

Juillet 2020

Edition N° 1



FAMILLE
DE BOEL FRANCE

SAINT JOSEPH - CORNAS - CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

Newsletter de la Bonne Humeur!!



VOUS DONNER DE NOS NOUVELLES

On a décidé de vous parler de ce qu'on fait, régulièrement... Notre parcours n'est pas tout à fait typique, et puis on adore partager, alors si vous avez des questions, des commentaires, n'hésitez pas!!!

Juillet 2020



AU MENU DU MOIS

SOMMAIRE

3 AVENTURE

CRÉONS UN DOMAINE DE ZÉRO

Suivez notre aventure extraordinaire, nos opportunités, nos difficultés...

3 FAMILLE

PORTRAITS CHINOIS

On fait les présentations de notre famille

4 BIODYNAMIE

COMMENÇONS PAR LE DÉBUT

Qu'est-ce que c'est? Et pourquoi on a choisi ces pratiques culturelles?

4 COVID...

ON EN PARLE

On vous dit comment la crise du covid nous a impacté.

4 ÉVÉNEMENTS

DÉGUSTATIONS CHAMPÊTRES

Cet été, on vous propose une série de dégustations dans nos vignes.

5 ET LE VIN?

NOUVEAUTÉS DU PRINTEMPS

On vous présente nos nouveaux vins du printemps et ceux de Nelly.

6 FINES GUEULES

RECETTES, LIVRE DU MOIS

Des recettes savoureuses et décadentes et notre livre de cuisine du mois.

7 LE COIN AGRO

LÉGUME DU MOIS

Focus sur la courgette jaune, comment la faire pousser.

7 S'ENGAGER

ENGAGEZ-VOUS À NOS CÔTÉS

On vous dit tout sur notre nouvelle association.



FAMILLE

PORTRAITS CHINOIS SI TU ÉTAIS...

Nelly : 39 ans, bretonne.
Le temps: L'impatience
Un végétal: Du Chèvrefeuille
Un plat: Des ris de veau avec un os à moelle pour légumes
Une chanson: Friday I'm in love, The Cure
Une légende: le Roi Arthur
Un gros mot: Oh putain!

Arnaud: 38 ans, belge.
Le temps: 20°C
Un végétal: Un plant de myrtilles des Ardennes belges
Un plat: Côte de bœuf Black Angus maturée, sauce gribiche
Une chanson: Kickstart my heart, Motley Crüe
Une légende: Gérard Depardieu
Un gros mot: Putain!



Augustin: 4 ans, ardéchois.
Un végétal: Un pissenlit
Un plat: Cuisse de pintade
Une chanson: J'habite une maison citrouille, Pierre Chêne
Une légende: Mickey
Un gros mot: caca boudin!

Margot: 2 ans, ardéchoise.
Un végétal: Une rose jaune
Un plat: Des frites
Une chanson: Mon petit lapin a bien du chagrin
Une légende: Pat Patrouille
Un gros mot: Prout!

AVENTURE

CRÉONS UN DOMAINE DE ZÉRO... CHICHE ??

2016: Naissance d'Augustin/ Mariage/ Construction de la maison. 1ère plantation à Lempis en Collines rhodaniennes/ Achat d'une motobineuse, barre à mine, bottes, sac de rando pour porter Augustin dans les vignes...

2018: Naissance de Margot/Achat des terres du sud 9Ha entre Suze-la-rousse, Ste Cécile et Uchaux (on parlera plus tard de cette aventure...)/ Début de certification biodynamie/ Attaque du siècle de mildiou dans le sud- on fait 1/3 de récolte mais certains voisins n'ont rien à vendanger, alors on s'en sort bien!/ et donc 1ères vendanges/ Achat de la 1ère cuve/ Vinification des raisins du nord dans notre grange, les raisins du sud sont vinifiés chez un copain Yves-Jean Houser du Domaine des Amadiou qui nous prête un bout de sa cave/ Nelly quitte son ancien job et est désormais à 100% sur le domaine.

2019: Lancement du 1er millésime sur les marchés, donc 1ers clients en local, Lyon, Paris, Bordeaux et sur 10 marchés export/ Achat de la cuverie (pompe à vendanges, tu-yaux, érafloir, sauterelle, pressoir, 10 cuves de 5Hl à 50Hl)/ 1er millésime dans notre cave louée de St Jean de Muzols.

