

Mai 2021

Edition N°3



FAMILLE
DE BOEL FRANCE

SAINT JOSEPH - CORNAS - CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

Courrier de Bonne Humeur!!



HIVER-PRINTEMPS 2021... NOS NOUVELLES FRAÎCHES !

Pour cette troisième newsletter, on avait envie de vous parler climat et dérèglement climatique : ça tombe bien (façon de parler), l'actu du gel national a défrayé la chronique il y a quelques semaines à peine. Mais rassurez-vous, on a aussi de (chouettes) choses à vous raconter à ce sujet !



AU MENU DU MOIS

SOMMAIRE

3 AVENTURE

DU NORD AU SUD: POURQUOI AVONS-NOUS DES PARCELLES SI PROCHES ET SI LOIN?

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

3 FAMILLE

MANGER AU RESTAU...

On fait les présentations de notre famille

4 BIODYNAMIE

LA 500

On vous parle de bouse de cornes

ANECDOTE DE FERMENTATION

CALENDRIER BIODY

5 L'ACTU QUI NOUS (PRÉ) OCCUPE

2021

Le gel ...

COUP DE GUEULE

6 ACTIONS CLIMAT AU DÉPART, UNE OBSERVATION...

Les équilibres de nos parcelles du sud!

AGROFORESTERIE, C'EST PARTI !

...Passer à l'action

À LA RECHERCHE DE L'EAU

8 ET LE VIN?

NOUVEAUTÉS DE L'AUTOMNE

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

9 FINES GUEULES

RECETTES, LIVRE DU MOIS

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

10 LE COIN AGRO

PLANTE DU MOIS

Focus sur la tomate

10 S'ENGAGER

ENGAGEZ-VOUS À NOS CÔTÉS

On vous dit tout sur notre nouvelle association.

ÉDITION N° 3 - MAI 2021





FAMILLE

SI TU OUVRAIS TON RESTAURANT, TU Y SERVIRAIS...

Nelly : clairement de Bretagne...

"un restau terre-mer avec des planches avec comparatifs de races de viandes, et l'oursin, les couteaux, la langouste en produits phares"

Arnaud: une main dans la friteuse, l'autre sur le hachoir

"Un restau spécialités Viandes maturées. Ou alors, on peut faire des frites avec une raclette?..."

AVENTURE

DU NORD AU SUD: POURQUOI AVONS-NOUS DES PARCELLES SI PROCHES ET SI LOIN?

À l'automne dernier, on vous racontait pourquoi on s'était mis en tête de trouver d'autres vignes à travailler (rappelez-vous, il nous fallait augmenter notre surface pour que l'aventure devienne viable !).

Les choses se sont largement accélérées avec la découverte de 9 hectares entre Suze-la-Rousse, Ste-Cécile-les-Vignes et le Massif d'Uchaux : coup de cœur pour 3 îlots distincts de vignes, avec des zones boisées et fraîches, et avec de vieilles vignes... Exactement la pépite que l'on cherchait. Ne restait plus qu'à être sélectionnés par le comité de la Safer, parmi les 16 vigneronns sur le coup, et convaincre les banques de nous suivre. On est en 2018, la naissance de Margot est imminente et... les étoiles s'alignent : notre dossier est retenu par le comité, on trouve une banque qui soutient l'ensemble de notre projet, et un prestataire génial, Mohammed, qui devient très vite nos yeux et nos bras pour les travaux du quotidien dans ces parcelles à 1h15 de route de chez nous. Voilà, comme le répète souvent Arnaud « l'univers est avec nous, ça va bien se passer ! ». Alors oui, il y a encore du boulot (sur les 9 hectares, on a finalement dû en restructurer 3: en arracher 1, en sur-greffer 2... bref, encore un peu de patience avant d'être en pleine production), mais la perspective d'être un jour tous les deux à plein temps sur notre domaine se précise !

D'ailleurs à ce jour, nos plantations grandissant dans le Nord, la charge de travail en vigne est devenue bien plus conséquente depuis 2020. On a donc décidé d'embaucher pour être en mesure de bichonner nos vignes comme on le souhaite : depuis janvier 2021, Christophe nous a donc rejoint dans l'aventure. Une force vive ultra-précieuse pour nous, à tel point qu'on se demande comment on faisait avant ?!!



