



ENTRE CIEL ET TERRE FRANÇOISE BEDEL

Déguster ses vins, c'est faire la connaissance d'êtres lumineux et vivants. Leur énergie se déploie et vous traverse tel un courant électrique, leur message vous touche au cœur. Sur ses terres des confins de la vallée de la Marne, aux portes du Bassin parisien, Françoise Bedel, icône de la biodynamie, produit des champagnes à forte teneur émotionnelle et spirituelle. Rencontre.

PAR ORIANNE NOUAILHAC PHOTOS JULIEN FAURE

Elle entre, tel un grand courant d'air et de lumière. Une forme d'énergie, déjà, se déploie. Pull orange, lunettes assorties, sourire sincère, la chienne Nora à son côté. Elles disent bonjour toutes deux, puis prennent place. C'est parti pour une rencontre étonnante, surréaliste au sens artistique du terme. Il y aura des révélations, des confidences – qui ne quitteront pas les murs les ayant recueillies –, des blessures, des colères mais surtout l'évidence d'un don, celui de faire parler la terre. Et le ciel et tous les autres éléments de la Création. Est-ce la sensation de l'avoir déjà rencontrée par le biais de ses vins, des bulles portant l'ADN de leur vigneronne, qui nous place ainsi d'emblée, en quelques minutes, dans le partage total, confiante pour l'une, sereine pour l'autre ? Françoise Bedel verse dans nos verres « Entre Ciel et Terre » et déroule : « *Un jour, dans l'une de mes parcelles argilo-calcaires, un de ces jours champenois où le ciel est tellement plombé et bas qu'il pourrait tomber sur nos têtes et la terre tellement détrem-pée que tu as un kilo de plus à chaque botte, j'ai entendu en mon for intérieur : "Ici on est entre ciel et terre." C'est resté.* » Cette parcelle, c'est Les Fortes Terres, 97 ares à Nanteuil-sur-Marne, la première convertie à la biodynamie à la veille du siècle nouveau, en un temps où l'on prenait encore cette philosophie pour du charlatanisme et les vigneronns la pratiquant pour des hurluberlus. Si l'on n'y prête garde, et au risque d'agacer les ligues hygiénistes, ce flacon-là on pourrait le siffler en un instant. Son énergie se diffuse tel un courant électrique qui vous traverse. Le vin est lumineux, élané, et que dire de cette persistance qui caractérise les bulles Bedel...

Mais ce n'est pas avec Entre Ciel et Terre que nous avons fait la connaissance de ces vins. Notre rencontre – tardive et puissante – remonte à 2015 avec la rarissime Cuvée Robert Winer 1996. Une cuvée produite une fois, une seule. En hommage à un homme qui marqua la vigneronne : Robert Winer, médecin homéopathe qui soigna le cœur, le corps et l'âme de la jeune mère qu'elle était alors, une mère qui avait subi une éclampsie en donnant naissance à son premier fils, Vincent, en 1980, bébé aussi fragile que sa génitrice. Avant l'heure de la biodynamie sonnait déjà celle du soin « sensible ». À la mort du médecin, en 2004, elle sélectionne dans ses vins celui qui exprimera le mieux son ressenti pour cet ami. 1996 est l'élite et, au-delà des pratiques de vinification les plus exigeantes qui lui sont appliquées et notamment ses 14 ans sur lies, sa beauté, son irradiant message vient de plus loin. « *C'est un "vin médecin", comme aimait les qualifier Robert. Son énergie folle, je ne me l'explique pas autrement que par le soin que j'y ai mis, l'amour que j'ai communiqué à ces jus.* » Mais tout ne (Suite page 122)

« La cuvée Robert Winer 1996, son énergie folle, je ne me l'explique pas autrement que par le soin que j'y ai mis, l'amour que j'ai communiqué à ces jus. »





Origin'elle

L'entrée en matière de la (courte) gamme de Françoise Bedel avec des raisins issus de toutes les parcelles du domaine et majoritairement, pour ce tirage, de la vendange 2017. On est sur un 100 % meunier, dégorgé en avril 2021, après 3 ans sur lies. L'énergie caractéristique des vins de la vigneronne est déjà là, les sols en biodynamie s'expriment. Une palette de fruits mûrs et d'agrumes vivifiants. Des bulles dynamisantes pour un vin salivant, jamais fatigant, toujours appétent.

