

Champagne Alain Bedel
Membre de la Confrérie du Pinot Meunier

ALAIN BEDEL fait partie de la Confrérie du Pinot Meunier de Charly sur Marne. Cette association loi 1901 a été créée en 1995 et regroupe aujourd'hui 22 membres vigneron qui ont pour ambition de rechercher la qualité optimale du Pinot Meunier, cépage majoritaire à 80% dans les 320 ha du vignoble de Charly sur Marne. La confrérie organise chaque année son chapitre le 3ème samedi de mai. et intronise les personnes qui contribuent à promouvoir ce cépage majeur spécifique à l' "AOC Champagne". dans la Vallée de la Marne.



Champagne Alain Bedel
Adhérent des Vignerons Indépendants Champenois

Champagne



vigneron
indépendant

Nos collègues vignerons indépendants de Champagne nous ont convaincus cette année de les rejoindre car nous partageons depuis toujours les valeurs et les principes de la "Charte de Métier" qu'ils revendiquent:

"Un **vigneron indépendant** respecte son terroir, travaille sa vigne, récolte son raisin, vinifie et élève son vin, élabore son eau de vie, met en bouteille sa production dans sa cave, commercialise ses produits, se perfectionne dans le respect de la tradition, accueille, conseille la dégustation et prend plaisir à présenter le fruit de son travail et de sa culture.

Exigeant, un vigneron indépendant désire vous offrir le meilleur !

Responsable, il signe de son nom chaque étiquette et s'engage, en portant le logo vigneron indépendant à répondre à la charte métier.

Professionnel, il respecte son environnement, son terroir, son produit.

Le logo des vignerons indépendants est l'emblème de notre métier. C'est une référence pour l'amateur de vin que vous êtes. Seul le vigneron indépendant respectueux et signataire de la charte peut se prévaloir de ce logo qui est le signe de ralliement de tout un état d'esprit pour exprimer notre différence : **le "savoir-être" du vin**

Bienvenue dans nos caves...

A 80 km de Paris par la Vallée de la Marne

Sorte A4, St-Jean les 2 Jumeaux

A la Ferté-sous-Jouarre, direction Château-Thierry

par la route Touristique du Champagne (2ème rond point)

Disponible pour vous tous les jours. Il est conseillé

de téléphoner avant pour signaler votre passage les week-ends et jours fériés.

Portes Ouvertes les 17 et 18 mai 2008

CHAMPAGNE BEDEL à votre rencontre en 2008 :

- 4-5 avril : Printanières à Massy (91)
- 6 avril : Etampes (91)
- 10 août : Foire du gout et des traditions à Muroi (63)
- 30 octobre : Foire aux champignons à la Chaise Dieu (43)
- 21-22 novembre : Automnales à Massy (91)
- 23 novembre : Automnales à Etampes (91)
- 7 décembre : Marché de Noël à Etampes (91)

N'hésitez pas à vous renseigner sur nos dépôts et circuits de livraison Auvergne, Bordelais, Bretagne, Maconnais et Région Lyonnaise, Pays Basque, Sur-Est, Normandie, Région Parisienne...

Champagne
Alain BEDEL

Route des Coteaux - Grand Porteron
02310 CHARLY-SUR MARNE
Tél. 03 23 82 02 74 - Fax 03 59 08 77 34
06 08 42 28 41 (Alain) - 06 88 69 29 69 (Marie)
courriel : cave@champagne-bedel.com
Site : www.champagne-bedel.com
RCS SOISSONS 419.653.431 - RM 28004-01 - TVA FR21419653431

Les
Echos du Champagne
Alain BEDEL

Direction de la publication : Alain Bedel
Rédaction : Marie-Claude Bonnamour
Conception - réalisation :
PR2i - Niort
05 49 24 64 16
COPYRIGHT 2008

Notre Champagne a une âme

Les
Echos du
Champagne
ALAIN BEDEL

RECOLTANT MANIPULANT

Maison familiale de tradition en Champagne

Journal
d'informations
annuel n°3
Avril 2008

Edito

Succès confirmé pour le numéro 2 "Les Echos du Champagne Alain Bedel".

