Françoise Bedel et ses champagnes

Auteur : Hervé Lévy

Date : 29 février 2024

Propriétaire et récoltante, **Françoise Bedel** produit des champagnes respectueux du vivant. Zoom sur une maison pionnière.

Le domaine n’est pas bien grand : huit hectares et quelque. Ne fait pas un battage de tous les diables. Reste que la (très) discrète Françoise Bedel, à sa tête depuis 1979, y fait des merveilles. Cultivé en biodynamie depuis 1998, ce vignoble pionnier se place symboliquement sous le patronage d’une phrase souvent attribuée à Saint-Exupéry, riche de (bon) sens, qui affirme : « *Nous n’héritons pas de la terre de nos ancêtres. Nous l’empruntons à nos enfants.* » Sérénité et équilibre sont les mots d’ordre de champagnes où s’exprime l’essence d’un terroir. Belle carte de visite de la maison, la cuvée *Origin’elle* est un assemblage plein de rondeur et de fraîcheur qui

reflète l’encépagement du domaine : 80% de pinot meunier, 15% de chardonnay et 5% de pinot noir. Autre belle bouteille, la bien nommée *Entre Ciel et Terre* est d’une droiture impressionnante : ses bulles radieuses emportent dans un univers fait d’harmonie, où la puissance du pinot noir (50% de l’assemblage) s’exprime avec une intensité et une énergie rares.

Françoise Bedel : Cuvée Origin'elle

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