

Octobre 2020

Edition N°2



FAMILLE
DE BOEL FRANCE

SAINT JOSEPH - CORNAS - CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

Newsletter de la Bonne Humeur!!



AOÛT-SEPTEMBRE 2020 RIMENT AVEC ??... VENDANGES!

Le fait marquant depuis notre première newsletter? Les vendanges bien sûr, et quelles vendanges!! On vous en dit plus...





AU MENU DU MOIS

SOMMAIRE

.....

3 AVENTURE

CRÉONS UN DOMAINE DE ZÉRO

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

3 FAMILLE

NOTRE DERNIER REPAS...

*On fait les présentations de notre
famille*

4 BIODYNAMIE

LES LEVURES

On vous parle des levures naturelles

ANECDOTE DE FERMENTATION

CALENDRIER BIODY

5 VENDANGES

2020

Un nouveau joli millésime

6 ÉVÉNEMENTS

DÉGUSTATIONS CHAMPÊTRES

*On revient sur cette série de
dégustations dans nos vignes.*

FESTIN DE FIN DE VENDANGES

*Venez fêter la fin des vendanges au
cours d'un festin comme on les aime!*

7 ET LE VIN?

NOUVEAUTÉS DE L'AUTOMNE

*On vous présente nos nouveaux vins
d'automne et ceux de Nelly.*

8 FINES GUEULES

RECETTES, LIVRE DU MOIS

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

9 LE COIN AGRO

PLANTE DU MOIS

Focus sur la valériane

9 S'ENGAGER

ENGAGEZ-VOUS À NOS CÔTÉS

*On vous dit tout sur notre nouvelle
association.*



FAMILLE

QUE MANGERAIS-TU POUR TON DERNIER REPAS?

Nelly : 39 ans, bretonne.

Entrée: ris de veau, oursins, os à moëlle, trompettes de la mort, huîtres de différentes provenances et tailles. Puis bougna: spécialité de Nouvelle-Calédonie, cochon, poulet cuits en terre à l'étouffée dans du lait de coco.

Arnaud: 38 ans, belge.

Les croquettes de crevette de maman, gravlax de saumon, entrecôte maturée grillée au feu de bois saignante (avec le gras bien croustillant) sauce morilles, les frites de papa, la mousse au chocolat de bonne maman.

AVENTURE

CRÉONS UN DOMAINE DE ZÉRO... CHICHE ??

En juillet, on vous faisait un historique rapide de notre aventure, histoire de vous mettre à la page en somme...
Ce mois-ci, focus sur nos terres du sud.

Installés à Lempis, un petit village qui fait face à l'Hermitage entre Lyon et Avignon, nous avons 3Ha en IGP, St Joseph, Cornas, et 9Ha en Côtes-du-Rhône sud.

Mais pourquoi se donner autant de mal en étendant autant nos parcelles? C'est la grande question... Rappelez-vous, nous créons notre domaine de zéro, donc en 2016 zéro terre. Nous créons ce domaine sur des appellations où il y a très peu de vignes à vendre... Fous ou idiots?...

Comment faire pour que ce ne soit pas un hobby (parce que 3Ha de plantation c'est peu et c'est long...)? Comment rendre cette aventure viable? Nous ne voulions pas créer une activité basée sur le négoce, mais bien travailler et vivre de nos terres.

Révélation: nous devons trouver des vieilles vignes en Rhône sud. Alors nous avons dégusté, et dégusté. Une multitude de villages du Rhône sud... pour jeter notre dévolu sur Ste-Cécile-Vignes, pour sa fraîcheur. Enfin, rien n'était fait, à ce stade nous savions seulement où acheter... Nous avons approché la Safer, qui est l'organisme qui gère toutes les transactions de terres agricoles en France. Une aventure dans l'aventure. On se retrouvait 3 jours avant la naissance de Margot à visiter 20 Ha de vignes entre Ste Cécile et Uchaux, enceinte jusqu'aux yeux, le sac de maternité dans la voiture au cas où. Etape sans encombre, ouf. Mais il fallait encore qu'on puisse acheter, c'est-à-dire: passer l'étape du comité de la Safer, sachant qu'on était 16 vigneronnes sur le coup..., et convaincre les banques de nous soutenir... A suivre...



Augustin: 4 ans, ardéchois.

Du saucisson, des frites, du poulet, des épinards, de la purée, des champignons, du fromage, une mousse au chocolat et une glace

Margot: 2 ans, ardéchoise.

Des œufs, des saucisses, une compote, j'aime bien tout!