Suite promise, ce numéro 3 vous fera découvrir outre la récolte 2007, les travaux de printemps au vignoble et notamment la lutte contre le gel. Vous verrez comment avec nos collègues vignerons de PORTERON, nous parons les aléas climatiques en nous efforçons de tirer le meilleur parti des ressources naturelles. Et pour ce qui est des travaux de cave, le printemps chez Alain BEDEL est le temps des assemblages, une bonne opportunité de mieux vous expliquer comment est élaborée notre gamme de champagnes.

Les 17 et 18 mai 2008, n'oubliez pas notre rendez-vous annuel des "Portes Ouvertes" avec nos amis vignerons et producteurs gourmands d'autres Régions de France.

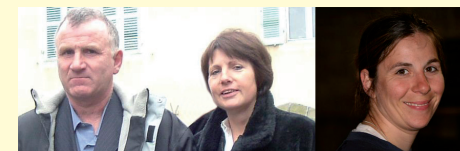
Cette année, elles auront lieu le même

jour que le Chapitre de la "Confrérie du Pinot Meunier" et ce sera l'occasion d'intronisations.

Le moment choisi aussi de lancer la Cuvée "EMILIE".

Pour compléter la présentation de nos relations avec les organisations professionnelles vigneronnes, sachez que nous avons rejoint début 2008 la FEDERATION DES VIGNERONS INDEPENDANTS DE CHAMPAGNE

Enfin, parce que nous sommes fiers d'avoir pu la préserver et conserver et que c'est une des dernières de la Région, nous vous invitons à visiter notre "Cabane dans les vignes".



Alain, Marie-Claude, Virginie
CHAMPAGNE ALAIN BEDEL

Bienvenue à la cuvée "Émilie"



Les placomusophiles l'attendent. Cette nouvelle cuvée sera disponible dès nos prochaines "portes ouvertes" de mai.

En l'honneur d'Emilie, la dernière née de la famille Alain BEDEL, la Cuvée "Emilie", un champagne Brut Réserve savoureux, au tirage limité à 6000 bouteilles, vous sera proposé avec une étiquette et une plaque de muselet nouvelle pour les collectionneurs!



La vigne au fil des saisons

La récolte 2007

Le printemps dernier avec un mois d'avril beau et chaud a entraîné un départ de végétation précoce. Hélas, le 13 mai juste à la fin de nos "portes ouvertes", un terrible orage de grêle avec beaucoup de vent s'est abattu sur le vignoble causant d'énormes dégâts sur les raisins naissants et sur les bois. On a immédiatement traité afin de panser les plaies occasionnées et d'éviter le développement du mildiou.



L'été a été maussade. La première quinzaine d'août pluvieuse a provoqué des attaques de mildiou. Aussi la récolte a été moins abondante que prévu mais d'une qualité correcte avec un bon équilibre sucre-acidité.

Les travaux de printemps, la lutte contre le gel



Après la dormance de l'hiver, en mars, la sève monte et la vigne « pleure ». Les bourgeons gonflent, leur pointe devient rouge avant qu'ils éclatent et que sorte la première feuille.

A partir de ce moment, on craint les gelées printanières. La grande gelée de 1971 qui a occasionné des dégâts considérables a été l'élément déclenchant. Les vignerons de Porteron se sont organisés pour installer un système d'antigel par aspersion d'eau pompée dans la rivière Marne toute proche. Ce qui est à craindre est le dégel rapide du au soleil qui en quelques secondes brûle irrémédiablement les bourgeons. Afin de remédier à cette variation rapide, on provoque une gangue de glace qui enveloppe le bourgeon et qui au lever du soleil fond progressivement et on continue à arroser jusqu'à ce que la température soit remontée au dessus de 0 degré

La CUMA ANTIGELÉE DE PORTERON dont Alain BEDEL est le président, regroupe 35 vignerons et assure la protection d'une quarantaine d'hectares. Elle comporte une station de pompage des eaux de la Marne de 16 moteurs alimentant les kilomètres de tuyaux d'arrosage installés dans les vignes.



