la dégustation, ses différentes références et cuvées ont en commun un côté racé et un caractère affirmé avec beaucoup de **typicité**.

Nous aurons la chance de découvrir la cuvée **Tolérance** au **Sur-Mesure** de Thierry Marx, un extra brut couleur rosé aux reflets d'abricot, d'un raffinement rarement égalé : réalisé à partir de Pinot Meunier, Pinot noir et un brin de Chardonnay qui vient élégamment terminer la finale du nectar, sa structure resserrée fonctionne aussi bien en apéritif que sur un dessert peu sucré.

La cuvée Reliance (dont on en a besoin en cette période de confinement) est l'incarnation du minéral en harmonie avec la richesse du fruit. Nous l'apprécions particulièrement pour son profil franc, oscillant entre richesse et légèreté, un jeu d'équilibriste parfaitement abouti en dégustation.

Gros coup de coeur pour **Quinte Essence**, l'extra brut aux bulles très fines, dont la robe délicate précède une bouche savoureuse et poudrée.

Les champagnes de Franck Pascal sont uniques, autant que les tables exceptionnelles avec lesquelles il travaille dans le monde grâce à des chefs et sommeliers sensibles à son travail de finesse : **Alain Passard**, **Jean-françois Piège**, **Guy Savoy**, **Glenn Viel**, pour ne citer qu'eux.

Retrouvez la liste des tables proposant ses bouteilles sur le **site du Domaine** et surtout passez commande : vous entrerez dans un univers de subtilité et d'excellence duquel vous ne retournerez plus !