Dis, « Vin Secret »

Destiné à la gastronomie, donc gourmand, rond, tout en étant aérien et subtil, ce divin secret possède une grande intensité aromatique. Les sols de limons des bords de Marne confèrent au vin sa rondeur. Issu de la vendange 2017 en majorité, complétée de vins de réserve, il est dominé par le pinot meunier (95 %), le reste de pinot noir. Après 3 ans sur lies (dégorgé en avril 2021), ce secret bien gardé que les amateurs se transmettent du bout des lèvres dévoile des notes protéiformes de fleurs jaunes, fruits compotés et épices.

Entre Ciel et Terre

La cuvée préférée des Japonais. Elle est issue de la parcelle de 97 ares Les Fortes Terres, la première convertie à la biodynamie, des vignes de 30 à 70 ans sur un sol d'argiles et marnes sur base calcaire. Pour Françoise Bedel, ce vin exprime « les différentes composantes du terroir » : la terre, le ciel mais aussi l'énergie, l'environnement, l'exposition... On ressent profondément cette énergie qui vous prend par la main et vous emmène. Après 1 an en cuves émaillées, il a passé 4 ans sur lies (dégorgé en juin 2021). Cet extra-brut est composé, pour ce tirage issu en majorité de la vendange 2015, de 50 % de chardonnay, 35 % de pinot meunier et 15 % de pinot noir. Un univers multisensoriel qui ne cesse d'évoluer dans le verre, des fruits secs et

arômes pâtisseries au végétal et aux épices subtilement dosées, permettant de sortir allégrement des sentiers battus pour les accords à table sans que le vin n'en soit altéré ou chagriné. Au contraire, il semble adorer ça et joue le jeu avec délectation. Une fois goûté, impossible de ne pas replonger : un vin addictif !

L'Âme de la Terre 2010

C'est le millésimé maison, ou, selon Françoise Bedel, « l'aboutissement de notre sélection à l'aveugle révélant le potentiel de l'année ». Des sols multiples, des vignes de 30 à 60 ans d'âge. Un vin vinifié en cuves émaillées à 80 % - en fûts pour le reste - qui a besoin de temps pour se révéler. Et le temps, il l'a pris avec ses 10 ans sur lies (dégorgé en novembre 2021, dosé en extra-brut). Sur ce 2010, l'assemblage, une fois n'est pas coutume, est singulier : 90 % chardonnay, 5 % meunier et 5 % pinot noir. Intense, volumineux, frais et complexe, c'est un original à la puissante minéralité, à l'aromatique voyageant entre les épices et les touches pâtisseries et briochées.

L'Âme de la Terre 2002

Un grand millésime pour un grand vin, une personnalité imposante qui vient vous assener ses vérités sans vous brusquer. Une complexité et une persistance folles. Dégorgé en janvier 2021, ce 2002 a passé pas moins de 17 ans sur lies ! Vieillesse prolongée qui lui confère une âme, celle de la terre mais aussi celle de sa vigneronne engagée. Le vin navigue dans un registre d'arômes foisonnants : agrumes confits, noisette, arômes tertiaires, sous-bois et crayeux à la fois. Un vin vineux porté à 42 % par le pinot noir, escorté de chardonnay (36 %) et pinot meunier. Une belle voix baroque, tonitruante et délicate à la fois, sur le fil de la justesse et de l'équilibre.

Comme Autrefois 2007

Pour Françoise Bedel, la quintessence du style maison : sélection des meilleurs fûts,

expression des divers sols du domaine (argiles, limons et marnes sur calcaire). Chaque parcelle a son tonneau (entre 30 et 40), le vin est fermenté sous bois, tiré liège avec agrafe, « comme autrefois ». La malo se fait ou non - « C'est le vin qui décide ». Ce 2007 a reposé 14 ans sur lies. Plus chardonnay qu'à son habitude - 45 % chardonnay, 35 % meunier, 20 % pinot noir -, il dévoile une aromatique complexe qui passe des fruits frais et secs aux fruits confits, des sous-bois au pain d'épices, avec une remarquable persistance et une légère touche oxydative caractéristique de la cuvée. Un vin de gastronomie. Une matière charnue en bouche tout en étant profondément élançée.

