

Françoise Bedel

フランソワーズ・ベデル



" La Nature est un professeur
universel et sûr pour celui qui
l'observe - Carlo Goldoni "

「自然は、それを観察する者にとっ
て普遍的で信頼できる教師である - カ
ルロ・ゴールドーニ」

フランソワーズ・ベデルがもともとビオディナミをはじめたきっかけは、息子ヴァンサン（同毒療法）の病気でした。現代的な薬はまったく効かず深く悩み続けた末、最後に出会ったホメオパシー（同毒療法）によって完治しました。「世界の見方が変わりました。それで、ぶどうにも同じことがいえるのではないかと考えるようになり、やがてビオディナミに出会いました」。

そのヴァンサンもツイント・ユンブレヒトやシャトー・ド・モンテリーでのビオディナミ修行を終え、今日母と力を合わせてシャンパン造りに情熱を注いでいます。

ルロワ女史やルフレーヴ女史と日々情報交換しているフランソワーズは、彼女たちの主催するビオディナミ実践団体「BIODYVIN」に、シャンパーニュの生産者として初めて加入が認められました。

真のビオディナミストとして驚異的なまでに畑に手を尽くす彼らこそ「求道者」の名にふさわしく、その結晶たる彼らのシャンパンは、魂がしびれるほどの感動作であります。

所在村	Crouttes-sur-Marne
所有畑面積	8.32ha
醸造家	Françoise Bedel
趣味	陶磁器への絵付け
継承年	1976年
栽培	1998年ビオディナミ開始（2001年に「ECOCERT」の認証取得）。2002年より「BIODYVIN」に加盟
醸造	ビオディナミに忠実に従う
販売先	フランス国内40%（「ルキャ・キャルトン」「ボワイエ・デ・クレイエール」「シャトー・ド・クルセル」などの名門レストラン、パリ、南仏のワインショップ、個人のシャンパン愛好家）、輸出60%
掲載実績	「Guide Hachette」、「Guide Fleurus」、「La Revue du Vin de France」、「Guide Solar」や「Vin Bio」など各種ビオワインガイド・雑誌
参照できる日本のメディア	「ワイナート」第21号P26、「リアルワインガイド」第10号P21、シュワリスタ・ラウンジ http://www.shwalista.jp/monthly/report/080219/index.html
Web	https://www.champagne-bedel.fr/



Origin'Elle

オリジネル

「オリジネル」は「もともとの」という意味の形容詞で、その名詞形「origine」は、「生まれ」「起源」「原点」を表します。後半の「Elle」は英語の「She」で、フランソワーズ・ベデル女史を指しています。この作品は、その名「彼女の原点」が示す通り、メゾン・フランソワーズ・ベデルのテロワール、オリジンを表現することを目的としており、各ぶどう品種のブレンド比率（ピノ・ムニエ75%、シャルドネ15~20%、ピノ・ノワール5~10%）が、メゾンの植樹面積比率とほぼ同じになっています。樹齢は25~60年。現在販売中のものは、2011年産80%、2010年産20%、2009年産20%のブレンド。5%を樽発酵&熟成。ドザージュは9.85g/l。



Dis, "Vin Secret"

ディ、"ヴァン・スクレ"

現在販売中の2015年産主体の作品はピノ・ムニエ80%、ピノ・ノワール10%、シャルドネ10%。樹齢30~70年のVV。5%を樽発酵・樽熟成。5年間以上ビン熟成。ドザージュは4.8g/l。2016年産主体の作品はピノ・ムニエ95%、シャルドネ5%。樹齢30~70年のVV。5%を樽発酵・樽熟成。4年間以上ビン熟成。ドザージュは4.0g/l。「ディ、ヴァン・スクレ」は「ワインよ、あなたの秘密を教えておくれ」（＝ワインは飲んだら秘密が分かる）の意。ラベルには、カーテンが左右に開いて、ヴェールに包まれた秘密が明らかになる様子が表現されています。



Entre Ciel et Terre

アントル・シエル・エ・テール

シャルドネ40%、ピノ・ノワール30%、ピノ・ムニエ30%。平均樹齢30年のVV。現在販売中のものは2016年産100%。6年間以上瓶熟成。ドザージュは10g/l。トータルSO2は29mg/l。「アントル・シエル・エ・テール」は「天と地の間で」の意。



L'Ame de la Terre

ラム・ド・ラ・テール

<2008年ヴィンテージ> シャルドネ50%、ピノ・ノワール30%、ピノ・ムニエ20%のブレンド。樹齢30~60年。樽醸造。ドザージュ13.05g/lのExtra Dry。<2010年ヴィンテージ> シャルドネ90%、ピノ・ノワール5%、ピノ・ムニエ5%のブレンド。樹齢30~60年。20%を樽発酵&熟成。ドザージュは3.45g/lのExtra Brut。「ラム・ド・ラ・テール」は「大地の魂」の意。



Comme Autrefois

コム・オートルフォワ

ピノ・ムニエ45%、ピノ・ノワール30%、シャルドネ25%のブレンド。現在販売中のものは2006年産100%。最良区画のぶどうのみを使用。樹齢は25~60年。100%樽発酵&熟成。王冠ではなくコルク栓でビン熟成。ドザージュは4.4g/l。「コム・オートルフォワ」は「昔のように」の意で、樽での発酵と熟成、コルク栓によるビン熟成が昔のシャンパンの製法であることから命名されました。フランソワーズ・ベデルの最上級作品です。



Vin Cent Bulle

ヴァン・サン・ビュル

コトー・シャンプノワ・ブラン。ピノ・ムニエ85%、シャルドネ15%。樹齢30~70年。エナメル製タンクで発酵後、12ヶ月間熟成。年産804本の限定作品。作品名は、息子の「Vincent」（ヴァンサン）と、「Vin Sans Bulles」（泡のないワイン）をかけたものです。



Jouvence 2012

ジュヴァンス

ピノ・ムニエ95%、シャルドネ5%。樹齢30~60年。収穫から最終打栓までの全醸造工程において、SO2を一切使用せずに造った作品です。ドザージュは5.95g/l。「ジュヴァンス」は「若さ、若返り」の意味で、歴史的傑出年となった2012年産のぶどうの品質が完璧であったためにSO2を使用する必要がなく、結果として「若返りの泉水」のようにいきいきとしてみずみずしく、深い癒しのある作品に仕上がったことを表現したものです。