Augustin: le roi de la patate!

"un restaurant avec des patates, en purée, en frites et en gnocchi, et avec des jeux pour s'amuser avant le dessert"

Margot: la fourchette en main

"un restaurant avec des moules, du saucisson et des glaces"



BIODYNAMIE

VOUS REPRENDRÉZ BIEN UN PEU DE 500 ?

LE traitement phare de la biodynamie, c'est la préparation «500», la fameuse « bouse de corne ». Si elle prête à sourire pour certains, elle est en réalité fondamentale : c'est un véritable activateur de la vie microbienne des sols ! Elle favorise aussi la formation de l'humus, et par ricochet l'absorption hydrique... un point non négligeable pour des vignobles solaires comme les nôtres ! Cette préparation a bien d'autres propriétés, notamment la stimulation de la croissance générale du système racinaire et particulièrement son développement vertical vers la profondeur, la roche-mère, où se trouvent les minéraux spécifiques au terroir... En réalité il existe plusieurs types de préparations 500 : nous, nous passons la 500P, une préparation enrichie des autres préparations de plantes utilisées en biodynamie, pour renforcer l'apport de matières organiques sur nos sols de manière un peu plus soutenue.

CALENDRIER BIODY

POURQUOI MAINTENANT ?

L'idéal c'est de réunir plusieurs conditions : des sols légèrement réchauffés, et tout juste humides, pour une bonne pénétration. On attend donc le printemps et les premières pluies de la saison pour se lancer ! En début de cycle végétal, à la sortie de l'hiver, quand les vignes redémarrent, on envoie ainsi le bon message à la plante.

CONCRETEMENT?

On a fait ça le weekend du 24 avril, jusqu'au lundi 26 : on s'est appuyé sur le calendrier lunaire, notre outil premier en biodynamie ! On était en pleine lune descendante, et un jour racine, pile ce qu'il faut quand on cherche à travailler les sols. Nelly était en charge de la dynamisation (il faut compter 1h !) de la préparation, puis elle a endossé notre pulvérisateur en cuivre (ça se porte en « sac à dos »), pour parcourir à pied et pulvériser le traitement à l'aide d'une tige d'aspersion. On commence toujours par le secteur de St-Jo et les vignes au-dessus de la maison, puis on a enchaîné par un passage sur le secteur de Cornas. Enfin, on est descendu tous les deux dans le Sud pour s'occuper ensemble de nos vignes plus éloignées.



ANECDOTE : DE LA VIE, OUI OUI !

Pour nous, la biodynamie, c'est avant tout du sens et du bon sens ! Et aujourd'hui, après 4 ans de pratique, on peut le dire : ce n'est pas que de la théorie, avec un peu de recul et beaucoup d'observation, on peut vous dire que ça changé pas mal de choses dans nos vignes !

On a vraiment vu un changement sur nos sols (moins compactés) mais aussi sur les herbes qui y poussent. Quand un champs pouvait n'être couvert que par une seule 'mauvaise herbe', nous voilà aujourd'hui ravis de voir une multitude d'espèces. En toute logique, on pourrait se dire qu'on a multiplié le 'problème' de départ, en fait c'est l'inverse, on a apporté des équilibres aux sols, où chaque herbe va prendre sa place, où chacune va pouvoir apporter ses nutriments en retour au sol. Multiplication des herbes? Non, plus de richesse! Et c'est d'autant plus une bonne nouvelle, que qui dit plus de variétés végétales, dit aussi plus d'insectes... en nombre et en variétés, et donc plus de vie !

On était déjà convaincus, pour avoir vu, échangé, dégusté et travaillé pour d'autres domaines en biody. Mais de passer de la théorie à la pratique, d'assister, de participer activement (!) à ça au sein de notre propre exploitation, sur un timing finalement assez court, c'est vraiment encourageant. ça nous rappelle la résilience de la nature, voilà un spectacle qui pousse à l'humilité et qui nous rend heureux, et confiants quant à nos choix. Si la nature nous dit oui, alors quelle meilleure preuve? Et ça nous laisse désormais le loisir de réfléchir à la suite... pour aller plus loin que ce que la philosophie biodynamie nous apporte.