Au printemps, on travaille aussi le sol avec le tracteur et des outils aratoires afin de l'aérer et d'enfouir les sarments de taille broyés et l'humus épandu.

C'est aussi le temps du renouveau pour la vigne : on remplace les piquets d'acacias cassés ou abîmés dans les vieilles vignes restées au palissage traditionnel. (C'est Alain qui fabrique nos piquets d'acacias) On retend les fils on vérifie les clous...

A la cave: L'élaboration de la gamme de CHAMPAGNE ALAIN BEDEL

Les assemblages

Avec les conseils de l'œnologue, on déguste les vins clairs qui ont déjà été séparés à la vendange par cépage (Pinot meunier, chardonnay et pinot noir), par âge des vignes (vieilles vignes de plus de 40 ans), par pressurage (cuvées, tailles), par type de vinification (en blanc, en rouge) et on les assemble pour constituer les cuvées. Cette dégustation est primordiale car c'est elle qui définit les choix qui permettront d'obtenir le produit que l'on souhaite. Il faut toujours anticiper l'évolution du vin jusqu'à sa mise en marché et même au-delà.

"La Gamme de nos Champagnes"



Le "TRADITION" est un assemblage de deux années de récolte et d'un certain pourcentage de cépages variable selon les années et selon les conditions de production.

Le "RESERVE" est un assemblage de 20% de Pinot noir, 15% de Chardonnay et 65 % de meunier provenant des meilleures cuvées sélectionnées, avec une partie de "Vieille Vigne" quand la production annuelle le permet.

Le "VEILLES VIGNES" est élaboré à partir des cuvées de Pinot meunier exclusivement issus de nos vignes d'au moins 40 ans d'âge, moins productives mais dont les raisins restituent des arômes plus concentrés. C'est un champagne charpenté, vineux et puissant

Le "ROSE" est constitué d'un assemblage de pinot meunier vinifiés en rouge d'une part et en blanc d'autre part, qu'il faut équilibrer aussi bien au niveau de la couleur que des arômes afin de trouver l'accord idéal.

C'est le dosage de liqueur d'expédition rajoutée au moment du dégorgement qui définit le type de Champagne : BRUT DE BRUT, BRUT, DEMI-SEC

Champagne Alain Bedel Art et Patrimoine : La Cabane dans les Vignes



Jadis, les "cabanes de vigne" permettaient aux vignerons et aux chevaux de s'abriter des intempéries. Elles ont pratiquement toutes disparu avec l'avènement du tracteur et de l'automobile. Dernier vestige à Porteron, celle que la famille Alain BEDEL a conservée et préservée et que vous pourrez aller découvrir dans le vignoble lors des "Portes Ouvertes", les 17 et 18 mai prochain.

Pour l'occasion, nous lancerons un "**CONCOURS ARTISTIQUE**" ouvert à nos clients et amis artistes amateurs, ayant pour thème la reproduction de la cabane par tout moyen d'art plastique de leur choix (photos, aquarelle, peinture, broderie, marqueterie...) et sur tout support, (d'une taille transportable par une seule personne). Vos

œuvres devront être réalisées avant le 31 décembre 2008 et seront exposées dans notre salle de réception à mesure de leur arrivée et jusqu'aux "portes ouvertes" 2009.

Le public visiteur pourra voter pour retenir l'œuvre qui aura le "premier prix" et qui sera reproduite sur une capsule de surbouchage CHAMPAGNE ALAIN BEDEL pour une prochaine cuvée.

(Le règlement détaillé du concours sera disponible à partir du 17 mai à nos "Portes Ouvertes")