

Champagne Françoise BEDEL, extra-brut "COMME AUTREFOIS"

75cl Blanc Champagne AOC Champagne Vallée de la Marne



La note by Christian Walter

96/100

La sagesse et la sérénité que dégagent les champagnes de Françoise Bedel et de son fils Vincent Desaubau 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 & Desseuve, 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 & Desseuve (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 paroles 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

Un premier nez puissant et expressif avec un agréable mélange de fraîcheur et de maturité. Des arômes de fruits secs et d'épices douces. En finale des notes minérales et légèrement iodées. La bouche est d'une grande intensité et d'une belle richesse. La dualité maturité-fraîcheur perçue au nez se confirme en bouche. Le fond de vin présente des arômes de fruits secs et la sensation générale est celle d'une certaine vivacité.

Ce 2003 (40 % meunier, 40 % pinot noir et chardonnay) est vinifié en fût. C'est un champagne d'une rare intensité dont les arômes parfument une bouche veloutée, apaisante et longue. (RVF, millésime 2003, noté 95/100)

La presse spécialisée en parle

La sagesse et la sérénité que dégagent les champagnes de Françoise Bedel et de son fils Vincent Desaubau 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 Crouettes-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** : 95/100
- **Cépage** : 30% pinot meunier, 40% pinot noir, 30% chardonnay
- **Appellation principale** : AOC Champagne
- **Classification** : Vallée de la Marne
- **Terroir** : Argiles et marnes sur base calcaire, vignes de 25 à 60 ans
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Elevage** : 100% fûts de chêne, 14 ans sur latte
- **Millésime** : 2005, extra-brut (dosé 2,10 g/L), dégorgé janvier 2021
- **Période de consommation** : à boire entre 2022 et 2028
- **Alcool** : 12,5% vol.
- **Service** : 9 à 11°C