Françoise Bedel und ihre Champagner

Auteur : Hervé Lévy

Date : 29 Februar 2024

Die Weingutbesitzerin und Winzerin **Françoise Bedel** produziert Champagner, die die Natur respektieren. Fokus auf das Haus einer Pionierin.

Das Weingut ist nicht sehr groß: Rund acht Hektar. Meidet jeglichen Rummel. Dabei wirkt die (sehr) diskrete Françoise Bedel, die es seit 1979 leitet, hier Wunder. Dieser Pionier- Weinberg, der seit 1998 in Biodynamik kultiviert wird, stellt sich symbolisch unter die Schirmherrschaft eines Satzes, der oft Saint-Exupéry zugeschrieben wird und viel Sinn macht: „*Wir erben nicht die Erde von unseren Vorfahren. Wir leihen sie von unseren Kindern.*“ Ausgeglichenheit und Gleichgewicht sind die Leitworte von Champagnern, in denen sich die Essenz eines Terroirs ausdru?ckt. Eine schöne Visitenkarte des Hauses ist die Cuvée *Origin’elle*, eine Assemblage voller Offenheit und

Frische, die den Rebsortenbestand des Weinguts widerspiegelt: 80% Pinot Meunier, 15% Chardonnay und 5% Pinot Noir. Eine weitere schöne Flasche ist die gut benannte *Entre Ciel et Terre* (Zwischen Himmel und Erde), die erstaunlich gradlinig ist: Ihre frohlockenden Bläschen entfu?hren in ein Universum aus Harmonie, in der die Kraft des Pinot Noir (50% der Assemblage) sich mit Intensität und seltener Energie ausdru?ckt.

Françoise Bedel : Origin'elle

Champagne Françoise Bedel
71 Grande Rue (Crouttes-sur-Marne)
champagne-bedel.fr