

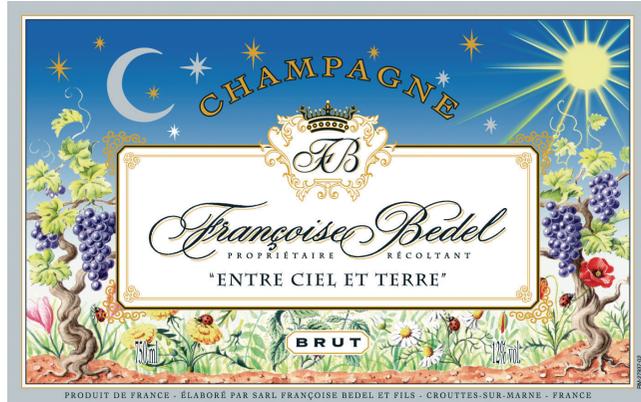
Gerhard Eichelmann
CHAMPAGNE

Inhalt

Autor.....	4
Vorwort.....	5
Warum Champagner?.....	6
Die Champagne und ihre Weine	8
Eine kleine Geschichte des Champagners.....	10
Wie Champagner entsteht.....	14
Die vier Champagner-Regionen.....	22
Montagne de Reims.....	24
Vallée de la Marne.....	38
Côte des Blancs.....	50
Côte des Bar.....	60
Die Jahrgänge.....	70
Glossar / Die wichtigsten Begriffe.....	74
Die besten Champagnererzeuger	83
Klassifikation 2013.....	630

Françoise Bedel

Crouttes-sur-Marne



71, Grande Rue, 02310 Crouttes-sur-Marne

Tel. 03.23.82.15.80, Fax: 03.23.82.11.49

www.champagne-bedel.fr

contact@champagne-bedel.fr

Besuchszeiten: Mo.-Fr. 9-18 Uhr, Wochenende nach Vereinbarung

Besitzer Françoise Bedel
Chef de Caves Vincent Desaubeau
Rebfläche 8,4 ha
Produktion 50.000–60.000 Flaschen
Importeure Vinaturel (D), Lenau (D), Kössler (D)
 Weinpur (D); Grand Cru (A); Feer (CH);
 Champagner Schwiz (CH), Vinlibre (CH)

Françoise Bedel kümmert sich seit 1979 um einen Teil des Betriebes, den ihre Eltern Fernand und Marie-Louise gegründet hatten, seit 2003 unterstützt sie ihr Sohn Vincent Desaubeau im Betrieb. Ihre Weinberge befinden sich in Crouttes-sur-Marne und Charly-sur-Marne, wo jeweils Pinot Meunier und Chardonnay angebaut werden, sowie in Villers-Saint-Denis (Chardonnay) und Nanteuil-sur-Marne (Pinot Meunier und Pinot Noir). Sie setzen sich zusammen aus 78 Prozent Pinot Meunier, 13 Prozent Chardonnay und 9 Prozent Pinot Noir, die ältesten Reben sind 60 Jahre alt. 1998 begann sie 2 Hektar Weinberge nach biodynamischen Richtlinien zu bewirtschaften, seit 1999 bewirtschaftet Françoise Bedel die gesamte Rebfläche biodynamisch, ist Mitglied bei Biodyvin, zertifiziert von Ecocert. Alle Parzellen werden gesondert vinifiziert. Ein Teil der Weine wird in Barrriques angebaut, ein Teil in Emaillietanks. Alle Champagner werden recht lange auf der Hefe angebaut, einige im Holz ausgebaute Cuvées „sous liège“. Die Dosage ist bei allen recht niedrig, manche Cuvées bietet Françoise Bedel auch ohne Dosage in einer Version Brut Nature an.

Die Stilistik

Die Champagner von Françoise Bedel sind alle wunderschön füllig und konzentriert. Es sind sehr eigenständige Champagner, die alle geprägt sind von feinen salzigen Noten und viel Mineralität. Sie sind komplex und stoffig und brauchen Zeit, um sich zu entfalten. Es sind Champagner, die sich vielseitig zu Speisen kombinieren lassen, zu Meeresfrüchten und Fisch, aber auch zu hellem und dunklem Fleisch, die gereiften Champagner auch zu Käse.

Die Champagner

Jüngster Zugang im Programm ist die Cuvée **Origin'elle**, die es sowohl **Brut** als auch **Extra-Brut** dosiert gibt. Sie enthält 57 % Pinot Meunier, 32 % Chardonnay und 11 % Pinot Noir, wird in Emaillietanks

ausgebaut, ein kleiner Teil im Barrique, und bleibt mindestens vier Jahre auf der Hefe. Sie ist rauchig und klar im Bouquet bei guter Konzentration, füllig und harmonisch im Mund, besitzt reife Frucht und gute Substanz, passt als Aperitifchampagner, aber auch zu Vorspeisen auf Basis von Fisch und Meeresfrüchten.

