

# CHAMPAGNE !

" Le bois, sans modération "

Effervescences n°1

## ■ Champagne Françoise Bedel

*"l'âge du fût,  
mon capitaine !"*

Nous faisons connaissance avec Françoise Bedel dans un cadre familial. Elle nous fait part de sa conception de l'utilisation du bois et de la biodynamie : "le but n'est pas d'aromatiser les vins. Par la biodynamie, j'entends harmoniser le sol, le fruit et le bois...". Nous vérifions qu'il s'agit bien d'un jour "fruit". La dégustation peut maintenant commencer !

Nous analysons une première série de quatre verres de pinot meunier issus de terres très argileuses avec un peu de calcaire. Les deux premiers vins ont été vinifiés en cuve. À la dégustation, ils sont l'archétype même du cépage. Les deux autres vins ont été vinifiés dans des barriques de chez Damy, l'unique tonnellerie représentée chez Françoise Bedel. Le premier présente une ampleur supérieure aux vins de cuve, qui prolonge la bouche par des tanins assez soyeux. Il s'agit d'une barrique d'un vin. Le dernier en revanche semble plus fin. Il s'agit d'une barrique qui a plus de dix ans. Sur la série suivante, il s'agit également de pinots meuniers mais provenant d'un terroir plus limoneux. Les deux premiers vins viennent de cuve, le troisième provient d'un fût de trois vins et le quatrième d'un fût neuf. En

cuve, le vin est aérien. La bouche est ronde, contre-balançée par une touche minérale. Le fût de trois vins présente un boisé délicat et une bouche plus grasse et plus complète. Le fût neuf, quant à lui, s'impose plus violemment (caractère fumé et coco) mais au final l'ensemble est flatteur et gourmand.

Le bois apporte complexité, structure et harmonie mais il semble que le bois neuf efface la personnalité du vin.

Voici maintenant des vins provenant d'une cuve et de quatre tonneaux de plus de dix ans ayant accueillis des chardonnays. Le vin en cuve est superbe, droit, minéral et long. Les quatre fûts donnent quatre vins différents ! Ils semblent plus gras qu'en cuve, mais ils ont perdu en pureté pour adopter un style plus baroque. Chaque tonneau est donc une "pièce" unique. Parfois certains vins peuvent perdre en pureté au contact du bois.

Champagne Françoise Bedel,  
71, Grande rue - 02310 Crouettes sur Marne.  
Tel : (33) 03 23 82 15 80