



Revue de presse



Gault & Millau

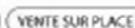
Guide des Champagnes 2013

219 Maisons

752 champagnes

Champ'market
L'expert Champagne

CHAMPAGNE FRANÇOISE BEDEL ET FILS

 BIODYNAMIE  VENTE SUR PLACE  VISITE SUR RENDEZ-VOUS



Françoise Bedel - 71 Grande-Rue - 02310 - Crouettes-sur-Marne -
T: 03 23 82 15 80 -
contact@champagne-bedel.fr - <http://www.champagne-bedel.fr>

A la tête d'une des rares maisons travaillant en biodynamie (dès 1998), Françoise Bedel élabore des champagnes qui savent "avoir le goût de là où ils viennent". Sur les quelque 8,50 hectares exploités, le pinot meunier est largement majoritaire. L'Ame de la Terre, cuvée brut nature dominée par le pinot noir et le chardonnay, est désormais déclinée dans le millésime 2003.

Surface du vignoble : 8,50 ha • Age moyen des vignes : 45 ans • Vendange manuelle : 100%

Françoise Bedel L'Ame de la Terre Brut 2003 | 17,5/20 | 43,20 €



Quelle réussite ! Personnalité admirable et saisissante. Belles notes de cerise, fleurs séchées et camomille. La bouche est élancée et artistique, avec une effervescence ultra séduisante. Immense avec des langoustines de casier rôties et du tapioca au beurre.

Françoise Bedel Entre Ciel et Terre Brut ♥ non mill. | 18/20 | 37,50 €



Une très grande cuvée, exprimant plénitude et densité. L'équilibre est subjuguant, rocé, avec une mâche rare en champagne. Il est sèveux, d'abricot et de violette. Le gras se joue de la bulle croquante et vive. C'est une merveille.

Françoise Bedel Origin'Elle Brut ♥ non mill. | 15,5/20 | 26 €



Tout est original dans cette maison, le nom de cette cuvée est donc fort à propos. Dans cet esprit, l'olfactif est précis, proche du végétal et du fruit. Le palais, fin, au dosage faible, est d'une précision infime. Définition à la fois amère et saline. Superbe.

■ Françoise Bedel et Fils

CHAMPAGNE



A moins de 80 km de Paris, Crouettes-sur-Marne marque la frontière occidentale de la Champagne. Crouettes ? 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'Ame 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'Ame 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 Crouettes-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

DEUX EXPERTS  UN GRAND GUIDE

LE GUIDE
BETTANE &
DESSEAUME
DES VINS
DE FRANCE

SELECTIF ET INDÉPENDANT
COMPLET ET FIABLE

Éditions
de La Martinière



FRANÇOISE BEDEL

III

71, Grande-Rue • 02310 Crouettes-sur-Marne
Tél. 03 23 82 15 80 • Fax : 03 23 82 11 49
contact@champagne-bedel.fr
www.champagne-bedel.fr

Visite : Du lundi au vendredi de 9h à 12h30
et de 13h30 à 18h. Le week-end sur rendez-vous.

Cette petite propriété, située aux portes de Paris ou presque, pratique une viticulture biodynamique idéaliste mais rigoureuse, et ne cesse de progresser dans l'élaboration de champagnes fidèles à la gueule de l'endroit, comme le dirait Jacques Puisais. Les vins présentés cette année brillaient par leur netteté, leur naturel, leur véritable et discrète élégance, mais il faut aimer les vins mûrs et marqués par une forte autolyse des levures.

DIS, VIN SECRET

Blanc Brut | 2013 à 2015 | 29,70 € **14,5/20**
Robe et nez évolués mais saveur riche, entière, à l'ancienne dans le meilleur sens du terme, champagne de table.

ENTRE CIEL ET TERRE

Blanc Brut | 2013 à 2015 | 37,50 € **15/20**
Beaucoup de rondeur, d'ampleur de saveur, très marqué par le ferment, mais sans lourdeur, terroir bien en évidence, champagne de table, à nouveau.



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

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

Champagne Française Bedel

Dis, Vin Secret Brut

Installé à Crouettes-sur-Marne depuis 3 générations, le Champagne Française Bedel, certifié par ECOCERT depuis 1999, cultive avec passion un vignoble de 8,40 hectares, selon les principes de la biodynamie, et élabore des Champagnes authentiques.

