

# Gault & Millau

## Guide des Champagnes 2013

219 Maisons

752 champagnes

Champ'market  
L'expert Champagne

### CHAMPAGNE FRANÇOISE BEDEL ET FILS

BIODYNAMIE    VENTE SUR PLACE    VISITE SUR RENDEZ-VOUS



Françoise Bedel - 71 Grande-Rue - 02310 - Crouettes-sur-Marne -  
T: 03 23 82 15 80 -  
contact@champagne-bedel.fr - <http://www.champagne-bedel.fr>

A la tête d'une des rares maisons travaillant en biodynamie (dès 1998), Françoise Bedel élabore des champagnes qui savent "avoir le goût de là où ils viennent". Sur les quelque 8,50 hectares exploités, le pinot meunier est largement majoritaire. L'Ame de la Terre, cuvée brut nature dominée par le pinot noir et le chardonnay, est désormais déclinée dans le millésime 2003.

Surface du vignoble : 8,50 ha • Age moyen des vignes : 45 ans • Vendange manuelle : 100%

#### Françoise Bedel L'Ame de la Terre Brut

2003 | 17,5/20 | 43,20 €



Quelle réussite ! Personnalité admirable et saisissante. Belles notes de cerise, fleurs séchées et camomille. La bouche est élancée et artistique, avec une effervescence ultra séduisante. Immense avec des langoustines de casier rôties et du tapioca au beurre.

#### Françoise Bedel Entre Ciel et Terre Brut ♥

non mill. | 18/20 | 37,50 €



Une très grande cuvée, exprimant plénitude et densité. L'équilibre est subjuguant, racé, avec une mêche rare en champagne. Il est sèveux, d'abricot et de violette. Le gras se joue de la bulle croquante et vive. C'est une merveille.

#### Françoise Bedel Origin'Elle Brut ♥

non mill. | 15,5/20 | 26 €



Tout est original dans cette maison, le nom de cette cuvée est donc fort à propos. Dans cet esprit, l'olfactif est précis, proche du végétal et du fruit. Le palais, fin, au dosage faible, est d'une précision infime. Définition à la fois amère et saline. Superbe.