Die Cuvée „**Dis, Vin Secret**“ besteht fast ganz aus Pinot Meunier, hinzu kommt ein klein wenig Chardonnay, in manchen Jahren auch Pinot Noir, der überwiegende Teil des Weines wird in Emaillietanks angebaut. Sie bleibt mindestens fünf Jahre auf der Hefe und wird in den Versionen **Brut** (mit 7,6 Gramm Dosage) und **Brut Nature** angeboten. Sie ist rauchig und konzentriert im Bouquet, enorm würzig, herrlich eindringlich, füllig im Mund, kraftvoll, präzise, nachhaltig, besitzt Substanz, feine Frische, salzige Noten, passt zu Vorspeisen, auch zu Geflügel. Der Brut Nature ohne Dosage ist etwas mineralischer und nachhaltiger als der Brut.

Die Cuvée **Entre Ciel et Terre** wird **Brut** angeboten sowie je nach Jahr auch in einer Version Extra-Brut oder **Brut Nature**. Sie enthält überwiegend Pinot Meunier, meist etwa zwei Drittel, manchmal auch mehr, hinzu kommen Pinot Noir und Chardonnay, in manchen Jahren auch nur Pinot Noir oder nur Chardonnay, in Jahren wie 2002 kann sie auch einmal ein reinsortiger Pinot Meunier sein. Die Cuvée Entre Ciel et Terre wird überwiegend in Emaillietanks (90 %) angebaut, ein kleiner Teil auch im Barrique (10 %), sie bleibt sechs Jahre auf der Hefe. Sie zeigt gute Konzentration im Bouquet, rauchig-würzige Noten, viel reife Frucht. Fülle und Kraft prägen den Mund, Substanz, feine Mineralität, Nachhaltig. Der Brut Nature ist druckvoller und nachhaltiger als der Brut, beide passen hervorragend zu Fisch und Meeresfrüchten.

Der **L'Ame de la Terre Extra-Brut Millésimé** besteht aus 67 % Pinot Meunier, 17 % Pinot Noir und 16 % Chardonnay, wird mit 3,5 Gramm dosiert. Er zeigt feinen Duft im Bouquet, gute Konzentration, rauchige Noten, reife Frucht und Frische, ist füllig im Mund, harmonisch, besitzt viel reife Frucht, Substanz und Länge, passt hervorragend zum Essen, zu hellem und auch zu dunklem Fleisch, aber auch zu Käse.

Der **Comme Autrefois Brut**, wird ganz im Holz vinifiziert (etwa sechs Monate) und „sous liège“ ausgebaute, also mit Naturkork, bleibt mindestens zehn Jahre auf der Hefe und wird mit 5 Gramm dosiert. Er besteht überwiegend aus Pinot Meunier, hinzu kommen etwas Pinot Noir und Chardonnay, manchmal wie 1998 ist er ein reinsortiger Pinot Meunier; er stammt immer ganz aus einem Jahrgang, ist aber kein Jahrgangschampagner. Er zeigt deutliche Reife im Bouquet, viel Würze. Fülle und reife Frucht prägen den Mund, feine Säure, Wärme.

Er passt hervorragend zum Essen, wie auch der **Robert Winer Brut Millésimé**, der erstmals 1996 erzeugt wurde, nächster Jahrgang wird 2008 sein. Er besteht aus 88 % Pinot Meunier und jeweils 6 % Chardonnay und Pinot Noir. Der Ausbau erfolgt in Emaillietanks, dann wird er „sous liège“ mindestens elf Jahre auf der Hefe angebaut. Er ist würzig im Bouquet, eindringlich, gereift, ist gereift auch im Mund, besitzt Substanz, herrlich viel Stoff, ist wunderschön lang, passt zu Fisch, auch zu hellem Fleisch. —

Die Bewertungen / Preise ab Weingut

★★★	Françoise Bedel Origin'elle Extra-Brut	26,- €
★★★	Françoise Bedel Origin'elle Brut	26,- €
★★★★	Françoise Bedel „Dis, Vin Secret“ Brut Nature	30,- €
★★★	Françoise Bedel „Dis, Vin Secret“ Brut	30,- €
★★★★	Françoise Bedel „Entre Ciel et Terre“ Brut Nature	37,- €
★★★	Françoise Bedel „Entre Ciel et Terre“ Brut	37,- €
★★★★	Françoise Bedel „L'Ame de la Terre“ Extra-Brut 2003	44,- €
★★★	Françoise Bedel „Comme Autrefois“ Brut (1998)	54,- €
★★★★	Françoise Bedel „Robert Winer“ Brut Millésime 1996	63,- €