Cuvée Robert Winer 1996

La rareté. Un vin dégusté en 2015 et qui n'a plus jamais quitté notre mémoire. Un choc, une énergie fulgurante. Un « vin médecin », comme aimait les qualifier Robert Winer, médecin homéopathe ayant marqué la vigneronne au point de se voir consacrer, *post mortem*, une cuvée hommage (son visage est croqué à la craie sur l'étiquette). Issu de la vendange 1996, vinifié en cuves émaillées, élevé sous liège, dégorgé en 2012 après 14 ans sur lies, c'est un vin tellurique dont l'énergie s'explique, selon Françoise Bedel, par le soin prodigué, l'amour transmis aux jus. À l'aveugle, on aurait volontiers parié sur un terroir de chardonnay grand cru alors que ce vin est à 88 % pinot meunier (complété par chardonnay et pinot noir à parts égales). Pureté, raffinement et cette persistance magistrale. Un vrai champagne de méditation. Attention, certains flacons peuvent être fatigués aujourd'hui et ce vin révèle tout autant sa personnalité que votre état d'esprit. À ne pas ouvrir en jour racine donc... ou dans l'un de vos mauvais jours ! Encore moins en mauvaise compagnie. La vigneronne promet de réaliser bientôt un nouveau tirage de 4000 flacons, attendu comme le Messie par les amateurs... / **ORIANNE NOUAILHAC**



s'explique pas toujours et le vin aussi a sa part de mystère. Tant mieux. En dégustant cette cuvée issue à 88 % de pinot meunier de terres « mineures » de cette Champagne située aux portes du Bassin parisien, on s'imaginait en compagnie d'un chardonnay grand cru. Raté. Pour le chardonnay, et pour le grand cru. À l'époque, l'auteur de ces lignes pensait ne pas aimer le pinot meunier. Depuis, les vignerons de la nouvelle génération n'ont pas manqué de faire bouger les lignes sur le sujet. Ce jour de 2015 donc, on s'est dit qu'il serait bien de rencontrer Françoise Bedel. On y est.

Pour elle, ou plutôt pour ses parents, ça a commencé un jour de 1957. Fernand et Marie-Louise Bedel se lançaient et ça augurait mal : « *Un gel violent en pleines vendanges. La récolte tenait dans un bérêt.* » Fille unique en lieu et place d'un fils tant désiré, elle arrive dans le domaine sur la pointe des pieds en 1976, une vocation d'abord subie plus que choisie, elle qui rêvait d'art, de beauté, de voyage. Lorsqu'elle se sépare du père de son fils, elle est poussée dehors. L'ex-gendre a les faveurs des fondateurs du domaine. Elle prend le large. Pas longtemps, bientôt rappelée au bercail. Pourquoi revenir ? « *Par amour pour tout ça, j'imagine. Un fil invisible m'y a ramenée. J'ignorais encore pourquoi alors.* » Elle le saura en 1996 en se rendant à une réunion biodynamiste où elle fait la connaissance de Marc Kreydenweiss, Anne-Claude Leflaive et Jean-Claude Fleury. Une révélation ! « *J'étais épuisée, je m'étais levée aux aurores, j'avais roulé, la journée avait été intense et pourtant j'ai fait le trajet de retour d'Alsace en Champagne dans la foulée avec une énergie incroyable. J'avais l'impression d'avoir été infusée.* » Ses premières préparations biodynamistes, elle les avait déjà réalisées avant sa rencontre avec ses nouveaux amis – « *Biodyvin, c'est un groupe d'âmes* » –, à l'instinct. En entrant, on lui dit : « *Oubliez tout ce que vous avez appris. — Ça tombe bien, leur répond-elle tout de go, je n'ai rien appris du tout !* »

Avec Françoise Bedel,
on plonge en plein
dans l'éternelle
question de la main
de l'homme et de
l'empreinte du terroir.
Qui a le dernier mot ?
Qui fait quoi ?





À l'époque, les 7 hectares du domaine familial sont cultivés de façon conventionnelle mais depuis qu'elle avait mis un pied dans la maison, les choses bougeaient. Doucement. Là, elle appuie franchement sur l'accélérateur, s'inscrit aux cours de François Bouchet, entame la conversion du vignoble en 1999. Il sera certifié en biodynamie en 2001.

Aux confins de la vallée de la Marne, ce sont aujourd'hui 9,1 hectares plantés à 79 % en pinot meunier, 14 % chardonnay et 7 % pinot noir sur les villages de Crouettes-sur-Marne, Nanteuil-sur-Marne et quelques autres. Des sols d'argiles et marnes sur base calcaire ou des limons de bord de Marne dont elle tire des bulles d'une folle complexité, des vignes âgées de 20 à 60 ans. Il y a Les Fortes Terres donc qui enfantent Entre Ciel et Terre, il y a Les Hauts de Nanteuil, Les Brézillottes et sa vue imprenable, 1,5 hectare de meunier dont elle ne se lasse pas : « *C'est là que seront dispersées mes cendres, là que sont enterrés mes chiens.* » Il y a encore Montchère, 25 ares qui déclenchent son sourire : « *J'aime mes terres non nobles. On est loin de la côte des Blancs. Ça m'a stimulée d'avoir des vignes moins prestigieuses. C'est la biodynamie qui leur apporte leur noblesse.* » Elle n'est pas peu fière non plus d'avoir contribué à donner au pinot meunier, ce mal-aimé, un peu du sang noble de ses compères pinot noir et chardonnay : « *Je rentre de Londres, les amateurs s'arrachent ce cépage autrefois déconsidéré!* »