2020: Les vignes prennent de plus en plus de temps, donc après 9 ans en tant que maître de chai au Domaine Courbis, Arnaud quitte Laurent et Dominique Courbis qui continuent de nous soutenir si gentiment depuis le début de l'aventure. Nelly reprend donc un job à mi-temps. Et puis... y'a le Covid...

COVID

ON EN PARLE

Un autre épisode épique dans la vie de notre jeune entreprise.

Nous voici en mars, en rupture du millésime 2018, sans embouteilleur pour pouvoir lancer 2019. Du coup, on fait 100€ de CA en mars... Puis dès avril, les affaires reprennent vraiment. Nos importateurs belges et américains nous soutiennent, on ouvre le Danemark et mi-mai nos clients cavistes français suivent. Puis tous nos importateurs et en juin les restaurateurs rouvrent petit à petit.

On reçoit d'extraordinaires messages de soutien de nos clients. De quoi nous rassurer, car on le sait, lancer un nouveau domaine prend du temps et leur coûte cher, pourtant nos clients croient en nous puisqu'ils décident de pousser nos vins au cœur de la crise.

Alors, on les remercie du fond du cœur et on pense bien à tous nos amis restaurateurs!



BIODYNAMIE

COMMENÇONS PAR LE DÉBUT

Si on devait le définir en quelques lignes...: c'est travailler sans aucun produit chimique, pesticide, herbicide, c'est par conséquent travailler avec ses sens à l'affût, aiguïser son sens de l'observation, et utiliser les environnements extérieurs pour effectuer nos tâches au meilleur moment (à la lune la plus adéquate par ex.), lorsque l'impact sera optimum. Car le pouvoir des plantes (infusions par ex.) est important, mais surtout sur le long terme pour construire. C'est alors renforcer sa vigne pour qu'elle ne soit pas dépendante de nous, qu'elle s'adapte et se défende seule.

Si bien que pour nous, travailler en biodynamie est l'évidence même. Parce que gustativement on aime, qu'on croit au pouvoir du végétal, que d'un point de vue agronomique on retourne au bon sens ancestral (travail avec la lune, observer, expérimenter, penser biodiversité) tout en ayant des connaissances techniques pour mieux comprendre, enfin parce que travailler le sol et retrouver des sols propres et vivants fait sens.

ÉVÉNEMENTS

DÉGUSTATIONS CHAMPÊTRES

Cet été, on vous invite à découvrir nos vins dans nos vignes de Lempes et de profiter d'un moment champêtre !

- Jeudi 30 juillet / - Vendredi 7 août / - Mercredi 12 août
Sur réservation au plus tard 2 jours avant la date. €25/pers.

Venez à 18h30, on dégustera 5 vins, des bouchées en accord et on fera le plein de bonne humeur!





ET LE VIN?

NOUVEAUTÉS DU PRINTEMPS

Le gras c'est la vie! 2019: IGP Méditerranée, sur Ste Cécile. C'est notre hommage au cochon, à la charcuterie, pour le partage et la convivialité! Ce vin explose par son fruit rouge et noir, son côté épicé et presque carné. Charnu, il reste frais et gouleyant en bouche, le tout sur une jolie structure. En voilà un qui sait se tenir à table!

Assiégés 2019: C'est le récit du menu de Noël 1870 le plus improbable de l'Histoire. Ce Côtes-du-Rhône montre un nez élégant de fruit noir, avec de belles tonalités florales, violette et de garrigue. La bouche est ample, dense et souple à la fois. On prend plaisir à le voir s'ouvrir chaque semaine.



LES VINS DE NELLY

Le Meilleur de Nous c'est mon message aux femmes fortes que nous sommes. Avec l'idée que quand on veut, on peut!

Aujourd'hui, ce sont 2 cuvées:

'**Mères 2019**' en rosé de caladoc de Méditerranée, plein d'agrumes et de fleurs rouges, un vin sec qui se montre rond et salin en fin de bouche.

'**Guerrières 2019**' en Côtes-du-Rhône rouge avec finesse et belle pureté de fruit, et qui montre un nez de fruit noir, d'épices, de réglisse, et une bouche soyeuse, ample et fraîche.





INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Salade fraîche de courgettes jaunes crues

2 à 3 courgettes, selon que ce soit une entrée ou plat
Basilic, un tiers de poignée
Coriandre, un tiers de poignée
Verveine, un quart de poignée
Parmesan 3 cuill. à café
1/2 citron + zeste d'1 citron
huile d'olive, fleur de sel, poivre blanc

Gratin de pommes de terre au bbq

4 ou 5 Bintje ou Agathe
Emmental ou camembert
Beurre, 2 belles noix par pdt
2 gousses d'ail frais
Gros sel et poivre noir
Ciboulette
Si c'est un bbq il y aura de la viande..., sinon ajoutez du lard!

FINES GUEULES

RECETTES DU MOIS

La recette sage: Salade fraîche de courgettes jaunes crues

Râpez 1/3 de vos courgettes, et coupez le reste en fines lamelles de 2-3mm d'épaisseur.

Ajoutez du basilic à petites feuilles (c'est plus joli), des feuilles de coriandre et de verveine. Parsemez de parmigiano reggiano.

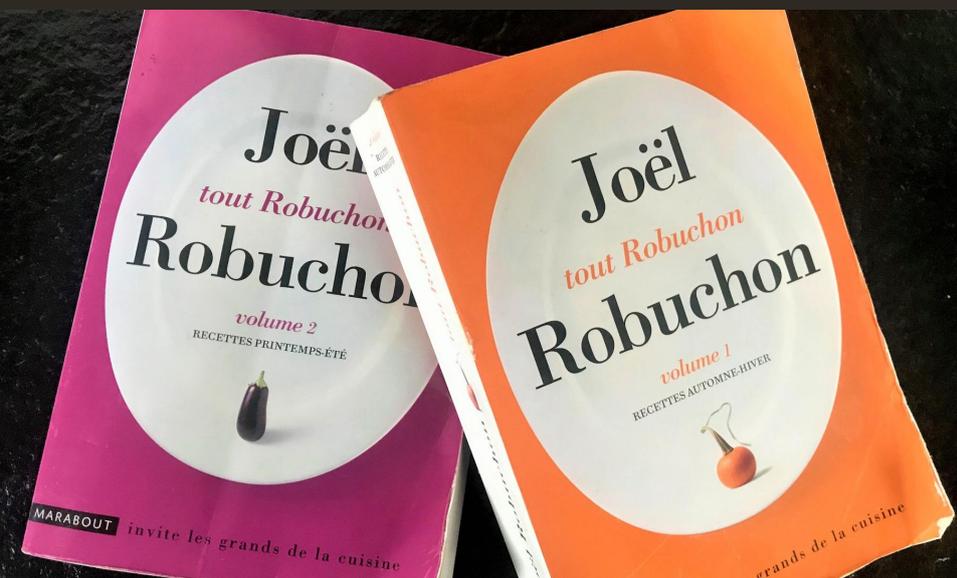
Ajoutez huile d'olive, fleur de sel, poivre blanc. Au moment de servir, ajoutez le jus de citron et râpez le zeste de citron.

La recette décadente: Gratin de pommes de terre au bbq

On adore les patates au bbq, mais la cuisson est très longue... Alors Arnaud a pensé au gratin!

On coupe la pomme de terre en fines rondelles, on ajoute la crème fraîche, le fromage (emmental ou camembert plus gourmand), le beurre, l'ail, gros sel et poivre noir.

Enveloppez chaque pomme de terre de papier alu, et hop dans les braises chaudes, en retournant régulièrement jusqu'à ce que ça devienne tendre au toucher de pince ! Puis on parseme de ciboulette!



LIVRE DE CUISINE DU MOIS

De retour de NZ, ce sont les deux premiers livres que nous avons achetés. Chaque fois qu'on cuisine un grand classique, ou qu'on invente une recette mais qu'on a besoin de bases techniques ou de conseils, sans hésitation direction 'tout Robuchon'.

Deux livres de poche édités chez Marabout de 600 pages chacun, notre must!