ANECDOTE DE FERMENTATION

Voilà un titre bien ennuyeux, presque geek... pourtant écoutez ça, vous allez adorer. En tous les cas, nous on était comme des gosses devant le Père Noël...

L'an dernier, millésime 2019, on se retrouve avec une cuve qui patine (dans le jargon, en gros super lente pour finir sa fermentation) et qui finalement s'arrête... le stress est à son maximum! Parce que quand ça s'arrête, le vin est sucré et que c'est super difficile à faire repartir.

On avait lu quelques lignes dans un livre de biodynamie sur ce cas. On appelle un confrère pour lui demander s'il a déjà essayé, ça n'a jamais fonctionné. Mais on décide quand même d'essayer.

On attend le changement de lune qui a lieu 2 nuits plus tard. On fait une préparation de silice qu'on pulvérise dans la cave, puis le lendemain on pulvérise de la valériane.

Suspense de nouveau à son maximum le lendemain lorsqu'on rentre dans la cave. On vérifie notre cuve, les fermentations étaient reparties! Puis le surlendemain, ça rebloque... Alors rebelote, on ne se démonte pas, on refait une valériane... Et cette cuve finira sa fermentation complètement en quelques jours!!

Les sceptiques diront que la pression atmosphérique avait changé, etc. Peut-être que tout était aligné pour que ça fonctionne, mais oui on croit toujours au Père Noël et surtout on aime la biodynamie!!

BIODYNAMIE

VENDANGES: LES LEVURES

La biodynamie s'applique à la vigne, mais aussi à la cave. Avec la même approche non interventionniste.

A la cave, c'est simple, on ajoute rien hormis du soufre. On travaille avec les levures indigènes, celles naturellement présentes sur les raisins - donc on n'ajoute pas de levures élevées en laboratoire. C'est une étape plus stressante, plus risquée, car les levures de laboratoire sont sélectionnées pour éliminer toute autre levure, mieux finir les sucres et résister à l'alcool, mais elles influencent aussi l'aromatique du vin.

Donc nous faisons confiance à nos levures naturelles, et surtout pour des raisons, qui nous sont propres: les levures naturelles participent à cette notion de terroir, parce qu'elles sont empreintes de leur atmosphère, de l'endroit où elles se forment, elles sont donc multiples et variées, et cela se ressent sur leur force et sur la complexité aromatique des vins; et aussi parce qu'elles apportent une énergie différente aux vins et des textures plus soyeuses pour des vins avec plus de volume.

CALENDRIER BIODY

APRÈS VENDANGES

Juste après vendanges, avant que les terres ne se refroidissent, on passe 2 préparations:

- la 500P à base de bouse de vache fermentée plusieurs mois et de plantes, sur les sols pour favoriser la vie microbienne du sol
- la 501 à base de silice sur le feuillage pour la mise en réserve dans les bois

Mais on reviendra sur ces 2 préparations, bases de incontournable de la biodynamie plus tard, qui méritent bien plus que 3 lignes...



ÉVÈNEMENTS

DÉGUSTATIONS CHAMPÊTRES

On vous les avaient annoncées, ça a été un bol d'air pur dans l'été.
De belles dégustations, au milieu de nos vignes!
On a parlé de vins, de cuisine, on a fait de belles rencontres!
On a dégusté, bu et bien mangé!

Prochain épisode l'été prochain. Patience!

FESTIN DE FIN DE VENDANGES: TERRE MER - DIMANCHE 18 OCTOBRE!!! RÉSERVEZ CE WEEK-END AU PLUS TARD

Vous n'avez pas pu faire les vendanges avec nous?
On vous invite à vivre notre repas de fin de vendanges!!

Notre ami Béber s'occupera de nous concocter un Festin, de quoi nous réchauffer le corps,
et vous pourrez profiter de nos vins pour vous réchauffer le cœur.

QUOI?: Parce que l'hiver et la saison des crustacés approchent, on profite de ce que les fonds marins nous offrent ! Et comme on est des viandards, il faut aussi de belles pièces de viandes...

QUAND?: Déjeuner du Dimanche 18 octobre 2020, rdv à 12h30

OU?: Chez nous, 1510 chemin de monerone, 07610 Lempis

COMBIEN?: €40/personne, festin Terre Mer accompagné de nos vins.

On vous concocte un menu avec accords mets & vins.

Gratuit si vous avez participé aux vendanges ou si vous vendez nos vins!

Réservation: Réservez d'ici lundi 12 octobre au soir parce que mercredi Béber nous réserve les plus belles pièces de viande !!

www.famille-deboelfrance.com/boutique (article: Festin de vendanges)

ET LE VIN?