Avec Françoise Bedel, on plonge en plein dans l'éternelle question de la main de l'homme – de la femme – et de l'empreinte du terroir. Qui a le dernier mot ? Qui fait quoi ? À lui poser la question, elle serait tentée d'ajouter la biodynamie à l'équation. Même les plus sceptiques face aux préceptes de Steiner reconnaissent qu'à cultiver ainsi, on multiplie les « actes » et les soins qui forcément se ressentent dans la plante. Et *in fine* dans la bulle. Celles de la vigneronne possèdent une intensité,



« *J'aime mes terres non nobles. On est loin de la côte des Blancs. Ça m'a stimulée d'avoir des vignes moins prestigieuses. C'est la biodynamie qui leur apporte leur noblesse.* »

une énergie ascensionnelle, de la terre au ciel. Au-delà de son mode de culture – travail de la vigne, calendrier lunaire et planétaire, préparats « *Maria Thun, 500 et 501 et toujours en jour fruit!* » –, il ne faut pas oublier non plus les élevages ultra-longes en cuves émaillées et fûts, jusqu'à 14 ans pour Comme Autrefois 2007 ou 17 ans pour L'Âme de la Terre 2002 (lire notre dégustation, *ndlr*). Sans oublier les petits mots d'amour déposés sur les cuves : « *Jamais rien de négatif, toujours des mots bons ou doux sinon rien.* » Comme on informe l'eau dynamisée, on informe le vin. Alors elle lui parle. Avant, dans la vigne, pendant, en élevage, après, en dégustation. Car il faut avant tout de l'amour pour pénétrer en profondeur ce monde vivant, le nourrir, l'« énergétiser ». Si elle doute beaucoup, de cela en revanche elle n'a jamais douté. « *Un vigneron fermé fera des vins fermés, même s'il est en biodynamie. On a tous en nous ce potentiel suprasensible. Il suffit de le trouver et de le chérir.* » Car la biodynamie ce ne sont pas des recettes à appliquer les yeux fermés, il faut au préalable les ouvrir sur le grand monde végétal : « *Un jour, à une vigne fatiguée, j'ai administré une 501 très fière de moi. J'ai failli la tuer. Elle était jeune, faible, c'était trop. On apprend au fil du temps mais il faut surtout apprendre que l'on ne sait rien, et lâcher prise.* »

Le domaine aussi a failli disparaître sous l'effet de la biodynamie. En faisant exploser ses coûts de production sans les répercuter sur les prix de ses vins, Françoise Bedel s'était mise au risque financier : « *Mon comptable me suppliait d'augmenter les prix, je résistais. Jusqu'au point d'inéluctabilité. J'ai dû m'y résigner. J'ai perdu 99 % de mes clients cette année-là.* » Il a fallu tout recommencer, repositionner les vins, trouver de nouveaux importateurs. « *J'ai mis quatre ans à sortir de l'ornière.* » Rien n'est jamais facile, ni acquis. Et les épreuves, toujours, reviennent par cycles. En 2020, elle se sépare de son fils Vincent Desaubeau qui l'avait rejointe quelques années plus tôt, les divergences étaient trop grandes. En 2021 le domaine subit une année sans récolte. En 2022 c'est un incendie. Sans compter ce nouveau chai qui tarde à sortir de terre depuis des années, empêtré dans une stupide malfaçon. Pourtant, elle ne baisse pas les bras, elle s'y refuse. « *Je ne suis pas à vendre, comme certains l'ont affirmé.* » Et de se remémorer plutôt cette conférence sur la biodynamie à Tokyo où une élégante femme en kimono s'est timidement approchée avant de lui confier : « *Vous m'avez sauvée. Votre cuvée Entre Ciel et Terre m'a donné la force de changer de vie.* » Elle s'était extirpée d'une existence sans joie pour réaliser son rêve, ouvrir un bar à champagnes, et faire face chaque jour dans la verticalité de la bulle. Debout. Comme Françoise Bedel sur ses terres des confins de la Marne. /

Il faut avant tout de l'amour pour pénétrer en profondeur ce monde vivant, le nourrir, l'« énergétiser ». Si elle doute beaucoup, de cela en revanche elle n'a jamais douté.