Présentation élégante, avec une étiquette soignée qui reprend les symboles de la biodynamie. Nom original et mystérieux, exhortation du vin à délivrer son message, basé sur un astucieux jeu de mot.

Environ 30 € la bouteille.



- Vue :**
 - Jaune or, intense
 - Bulles fines et vivaces
 - Lumineuse et limpide
- Nez :**
 - Nez épanoui et charmeur, doté d'une remarquable complexité, source d'un grand plaisir, révélateur d'un travail rigoureux de vinifications parcelles et de la maîtrise de l'art de l'assemblage
 - Les arômes de coing, d'acacia, de pomme et de poire confites, l'expression dos à % de Chardonnay, se confondent joyeusement avec les notes envoies de mûre, de cassis, de mirabelle, assorties de figue, d'abricot sec, de noix et de noisette
 - Le nez débouche enfin sur des nuances gourmandes de miel, de pain d'épice et de cire d'abeille, de cannelle et de café torréfié obtenues par un patient vieillissement des bouteilles sur lattes (7 ans)
- Bouche :**
 - Dense et ronde, elle dévoile une présence et un volume rares, superbe expression des raisins bien mûrs, issus pour la plus grande partie de 2003, année caniculaire, avec 85 % de Pinot Meurier, largement majoritaire dans l'assemblage, et 8 % de Pinot Noir
 - Effervescence subtile
 - Finale chaleureuse, presque structurée, agrémentée de discrètes nuances d'épices (poivre, cannelle, vanille...), expressions délicieuses d'un bois contenu, résultat d'une vinification en fûts de chêne de 10 % des vins de base
 - Longueur en bouche hors du commun

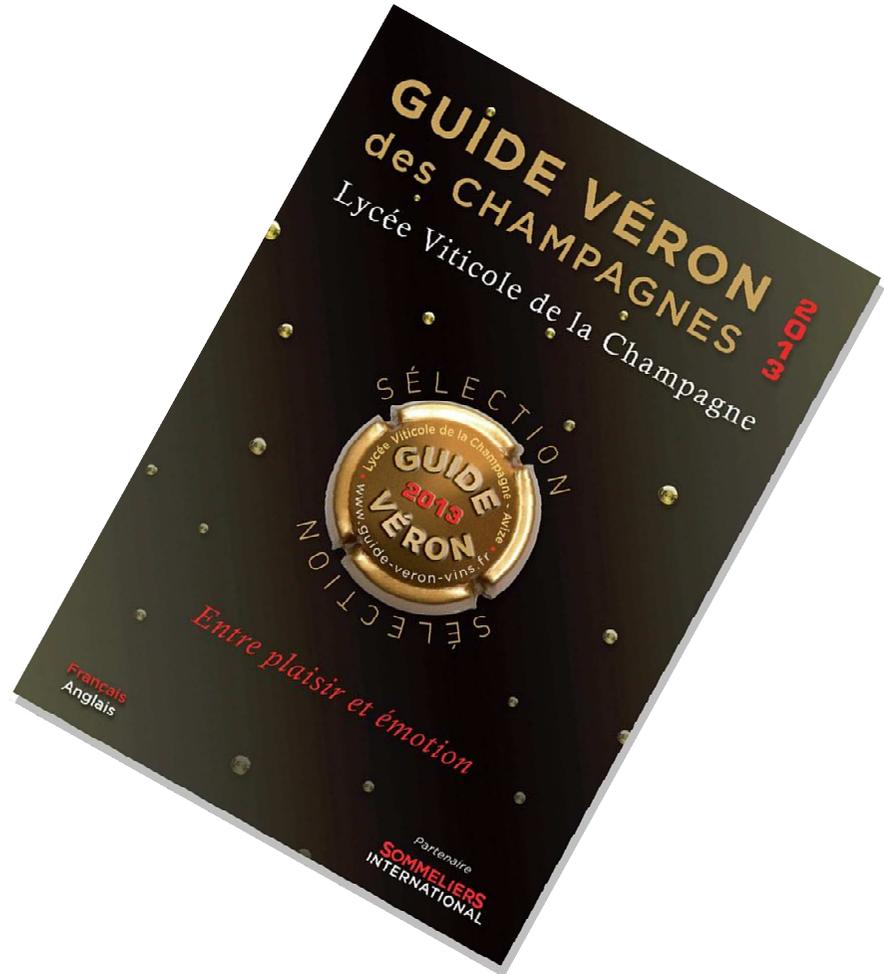
Cette Cuvée « Dis, Vin Secret - Brut » donne une belle image de ses terroirs d'origine : Crouettes-Sur-Marne, Charly-Sur-Marne et Nanteuil-Sur-Marne. Elle est une belle récompense pour le Champagne Française Bedel qui pratique avec conviction la viticulture biodynamique respectueuse de l'environnement et signe un Champagne de haute qualité.

