

C H A M P A G N E

FRANÇOISE BEDEL
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT



Champagne Origin'Elle Brut - Françoise Bedel

Überwiegend aus Pinot Meunier erzeugt, die weniger Säure als andere in der Champagne zugelassen Sorten enthält.
Daher weicher und voller. Klassisch und doch einzigartig im Stil!

Eine Selektion aus zwischen 30 und 60 Jahre alten Reben auf ton-, lehm- und kalkhaltigen Terroirs. Der biodynamische Anbau ist durch Biodyvin zertifiziert und die Lese erfolgt manuell in kleinen Kästen. Der Ausbau findet zu 95% in emaillierten Tanks und zu 5% in Eichenfässern statt. Der biologische Säureabbau hat teilweise stattgefunden und der Wein bleibt mindestens sechs Jahre auf der Hefe in der Flasche.



Bedel, Françoise

Françoise Bedel übernahm den 8 Hektar kleinen Betrieb im Jahre 1979 von Ihren Eltern. Die Weinberge der Domaine liegen am westlichen Ende der Champagne, nur eine Autostunde von Paris entfernt. In dieser Region sind die Böden deutlich reichhaltiger als in dem Rest der Champagne, was besonders den roten Rebsorten zugutekommt. Bei Bedel liegt ein besonderer Fokus auf dem Pinot Meunier, einer Rebsorte die in der restlichen Champagne oft eine untergeordnete Rolle spielt. Besonders ist der Betrieb jedoch nicht nur aufgrund des hohen Pinot Meunier Anteils in den Weinen. Die Familie ist voll und ganz von dem biologisch/biodynamischen Weinbau überzeugt. Seit mittlerweile 20 Jahren sind sie zertifiziert (Ecocert und Biodyvin) und die Reben danken es Ihnen. Es gibt wenige so gesunde und lebendige Weinberge in der Champagne wie die von Bedel. Auch im Keller wird auf Zusätze und Chemie verzichtet. Die Weine reifen je nach Cuvée in emaillierten Tanks und Holzfudern und es werden ausschließlich Trauben aus den eigenen Weinbergen verarbeitet. Alle Champagner bleiben vor dem Degorgieren mindesten 5 Jahre auf der Hefe. Weitere Besonderheiten sind, dass die Familie eine der wenigen in der Champagne ist, die tatsächlich noch jede Flasche per Hand rüttelt und die bei Ihrer Cuvée „Comme Autrefois“ einen Naturkorken anstelle des sonst üblichen Kronkorkens für die Flaschenreifung verwenden.

Die Stilistik des Hauses ist einzigartig. Die Champagner sind reichhaltig, sie haben Ecken und Kanten, wollen nicht schmeicheln und jedem gefallen, sondern herausfordern. Es sind Weine die sich perfekt als Speisebegleiter eignen, die sich mit Zeit und Luft wunderbar entfalten und die einen Liebhaber dieses Stils immer wieder in den Bann ziehen

FRANKREICH

Champagne

Die französische Weinbauregion Champagne gab dem berühmtesten Schaumwein der Welt den gesetzlich geschützten Namen Champagner und ist das nördlichste Weinbaugebiet Frankreichs rund 140 Kilometer östlich von Paris. Mit der Lage zwischen dem 48° und 49,5° nördlicher Breite liegt die Champagne an der Nordgrenze des Weinbaus. Das Klima ist semi-kontinental mit ozeanischen Einflüssen. In der Summe hat das Klima der Champagne eine recht langsame Reifung der Trauben zur Folge, was wiederum Frische und Finesse des Champagners fördert. Die Champagne ist bekannt für ihren Boden aus Belemniten-Kreide. Die Champagne ist in fünf Zonen gegliedert, die bekanntesten sind Montagne de Reims, Vallée de la Marne und Côte des Blancs. Die Rebflächen umfassen 34.000 Hektar, die zu 99% mit den drei Champagner-Sorten Pinot Noir (38%), Pinot Meunier (33%) und Chardonnay (28%) bestockt sind. Das Geheimnis und der große Erfolg des unvergleichlichen Champagners liegen vor allem im Bodentyp, dem Klima und der gesetzlich definierten Herstellungsmethode Méthode champenoise. Eine der grundlegenden Vorschriften ist es, dass der Champagner nach der alkoholischen Gärung eine zweite Gärung in einer Flasche durchlaufen muss.

Es werden jährlich rund 300 Millionen Flaschen Champagner produziert.