

FRANÇOISE BEDEL & FILS

# SOUS UNE BONNE ÉTOILE

« **C**'était en 1997, j'étais allé dans le département de l'Aube rencontrer Jean-Pierre Fleury [du domaine champenois éponyme] pour discuter de biodynamie. Il m'a emmenée dans une réunion, chez Marc Kreydenweiss, en Alsace. En repartant de là, j'étais dans la voiture et il faisait un soleil magnifique, la lumière était incroyable, j'ai eu comme une révélation, je planais, j'avais une pêche d'enfer ! »

Françoise Bedel, vigneronne dans la vallée de la Marne, à seulement une heure de route de Paris, ne cache rien. « Avant ça, j'étais en chimique », ajoute-t-elle pour signifier qu'elle recourait aux produits de synthèse, pesticides et fongicides notamment, sans trop se questionner. Mais toute convertie et croyante soit-elle, la jeune quinquagénaire n'a rien d'une rêveuse. Au contraire ! C'est une battante, à l'évidence, qui s'est finalement jointe à nous après que son fils, Vincent Desabeau, nous eût fait faire le tour du propriétaire. Et fait goûter des cuvées qui ne font pas mystère de la philosophie



maison, comme en témoignent leurs noms : Origin'elle, Dis, « Vin Secret », Entre Ciel et Terre... On imagine mal un pilote de course automobile éclabousser un podium avec ça.

« J'ai eu comme une révélation, je planais, j'avais une pêche d'enfer ! »

– FRANÇOISE BEDEL,  
au sujet de sa découverte de la biodynamie

Comme souvent chez les vignerons qui sont très près de leurs terroirs, les vins de Françoise Bedel ont une précision et une pureté de fruit sinon exceptionnelles, du moins un cran plus élevées que bien des cuvées élaborées selon les principes de ce qu'on appelle la culture raisonnée – qui est en fait l'agriculture conventionnelle revue au goût du jour, juste assez « verte » pour ne pas être ostracisée.

## FRANÇOISE BEDEL & FILS *suite* >>

Page précédente : Françoise Bedel et son fils, Vincent Desaubeau. Ci-contre, le vin qui fera son entrée au Québec par le truchement du Nouvel arrivage *Cellier*. Le nom de la cuvée – Dis, « Vin Secret » – est à dessein énigmatique, voire ésotérique, le duo mère-fils ne faisant pas mystère de sa croyance aux influences cosmiques.

### UN CHAMPAGNE EN CARAFE ?

Vincent Desaubeau (du nom de son père), aujourd'hui âgé de 31 ans et depuis 2003 aux côtés de sa mère dans l'exploitation, passe en carafe un de leurs champagnes du millésime 1998 à 100 % à base de pinot meunier, une rareté! «Ne craignez-vous pas de voir l'effervescence diminuer, ce faisant?» Sa réponse: pas si on le boit rapidement et si on le carafe délicatement. De fait, l'effervescence est toujours là; l'aération, par ailleurs, révèle un peu plus la profondeur aromatique. Un beau champagne, lui fais-je remarquer. Il nous reprend gentiment: «Merci, mais vous savez, on préfère de plus en plus parler de "vin de Champagne", pas juste de champagne...»

L'idée, bien sûr, étant de s'éloigner de la connotation strictement festive et légère rattachée au produit. Chose certaine, les Bedel mère et fils ont beau avoir des étoiles dans les yeux et la tête tournée vers les astres qui guident leur mode de culture, ils travaillent avec beaucoup de sérieux et d'application à convaincre tous les éventuels sceptiques. ■ M.C.



**NOUVEL ARRIVAGE** • Page 77



Dis, « Vin Secret »  
FRANÇOISE BEDEL



Le village de Crouttes-sur-Marne, où est installée Françoise Bedel. Nous sommes ici dans la vallée de la Marne, en gros à égale distance de Reims et de Paris.

## LE BAL DES SANS-ANNÉE

Avec son climat relativement difficile, la Champagne étant le vignoble français le plus nordique, il est vite apparu à ses artisans que de mélanger des vins de différentes années permet de pallier certaines lacunes. Cela donne aussi la chance d'offrir aux consommateurs, année après année, un champagne reconnaissable, qui goûte pratiquement toujours la même chose. Dans le contexte du monde du vin, cette invariabilité est à la fois une hérésie (seul le vin « industriel » est quasi toujours pareil) et un exploit, tout l'art des chefs de caves à recréer un style défini se révélant par là. En règle générale, le Brut sans année (BSA, aussi dit « champagne non millésimé ») constitue le gros du volume de champagne produit par une maison, grande ou petite.

## MYTHE OU RÉALITÉ?

### Dom Pérignon a tout découvert.

Le célèbre moine cellérier – une sorte de frère économe, chargé de l'intendance – n'a rien inventé comme tel. Il a raffiné le procédé, plutôt, introduisant la notion d'assemblage de raisins pour gommer les défauts que certains vins avaient, pris isolément. On doit aussi à ce bénédictin, toujours au XVII<sup>e</sup> siècle, le renforcement des bouteilles à l'aide d'un verre plus épais pour empêcher les explosions intempestives, qui se produisaient souvent.