Idéale à l'apéritif, avec des toasts au foie gras, elle accompagnera avec bonheur vos repas de fête, sur un magret de canard ou un sauté de porc aux giroles.

Pour plus d'informations :

Champagne Française Bedel & Fils

71 Grande Rue • 14 route de Cragis • 02310 Crouettes-sur-Marne • Tél. 03 23 82 15 80 • Fax : 03 23 82 11 41
Mail : contact@champagno-bedel.fr • Site : www.champagne-bedel.fr





**FRANÇOISE BEDEL
& FILS L'ÂME
DE LA TERRE 2002**

17/20

D'un terroir ignoré (Crouttes-sur-Marne), cette vigneronne biodynamiste et son fils offrent un vin d'une remarquable finesse de bulle au service d'une bouche délicate, glissante, citronnée, juvénile. Avec du rebond et de la tonicité, un champagne qui vous élève en douceur.

Tél. : 03-23-82-15-80.

48 €.



**Françoise Bedel
& fils,
brut Origin'Elle**

Françoise Bedel est une grande dame de la Champagne occidentale, cultivant ses vignes en biodynamie. Son domaine est situé à 80 kilomètres de Paris, à Crouttes-sur-Marne. Sa nouvelle cuvée, Origin'Elle, aérienne et fruitée, est un régal pour l'apéritif.

• 26 euros

Le nouvel
Observateur

N°2509

6/12/2012

Sélection champagnes bio

**FRANÇOISE BEDEL
"Dis, Vin Secret"**

D'un terroir décrié, Françoise Bedel sort des champagnes de fée. Peut-être la biodynamie lui donne-t-elle des ailes... Assurément, ses longs élevages (ici un millésime ●●●

Spécial vins de fête

●●● 2003) cisèlent une fine bulle et un vin d'une grande délicatesse. Féminin, diront certains...

Prix : 30 €

02310 Crouttes-sur-Marne Tél. : 03-23-82-15-80. www.champagne-bedel.fr

GRAND PRIX D'EXCELLENCE

Vinalies Nationales 2012

Les 30^e Vinalies Nationales se sont récemment déroulées à Aix-en-Provence. Voici le palmarès des champagnes primés.



Françoise Bedel
Entre Ciel et Terre
37,50 € **15/20**

Cette petite propriété, située aux portes de Paris ou presque, pratique une viticulture biodynamique idéaliste mais rigoureuse, et ne cesse de progresser dans l'élaboration de champagnes fidèles à la gueule de l'endroit, comme le dirait Jacques Puisais.

Le vin : beaucoup de rondeur, d'ampleur de saveur, très marqué par le ferment, mais sans lourdeur, terroir bien en évidence, champagne de table, à nouveau.

03 23 82 15 80

Vignoble de l'Aisne
 Dans cette excroissance ouest de la vallée de la Marne sont tapis 10 % du vignoble champenois.

21. Envoûtant
Françoise Bedel & Fils
"Comme autrefois", 58 € env.
(biodynamie)
 Ce pur meunier, à l'incroyable nez de réglisse, d'abricot sec et de miel est un voyage gustatif.
 Crouettes-sur-Marne (RM)

21



Les nouvelles stars de Saint-Émilion

PALMARÈS
 20 grands médocs encore abordables

Bulles de fêtes

150 CHAMPAGNES À TOUS PRIX

Beujotais les confidences de Dubœuf
Escapade Strasbourg by wine



LA REVUE DU **Vin** DE FRANCE
www.larvf.com

SPÉCIAL CHAMPAGNE
Nos 135 cuvées de prestige

SAINT-ÉMILION
Les crus classés passés au crible

DOSSIER EXCEPTIONNEL

LES PLUS GRANDS VINS ROUGES DE BOURGOGNE
50 DOMAINES DE LÉGENDE OUVERTENT LEUR CAVE
43 PAGES

L'affaire 1855
Le site de vente en ligne condamné!

