Champagne Françoise BEDEL, extra-brut "L'ÂME DE LA TERRE"

75cl Blanc Champagne AOC Champagne Vallée de la Marne



La note by Christian Walter

94-95/100

La sagesse et la sérénité que dégagent les champagnes de Françoise Bedel et de son fils Vincent Desaubeau ne vous laisseront jamais indifférents. Le tandem familial s'attache à une viticulture en biodynamie, essentiellement du meunier, sur les terroirs variés de la porte occidentale de la Marne (limoneux, argileux, calcaires, garnis de pierres meulières). La récolte parfaitement mûre des raisins et un temps prolongé en cave donnent naissance à des vins automnaux extrêmement savoureux, à la fois posés et énergiques, d'une sincérité rare. Leur effervescence cajole le corps, leurs notes oxydatives subtiles nourrissent l'esprit. Certifié bio depuis 1998 et biodynamie depuis 2001. (RVF, très grand domaine incontournable, noté 2*/3)

Françoise Bedel est l'une des vigneronnes les plus attachantes de la Champagne. Avec son fils Vincent, ils portent haut les couleurs de la biodynamie en la pratiquant avec une intelligence rigoureuse sur les 8,5 hectares de leur domaine situé à Crouttes-sur-Marne, dans la vallée de la Marne. Les vins progressent d'année en année et sont un juste témoignage du terroir qui les porte, brillant par leur maturité et leur complexité. Ce sont avant tout des vins de repas mais il faut les découvrir sans retenue car ils offrent une lecture à la fois originale, engagée et soignée de la Champagne. (Bettane & Desseauve, production de haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur, noté 3*/5)

Champagne Françoise Bedel est noté 2*/3 étoiles à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable) et 3*/5 au guide Bettane & Desseauve (production de haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur). Le domaine est certifié bio depuis 1998 et biodynamie depuis 2001. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Champagne Bedel

Françoise Bedel et son fils Vincent aiment les "Vins de Champagne", ceux du Terroir qui savent avoir le goût de là où ils viennent. C'est tout naturellement qu'ils produisent les vins qu'ils aiment. Françoise Bedel reprend 8.40 hectares du domaine familial situé dans la vallée de la Marne en 1979. Son fils

Vincent Desaubau la rejoint en 2003.

Sensibilisés à une approche biodynamique par leur histoire familiale, ils vont progressivement adopter des méthodes respectueuses de l'environnement, du vignoble, du terroir et de la qualité des vins. Les sols sont travaillés à la charrue et les désherbants sont proscrits. En l'espace de quelques années, la totalité du vignoble est cultivée en biodynamie certifiée par Ecocert. Le vignoble est planté majoritairement de Pinot Meunier (78%), de Chardonnay (13%) et de Pinot Noir (9%).

Vincent Desaubau, indéniablement engagé dans sa philosophie, nous a exposé leurs méthodes. Nous buvions les parole de ce passionné, aussi fallait-il que je vous en parle ! Avant tout, ils s'appliquent à produire un beau raisin soigné avec des préparations dynamisées. Les vendanges sont évidemment manuelles. Les trois cépages sont pressés individuellement et séparés selon les parcelles. La vinification se fait partiellement en fûts de chêne pour renforcer la complexité aromatique, et dans des cuves émaillées pour sublimer la pureté des terroirs.

L'évolution des vins est suivie d'après le calendrier lunaire de Maria Thum lors de plusieurs dégustations. Les caractères des vins sont ainsi mémorisés. Françoise Bedel assemble alors ces différents vins, créant à chaque fois une cuvée unique restituant la personnalité des différents terroirs.

L'embouteillage se fait au Domaine et certaines cuvées sont fermées d'un bouchon de liège ficelé sur le goulot avec une cordelette de chanvre. Les vins vieillissent alors plusieurs années acquérant leur complexité aromatique. Une dernière dégustation à l'aveugle avant le dégorgement permettra de déterminer le meilleur équilibre sucre/acide avant le dosage.

Le vin

Le premier nez livre des arômes de fruits confits et d'abricot sec, à l'aération des notes de bois de santal, de cannelle et de fleur d'oranger. La bouche est pleine et ample avec une belle vivacité sous-jacente. Le dosage est discret et concoure à la finesse et à l'équilibre du vin.

Très belle évolution subtilement oxydative de cet assemblage, où le pinot noir domine légèrement le chardonnay et le pinot meunier. Toujours sur la réserve aromatique mais d'un remarquable éclat, peu dosée, dense en extrait secs. Quelle sagesse ! (RVF, millésime 2002, noté 94/100)

Le pinot noir domine légèrement le chardonnay et le pinot meunier dans ce 2002 extrêmement jeune et intense, dont l'allonge se montre à la fois sage et énergique. Un grand champagne de table. (RVF, millésime 2002, noté 96/100)

La presse spécialisée en parle

La sagesse et la sérénité que dégagent les champagnes de Françoise Bedel et de son fils Vincent Desaubeau ne vous laisseront jamais indifférents. Le tandem familial s'attache à une viticulture en biodynamie, essentiellement du meunier, sur les terroirs variés de la porte occidentale de la Marne (limoneux, argileux, calcaires, garnis de pierres meulières). La récolte parfaitement mûre des raisins et un temps prolongé en cave donnent naissance à des vins automnaux extrêmement savoureux, à la fois posés et énergiques, d'une sincérité rare. Leur effervescence cajole le corps, leurs notes oxydatives subtiles nourrissent l'esprit. Certifié bio depuis 1998 et biodynamie depuis 2001. (RVF, très grand domaine incontournable, noté 2*/3)

Françoise Bedel est l'une des vigneronnes les plus attachantes de la Champagne. Avec son fils Vincent, ils portent haut les couleurs de la biodynamie en la pratiquant avec une intelligence rigoureuse sur les 8,5 hectares de leur domaine situé à Crouttes-sur-Marne, dans la vallée de la Marne. Les vins progressent d'année en année et sont un juste témoignage du terroir qui les porte, brillant par leur maturité et leur complexité. Ce sont avant tout des vins de repas mais il faut les découvrir sans retenue car ils offrent une lecture à la fois originale, engagée et soignée de la Champagne. (Bettane & Desseauve, production de

haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur, noté 3*/5)

Caractéristiques

- **note RVF :** 96/100
- **Cépage :** 90% pinot meunier, 5% chardonnay, 5% pinot noir
- **Appellation principale :** AOC Champagne
- **Classification :** Vallée de la Marne
- **Terroir :** Argiles et marnes sur base calcaire, vignes de 30 à 70 ans
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Elevage :** 85% cuves émaillées, 15% fûts de chène, 13 ans sur latte
- **Millésime :** 2006, extra-brut (dosé 3,54 g/L), dégorgé janvier 2021
- **Période de consommation :** à boire entre 2022 et 2028
- **Alcool :** 12,5% vol.
- **Service :** 9 à 11°C