



**B** FRANÇOISE BEDEL Entre ciel et terre

16 000



30 à 50 €

L'exploitation couvre plus de 8 ha dans la vallée de la Marne, en aval de Château-Thierry. Entre ciel et terre ? Le nom de la cuvée fait allusion à la viticulture biodynamique pratiquée par Françoise Bedel. Cette démarche appréhende en effet la vigne dans son rapport avec le cosmos, une de ses pratiques les plus connues consistant à fixer le calendrier des travaux à la vigne et au chai en fonction des cycles lunaires. Blanc de noirs, ce champagne comprend

80 % de meunier et a séjourné partiellement en fût de chêne pendant douze mois. Le nez mûr évoque la torréfaction, le pain grillé. La bouche persistante fait preuve d'une vivacité qui invite à ouvrir cette bouteille dès l'apéritif. (RM)

● SARL Françoise Bedel, 71, Grande-Rue, 02310 Crouettes-sur-Marne, tél. 03.23.82.15.80, fax 03.23.82.11.49, contact@champagne-bedel.fr

✓ I t.l.j. sf dim. 9h-12h30 13h30-18h; sam. sur r.-v.; f. août