NOUVEAUTÉS DE L'AUTOMNE

Rue des poulies 2018: Syrah de Saint Joseph

La bouche est ample et élégante, elle montre plus de corps que 2017, plus de fruits noirs. La structure est souple pourtant dense, le vin est fruité, minéral et appelle une pièce d'agneau à l'ail ou un boeuf mijoté aux herbes.

Et pour la petite histoire de bons-vivants: la rue des poulies a vu s'installer en 1765 le tout 1er restaurant français (ni une auberge pour dormir, ni un menu multiple, ni des tarifs à la tête du client...)



UN GRAND NOUVEAU: NOTRE CORNAS

On l'attend depuis plusieurs années... sur les hauteurs de Cornas, un beau coteau et ses terrasses à quelques 400m d'altitude, sur des purs granits. Voici une de nos premières parcelles plantées, chère à notre cœur.

Ars Magirica 2019: Syrah de Cornas

Bien ancrée dans le granit, cette syrah montre des accents presque austères, mais tout en finesse, avec une bouche soyeuse, ample, des fruits noirs et de subtils arômes fumés.

Et pour la petite histoire de bons-vivants: Ars Magirica est le nom du 1er livre de cuisine datant d'environ l'an zéro, écrit par Apicius, un des plus grands gourmands gourmets de l'histoire.



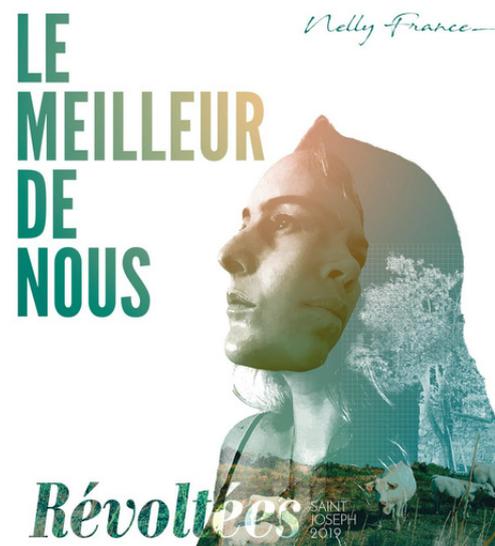
LES VINS DE NELLY

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

Cet automne, je lance une nouvelle cuvée :

'**Révoltées 2019**' : Saint Joseph blanc 50% marsanne, 50% roussanne
Il me séduit par son côté floral et minéral mais aussi par sa rondeur, son volume et sa fraîcheur.

Après Mères et Guerrières, Révoltées sonne le glas d'un nouvel élan. Sur l'étiquette, Jane ma meilleure copine de Nouvelle-Zélande. Et un hommage à Astrid Granger, une agricultrice qui se bat pour que les agriculteurs puissent vivre de leur métier.





INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Crevettes exotiques

2 poignées de crevettes
2-3 oignons verts
3-4 cm de gingembre
1 gousse d'ail frais
1 grosse cuill spe d'huile de coco
1 citron vert
1/2 cuill. café de baies de Timur
sel, poivre blanc

Magrets de canard

2 magrets
1 cuill. café de coriandre graines
1 cuill. café de fenouil graines
2-3 baies de genièvre
Algue wakamé pour couvrir
chaque magret côté chair

Vinaigrette:

2/3 vinaigre de cidre,
1/3 vinaigre balsamique
1/4 gousse d'ail frais
Ciboulette

FINES GUEULES

RECETTES DU MOIS

La recette sage: Crevettes aux saveurs exotiques fraîches

Faites mariner l'ensemble 15 minutes.

Cuisez l'ensemble à feu doux le temps de voir les crevettes changer de couleur.

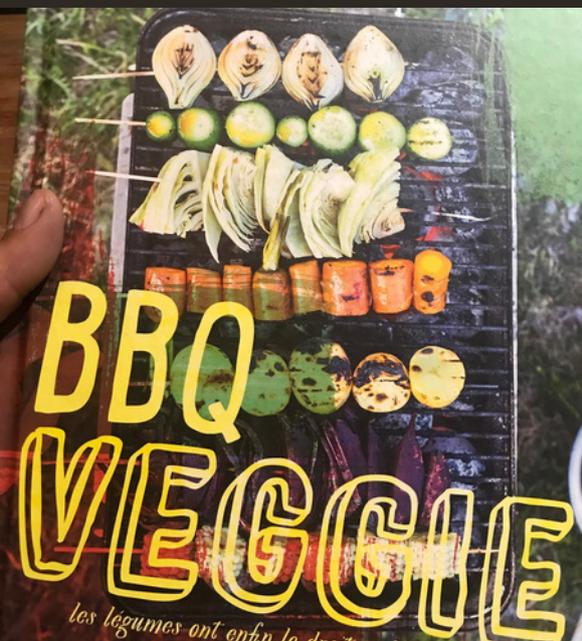
Mettre ensuite les crevettes et garnison de côté et gardez la sauce plein des sucs des crevettes. Faites réduire à tout petit feu, ajustez l'assaisonnement si besoin.