L'ACTU QUI NOUS (PRÉ)OCCUPE

...

La grande actu de ce printemps, c'est sans conteste le gel historique qui a ravagé une grande partie du vignoble français. De notre côté, on s'estime chanceux, nos bourgeons ont vaillamment résisté. On estime nos pertes à -15 %. Est-ce la valériane passée la veille des gels, est-ce l'altitude, qu'en savons-nous?...

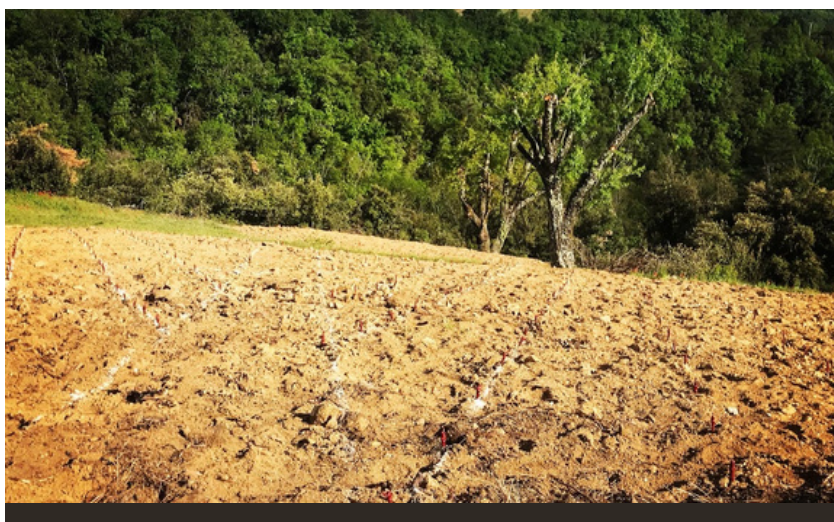
Mais le printemps c'est aussi la période des projets et de la vie qui redémarre ! Alors on ne se laisse pas abattre, et on vous raconte ce qui se trame depuis quelques mois sur le domaine...

COUP DE GUEULE

15% de perte? me direz-vous, ouf ça va. Oui ça va, effectivement face à certains confrères qui perdent 80%. Et si votre patron venait vous voir demain pour vous annoncer que vous allez gagner 15% de moins l'an prochain, ou 80% de moins? Alors oui, c'est le risque quand on est agriculteur, la météo on ne la contrôle pas. Sauf que nous agriculteurs, sommes et seront les premiers à récolter ou à pâtir des effets du changement climatique, alors merci pour tous vos messages de soutien qui font chaud au cœur et pensez aussi à vos actes au quotidien pour lutter contre le réchauffement, pour qu'on n'ait pas à souffrir des erreurs de tous. Et qu'on soit bien d'accord, nous sommes loin d'être parfaits, mais on fait des efforts.

ACTIONS CLIMAT

AU DÉPART, UNE
OBSERVATION...
LES ÉQUILIBRES DE NOS
PARCELLES du sud!



Quand on a commencé à vinifier nos vignes du Massif d'Uchaux et celles dites « de l'étang », on a vite observé que les raisins atteignaient de superbes maturités, avec un équilibre bien supérieure à ceux que les collègues de la plaine voisine pouvaient ramasser. De fil en aiguille, ou plutôt de journées en soirées puis en années à bosser sur ces parcelles particulières, on a pu arriver à une observation : ces 2 parcelles ont la particularité d'avoir de belles amplitudes thermiques, avec les journées certes très chaudes typiques du Rhône Sud l'été, mais en revanche de vraies nuits fraîches, perdant jusqu'à une quinzaine de degrés en saison ! Et ces 2 îlots ont en commun... d'être cernées par des arbres, de différentes variétés.