Station

Les vins de France

Sommaire
Champagne
Les meilleurs calcaires livrent leurs trésors

Saint-Émilion : les leçons du classement 2012
Comprendre le vin : les vertiges tactiles
Terroirs d'allures : des Châteaux fins de nos débuts
Les producteurs

LA BOUTIQUE - DÉCEMBRE 2012 / JANVIER 2013 - 99



16/20

■ Agrapart & Fils	22 €
Brut blanc de blancs 7 crus	
■ AR Lenoble Blanc de blancs	63 €
Extra-Brut Gentilhomme 2002	65 €
■ Ayala Perle Nature 2002	
■ Françoise Bedel Brut blanc de noirs	
Entre Ciel et Terre	37,50 €
■ Bérèche et Fils Coteaux-champenois	
blanc Ormes, Les Montées 2011	18 €
■ Boizel Brut millésimé 2002	41 €
■ Bollinger Brut Special Cuvée	40 €
■ Pascal Doquet Blanc de blancs Vieilles	
vignes Grand cru Mesnil-sur-Oger 2002	41 €
■ Pascal Doquet	

17/20

■ Agrapart & Fils	90 €
Blanc de blancs Minéral 2002	
■ Françoise Bedel et Fils	48 €
L'Âme de la Terre 2002	
■ Billecart-Salmon Rosé	180 €
Elisabeth Salmon 2002	
■ Jacquesson Blanc de blancs	130
Dizy Côme Bautray 2002	
■ Philipponnat Clos des Goisses 2002	15
■ Jacques Selosse Brut blanc de blancs	
Grand cru Initial	
■ Jacques Selosse Blanc de blancs	
Extra-Brut 2002	plus

Une remarquable finesse de bulle au service d'une bouche délicate, très citronnée et tonique.
Dosage : 6 g/l
Bouteilles/an : 13 500
Prix : 48 €

16/20

■ **FRANÇOISE BEDEL**

Entre Ciel et Terre

Cette base de 2004 à 80 % de pinot meunier est une superbe entrée en matière pour les vins de cette maison. Bien construit sur la maturité du raisin, avec un léger côté automnal dû à l'évolution du cépage, il garde néanmoins une vigueur brillante et savoureuse du fruit. Un champagne épiced, puissant et équilibré qu'on aimera à table.

Dosage : 6 g/l
Bouteilles/an : 17 000
Prix : 37,50 €

2002	33 €
2002	51 €
dition Grand cru	31,50 €
2002	39 €
aux-champenois	
2009	29 €
	45 €
	40 €
de blancs	
mant	50 €
aux-champenois	
2002	36 €
2002	45 €
	30 €
	45,50 €

Avec une viande blanche

La finesse et la rondeur de ces champagnes s'accordent à merveille avec la délicatesse des volailles et des viandes blanches.

DÉLICIEUX

Cuvée Louis-Aristide, Champagne Massin

Issu de cuvées millésimées de pinot noir et d'un petit ajout de chardonnay, il exhale des notes de fruits compotés et de fruits secs d'une belle onctuosité.

> 21,70 €.

www.champagne-massin.com

ABORDABLE

Cuvée Table Ronde, Champagne Lancelot-Pienne

Ce pur chardonnay offre un nez de fleurs qui évolue en bouche sur des notes grillées. Sa belle minéralité s'accorde idéalement à la délicate viande blanche.

> 17,50 €. www.champagne-lancelot-pienne.fr



AUTHENTIQUE

Vielles Vignes Cépage Arbane 2005, Champagne Moutard

Seule cuvée à n'utiliser que de l'arbane, un cépage ancien, ce champagne de gastronomie développe des arômes d'agrumes et de châtaigne.

> 59 € (au lieu de 75 €) sur

www.lerepairedebacchus.com

BIO

Cuvée Entre Ciel et Terre, Champagne Françoise Bedel

Issu d'un domaine cultivé en biodynamie, ce champagne, composé de 80 % de pinot meunier et 20 % de pinot noir, offre un très beau nez beurré et aux notes de cèpes.

> 37,50 € chez les cavistes.

VIGNERONS
8081934300505/GTH/OTO/1

Éléments de recherche : CHAMPAGNE(S) DE VIGNERON(S) ou VIGNERON(S) DE CHAMPAGNE : appellation citée, marque collective, toutes citations

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

PHOTOS © SP

le Parisien
MAGAZINE

Aujourd'hui
en France