La recette décadente: Magrets de canard, croûte de graines et algues wakamé, et vinaigrette

Croûte de graines sur la face peau: sésame, poivre de sichuan, Algue wakamé sur la face chair

Recouvrez votre magret sur chaque face comme décrit et cuisez comme d'habitude à la poêle (sans matière grasse). Insistez bien sur la face peau pour un super croustillant, privilégiez une cuisson rosée.

Vinaigrette: mettez les vinaigres de cidre et balsamique, l'huile 1 min au micro-onde, puis ajoutez 1/4 de gousse d'ail frais et la ciboulette.



LIVRE DE CUISINE DU MOIS

BBQ Veggies

Profitez du dernier rayon de soleil!

Voici le livre du chef suédois Paul Svensson, on y découvre de nouvelles méthodes de cuisson et surtout on varie nos recettes de bbq typiques avec tous types de légumes. Légumes grillés, techniques de fumage. C'est plein de gourmandise et de découvertes.

Aux éditions Marabout.



UN NOUVEAU
ST JOSEPH BLANC
POUR 2021...

VENDANGES 2020

RECETTES DU MOIS

Faisons simple: C'est un très beau millésime!
Notre 3ème millésime !!

Après un printemps humide, est venu un été chaud et sec. Nous attendions des vendanges précoces, et elles ont bien commencé le 25 août avec le grenache blanc de Ste Cécile dans le sud. Puis étonnamment ont directement suivi les premiers rouges d'Uchaux. Et la valse de vendangeurs, d'une parcelle à l'autre, du sud au nord, à mesure que les maturités étaient atteintes. Et cela a duré cette année encore 1 mois.

Les particularités de 2020?

- des alcools faibles
- de bonnes maturités et de très beaux équilibres
- on a dû vendanger en prêtant attention aux animaux, car après un été de sécheresse, des raisins mûrs leur faisaient tout aussi envie qu'à nous!



S'ENGAGER

NOTRE ASSOCIATION: BEAT THE HEAT

Comme annoncé, nous avons monté notre association: **Beat The Heat**.

Nous travaillons en biodynamie, et mettons tout en œuvre dans nos vignes et à la cave pour être en accord avec nos principes de respect de la nature.

Nous souhaitons aller plus loin, et vous inviter à:

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

Action n°1:

Suite aux vendanges de notre nouvelle parcelle de St Joseph, nous allons reverser €10/Hl de vin récolté.

Résultat le mois prochain, une fois décuvé. Ces fonds iront à la plantation d'arbres via nos amis Reforest'Action.

Pour rappel, notre objectif: planter 1000 arbres en 5 ans.

On vous tiendra au courant de la prochaine action à laquelle vous pourrez participer.



LE COIN AGRO

LA PLANTE DU MOIS: LA VALÉRIANE

En biodynamie, elle est initialement utilisée dans la préparation de compost, notamment à cause de son lien au phosphore. Mais elle peut aussi être utilisée seule, c'est la préparation 507.

Quand l'utiliser? Connue pour ses capacités déstressantes, elle est utile pour aider la plante à redémarrer après un stress, en terme de croissance et de cicatrisation. Ou en début de saison, pour limiter le stress lié aux amplitudes thermiques jour/nuit.

Elle peut aussi aider avant de légères gelées, soit en la pulvérisant la veille au soir ou le matin très tôt juste après la gelée.

Egalement pour la reprise de croissance et cicatrisation, appliquée tout juste après une grêle.

C'est aussi un bon soutien à la floraison.

Comme on l'utilise souvent après un coup de stress, il vaut mieux en avoir toujours en réserve, d'autant qu'elle se conserve bien au frais et dans le noir.

Et une tisane de valériane vous aidera à vous endormir.

Vous l'aurez compris, c'est une plante aux milles effets! On ne les a donc pas tous cités.

NOUS CONTACTER

VENEZ NOUS VOIR! 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
EN NOVEMBRE !!!**

www.famille-deboelfrance.com