FRANÇOISE BEDEL

Conduits dans l'esprit de la biodynamie, les 8,5 hectares de Françoise Bedel dont les ¾ sont plantés en pinot meunier offrent des champagnes très mûrs dont toutes les étapes d'élaboration sont réalisées au domaine. Certaines cuvées commercialisées en catégorie Brut peuvent être offertes en catégorie Brut Nature.

www.champagne-bedel.fr
Lieu : 71, Grande Rue 02310 Crouttes-sur-Marne
Téléphone : 03 23 82 15 80

Cuvée Origin'Elle – Brut

15/20

★★½

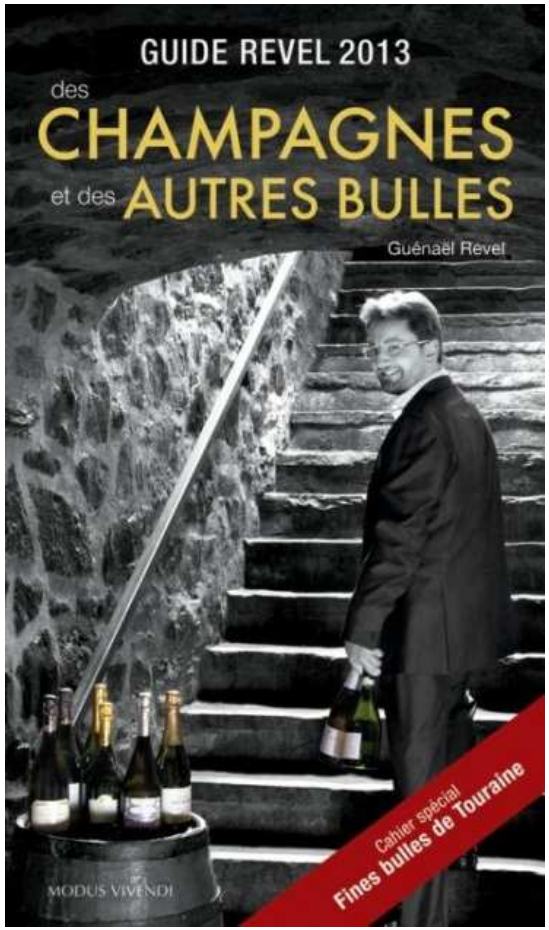
Nez net et expresif de levure, de pain frais, puis d'agrumes légèrement confits. Le volume est léger en bouche, les bulles sont nouées, toutefois un peu fugaces, elles sont enveloppées d'un caractère plus citrique que toasté qui illustre un vin axé davantage sur la fraîcheur et la minéralité que la profondeur et la complexité. Un champagne abordable et pur.

Cuvée Dis, « Vin Secret » – Brut

17/20

★★★½

Nez fin, légèrement lacté (notes de chocolat au lait), plus axé sur les fruits jaunes confits à l'aération, qu'on retrouve en bouche dès l'attaque, au sein d'une effervescence foisonnante, plus crémeuse qu'autrefois. La petite pointe d'amertume en finale offre un caractère mordant, c'est un champagne de pinot meunier dominant abordable, charmeur et charnu, bien construit.



Cuvée Entre Ciel et Terre – Brut

16/20

★★★

Nez très expressif au fruité blanc, puis de fruits secs et enfin confits après quelques instants dans le verre. On les retrouve à l'attaque en bouche dans un volume léger, aux bulles aériennes, toutefois nouées qui apportent de la fraîcheur, de l'élégance. Le dosage apparaît appuyé, il n'entrave pas la minéralité qui perce en finale. Un champagne plus gourmand que tendu, impeccable sur un apéritif aux canapés variés.

Cuvée L'Âme de la Terre Millésime 2003 – Extra-Brut

17/20

★★★½

Des arômes de fruits confits se laissent facilement capter au premier nez, l'aération se fait plus torréfiée, elle est confirmée dès l'attaque en bouche par des accents aromatiques de pains grillés bruns, de malt et de fruits cuits. C'est un champagne puissant où pointe une fine amertume en finale, un champagne solide qui nourrit, très symbolique du millésime, finalement mature et construit pour la table. Une idée ? Cailles aux cerises et petits oignons caramélisés.