S'ENGAGER

ENGAGEZ-VOUS À NOS CÔTÉS

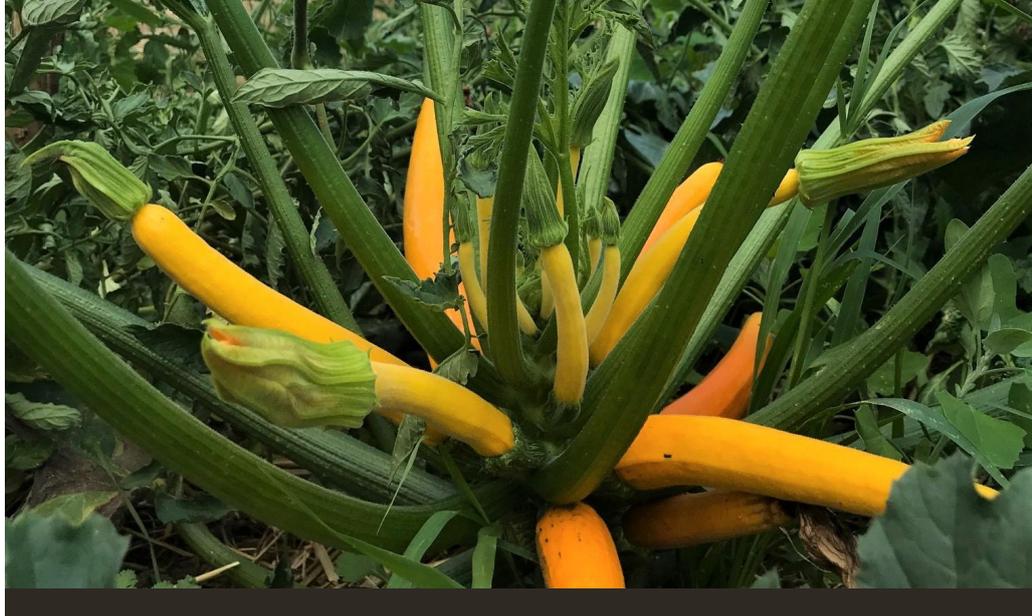
Parce que faire suivre ses paroles d'actes comptent pour nous, (sans être moralisateur!), nous avons décidé de faire des dons pour deux causes qui nous tiennent à cœur:

- aider à lutter contre le réchauffement climatique
- soutenir le développement de la biodiversité et sa richesse

Ainsi, lors de nos événements, de dégustations, au cours des vendanges, ou si vous le souhaitez lorsque vous venez au caveau, des dons seront versés à :

- une association qui plante des arbres, notre objectif: 1000 arbres dans 5 ans.
- une pépinière qui cultive des vieilles variétés de légumes, et qui travaillent depuis 30 ans à l'adaptation des graines à leur milieu.

Pour cela nous montons une association loi 1901, on vous en dira plus, une fois fin prêts.



LE COIN AGRO

LE LÉGUME DU MOIS : LA COURGETTE JAUNE

Origine: On en trouve des traces au Mexique dès -7000 avt JC!

Au potager: Légume-fruit de la famille des cucurbitacées, elle aime les climats chauds et humides, c'est une plante généreuse et vigoureuse, qui prend un peu de place certes... Idéale pour les apprentis jardiniers! La courgette se plaît à côté de tous les légumes, mais sa taille restreint ses voisins. Placez des salades dans son ombre, des maïs et tournesol en hauteur (qui attire insectes et oiseaux, vous en mangerez les graines).

Riche en: anti-oxydants (bons la pour protection de la rétine), ainsi qu'en vitamine B9 (aide le renouvellement cellulaire), vitamine C (aide le système immunitaire, nerveux, l'absorption du fer), potassium et sodium (diurétique).

A table: Elle est plus tendre, et sa peau plus fine que la courgette verte, sa saveur est aussi plus douce. Consommée jeune, elle garde même un croquant, et s'apprécie crue.

NOUS CONTACTER

VENEZ NOUS VOIR! ET SUIVEZ-NOUS!

Caveau: 1510, chemin de monerone, 07610 Lemps

Tel Nelly: 07.70.25.34.00 - Tel Arnaud: 06.99.42.17.99

Appelez-nous avant de passer, on est souvent dans les vignes!

www.famille-deboelfrance.com / contact@famille-deboelfrance.com

Sur Instagram: [#famille_deboelfrance](https://www.instagram.com/famille_deboelfrance)

Sur Facebook: [@familledeboelfrance](https://www.facebook.com/familledeboelfrance)



FAMILLE
DE BOEL FRANCE

SAINT JOSEPH - CORNAS - CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

RENDEZ-VOUS
LE MOIS PROCHAIN!!!
ENVOYEZ NOUS UN EMAIL SI VOUS NE SOUHAITEZ
PLUS RECEVOIR DE NOS NOUVELLES

www.famille-deboelfrance.com