



GUIDE EUVRARD-GARNIER

CHAMPAGNE 2011



FRANÇOISE BEDEL

- COLLECTION DÉGUSTÉE -

Cuvée l'Âme de la Terre, Cuvée Entre Ciel et Terre, Cuvée Comme Autrefois



Propriétaire récoltant-manipulant depuis trois générations à Crouettes Sur Marne, la maison Françoise Bedel exploite en Bio-dynamie, depuis 1998, un domaine viticole d'une surface de 8,40 hectares (encépagée pour 78% de Pinot Meunier, 9% de Pinot Noir et 13% de Chardonnay). Cette approche, que nous apprécions tout particulièrement, considère la terre comme un organisme vivant qu'il s'agit de soigner naturellement pour que le raisin soit l'expression du Lieu et de l'Année (effet millésime), d'ailleurs dans les assemblages on retrouve toujours une année prépondérante. On observera également que les champagnes sont conservés au minimum 5 ans sur lattes pour laisser le temps à chacun de révéler sa complexité aromatique. Et c'est une réussite pour les cuvées que nous avons dégustées.

RECEPTIONS ET VISITES : Du lundi au vendredi 9h00-12h00 et 13h30-17h00

CONTACT : contact@champagne-bedel.fr VENTE AU DOMAINE : Oui

ADRESSE : 71 Grande Rue 02310 Crouettes sur Marne

TÉL. : (33) 323 82 15 80 - FAX : (33) 323 82 11 49 SITE : champagne-bedel.fr

CUVÉE L'ÂME DE LA TERRE 1998

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

- Robe or d'intensité soutenue, nuance chaude et agréable à l'œil.
- Nez expressif, aux notes de fruits confits, fruits cuits, légèrement miellés avec un soupçon d'arômes torréfiés.
- Bouche puissante et corsée, un Champagne charnu et plein qui affiche un caractère noblement évolué, le vin conserve une belle énergie, fraîche et séduisante.

Echantillon dégusté en juin 2010 après avoir vieilli plus de 9 ans sur lattes.



DOSAGE | ACIDITÉ | ALCOOL

11,9 gr/Litre | 4,55 gr/Litre | 12°10

LA SUGGESTION DU SOMMELIER :

Côte de veau aux pleurotes

CEPAGES :

41% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 24% Pinot Meunier (vignes âgées de 20 à 60 ans)

EQUILIBRE GUSTATIF

Acidité 1 2 3 4 5 6 7 8 9 Sucre

CATÉGORIE : REVELATION

MENTION

• Prix Départ Cave : 43,20 €
• Stock (06/2010) : 2 000 Bouteilles

CUVÉE ENTRE CIEL ET TERRE

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

- Robe or-intense, grande brillance.
- Nez ouvert et expressif, des notes qui évoquent la maturité et la richesse, miel, fleurs blanches.
- Bouche souple et généreuse, un Champagne ample à la finale tendre et aromatique, une petite note de caramel apparaît, la bulle est fine et discrète.

Echantillon dégusté en juin 2010, après avoir vieilli plus de 6 ans sur lattes.



DOSAGE | ACIDITÉ | ALCOOL

8 gr/Litre | 4,61 gr/Litre | 12°13

LA SUGGESTION DU SOMMELIER :

Tartare de Crabe

CEPAGES :

100% Pinot Meunier

EQUILIBRE GUSTATIF

Acidité 1 2 3 4 5 6 7 8 9 Sucre

CATÉGORIE : VALEUR SÛRE

MENTION

• Prix Départ cave : 36,90 €
• Stock (juin 2010) : 5 000 Bouteilles

CUVÉE COMME AUTREFOIS

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

- Robe or brillante, bulle fine et légère.
- Nez complexe et racé, notes de sous-bois, de petits champignons, une nuance légèrement minérale apparaît.
- La bouche affiche une texture soyeuse et souple, la fraîcheur se manifeste en milieu de dégustation et tend à raffermir le vin et apporter l'équilibre gustatif.

Un Champagne de très bon niveau qui saura vous surprendre.

Echantillon dégusté en juin 2010, après avoir vieilli plus de 10 ans sur lattes.



DOSAGE | ACIDITÉ | ALCOOL

14,3 gr/Litre | 8,41 gr/Litre | 12°11

LA SUGGESTION DU SOMMELIER :

Poularde pochée sauce suprême

CEPAGES :

13% Chardonnay, 9% Pinot Noir, 78% Pinot Meunier

EQUILIBRE GUSTATIF

Acidité 1 2 3 4 5 6 7 8 9 Sucre

CATÉGORIE : AUTHENTIQUE

MENTION

• Prix Départ Cave : 54 €
• Stock (juin 2010) : 1 300 Bouteilles