

■ Françoise Bedel et Fils

CHAMPAGNE



A moins de 80 km de Paris, Crouttes-sur-Marne marque la frontière occidentale de la Champagne. Crouttes ? Un nom étrange qui vient de la déformation de « grottes » : l'extraction de la craie a fait du gruyère de ces coteaux escarpés. Les champagnes produits sont souples et précoces, issus essentiellement du pinot meunier, sur des terroirs hétérogènes (limoneux, argileux, calcaires), dont le potentiel se révèle chez ceux qui s'en donnent la peine. Vincent Desaubeau travaille avec sa mère, Françoise Bedel, depuis 2003. Ils possèdent un vignoble découpé en vastes parcelles, un atout en culture biodynamique – que le domaine pratique depuis 1998. Leurs champagnes originaux et vineux, élevés longtemps en cave et peu dosés, reposent sur la maturité et la tendresse du pinot meunier, à l'effervescence et aux notes oxydatives subtiles. Des champagnes peu connus du grand public, d'une sincérité rare. Comme après avoir goûté aux fromages fermiers au lait cru, leur usage fréquent rend la consommation de champagnes techniques et aseptisés bien laborieuse.



Les vins : la nouvelle cuvée Origin'elle, meunier 84 %, est délicieusement fruitée dans un version extra-brut directe, savoureuse et brillante, on en boira jusqu'à bout de la nuit. L'Entre Ciel et Terre, 80 % pinot meunier, gagne en densité, en minéralité. Bravo ! L'Âme de la Terre 2003, dans un millésime poids lourd, riche et enrobant, préserve péniblement un peu de finesse.

<input type="checkbox"/> Brut Entre Ciel et Terre	37,50 €	16
<input type="checkbox"/> Brut Origin'Elle	26 €	15,5
<input type="checkbox"/> Extra Brut L'Âme de la Terre 2003	43,20 €	16

Rouge : 7,22 hectares.

Pinot noir 9 %, Meunier ou Pinot Meunier 91 %

Blanc : 1,2 hectare.

Chardonnay 100 %

Production moyenne : 60 000 bt/an

☼ Certifié en agriculture bio ou biodynamique

Françoise Bedel et Fils, 71, Grande Rue, 02310 Crouttes-sur-Marne

Tél. : 03 23 82 15 80 Fax : 03 23 82 11 49

E-mail : contact@champagne-bedel.fr

Site : www.champagne-bedel.fr

Vente : au domaine

Du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h. Les autres jours sur rendez-vous (mêmes horaires).

Propriétaire : Françoise Bedel