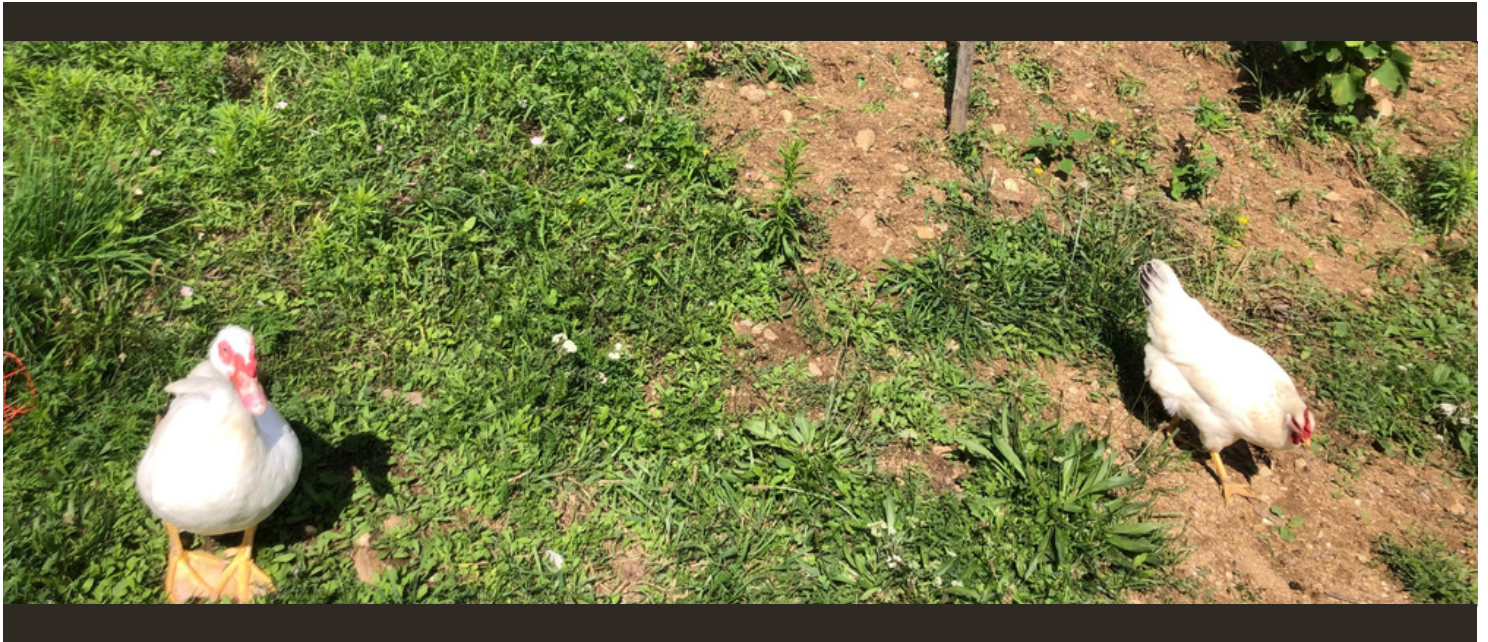
À partir de là on s'est dit OK, l'arbre est notre futur. Car nos vignobles souffrent chaque année un peu plus du réchauffement climatique, et on se doit de prendre les devants. La pratique de la biodynamie est à nos yeux notre socle, mais elle ne suffira pas à compenser tous les effets des températures qui grimpent chaque année davantage. Au vu de la vitesse des changements, la plante n'aura pas le temps de s'adapter.



... PASSER À L'ACTION : AGROFORESTERIE, C'EST PARTI !

Quand on a commencé à vinifier nos vignes du Massif d'Uchaux et celles dites « de l'étang », on a vite observé que les raisins atteignaient de superbes maturités, avec un équilibre bien supérieure à ceux que les collègues de la plaine voisine pouvaient ramasser. De fil en aiguille, ou plutôt de journées en soirées puis en années à bosser sur ces parcelles particulières, on a pu arriver à une observation : ces 2 parcelles ont la particularité d'avoir de belles amplitudes thermiques, avec les journées certes très chaudes typiques du Rhône Sud l'été, mais en revanche de vraies nuits fraîches, perdant jusqu'à une quinzaine de degrés en saison ! Et ces 2 îlots ont en commun... d'être cernées par des arbres, de différentes variétés.

À partir de là on s'est dit OK, l'arbre est notre futur. Car nos vignobles souffrent chaque année un peu plus du réchauffement climatique, et on se doit de prendre les devants. La pratique de la biodynamie est à nos yeux notre socle, mais elle ne suffira pas à compenser tous les effets des températures qui grimpent chaque année davantage. Au vu de la vitesse des changements, la plante n'aura pas le temps de s'adapter.



À LA RECHERCHE DE L'EAU

Vous l'aurez compris, notre défi majeur, aujourd'hui mais surtout demain, c'est l'eau. Alors on multiplie les recherches et les expérimentations.

Au programme, agroforesterie, donc, mais aussi engrais verts et... canards : oui, on ne se refuse rien pour chouchouter nos plantes ! Concrètement, on a séparé la parcelle de Syrah au-dessus de notre maison en deux, pour mener de front 2 essais : on a semé des engrais verts sur une moitié, et on a installé un enclos pour y mettre des canards, des poules et des pintades dans l'autre moitié. Dans les deux cas, on cherche la même chose : contrebalancer les carences de cette parcelle test, qui est sur des granites très drainants et donc très vite en souffrance face aux épisodes de sécheresse. L'idée c'est de créer de la matière organique : d'un côté on aura une fertilisation naturelle par les déjections des animaux installés, couplées à une tonte naturelle également. De l'autre on aura une amélioration de la structure des sols, grâce aux semis sélectionnés (légumineuse, pois, sarrasin, moutarde...).

Les bestioles sont arrivées en avril, à la grande joie d'Augustin et Margot. Pour le reste, on va observer au cours des prochains mois, on vous racontera !

ET LE VIN?

NOUVEAUTÉS DU PRINTEMPS

POUR LES GRANDS GOURMANDS...



Le gras c'est la vie! 2020: Méditerranée, 45% Caladoc, 40% Grenache, 15% Carignan

Floral, framboise écrasée, fruit noir et épices avec un côté presque carné, fraîcheur sur des tannins souples et soyeux... de la pure gourmandise.

Et pour la petite histoire de bons-vivants: C'est notre hommage aux charcutiers, et à cette tradition d'hiver où l'on tuait le cochon et passait le week-end à faire boudins, saucisses, pâtés et autres rillettes ! Un moment de réjouissances, partage, convivialité et de joie... c'est tout l'état d'esprit de ce vin !

ETERNELLE JEUNESSE

Les Voraces est la cuvée qui se renouvelle chaque année. Issue de notre parcelle de syrah plantée autour de la maison, on l'enrichit chaque année des nouvelles jeunes vignes de St Joseph et Cornas.

Les Voraces 2020: Syrah des Collines rhodaniennes

Beau fruit rouge et noir, épices sur des tannins souples et fins. Mérite d'être ouvert 30 min-1h avant dégustation.

Et pour la petite histoire de bons-vivants: C'est en 1846 qu'apparaissent les « Voraces », un groupe de Canuts (ouvriers de la Soie à Lyon) fervents défenseurs de la République. Officiellement, ils luttaient pour faire baisser le prix du vin, et festoyaient gaiement chez la Mère Maréchal, tandis qu'ils fomentaient leur révolte dans la traboule aujourd'hui nommée « Cour des Voraces ».



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!

Retour sur le caladoc, en rosé cette fois-ci.

'Mères 2020' : Méditerranée rosé 75% caladoc, 25% carignan

Notes florales de pivoine et épicées, arômes de fruits rouges écrasés, pointe d'agrumes. En bouche, ce rosé se révèle d'une jolie rondeur, légèrement velouté, charnu tout en gardant une vraie trame sur la fraîcheur !

Cette gamme rend aussi hommage à des femmes qui œuvrent pour la nature. Avec Mères, je salue la détermination de Greta Thunberg!





INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Poulet aux herbes

Cuisses, hauts de cuisse, pilons, blancs de poulet

Marinade:
huile
herbes
citron

Coques à la japonaise

Coques
Sauce:
Sauce soja
Mirin ou saké
Ail
Gingembre
Coriandre

FINES GUEULES

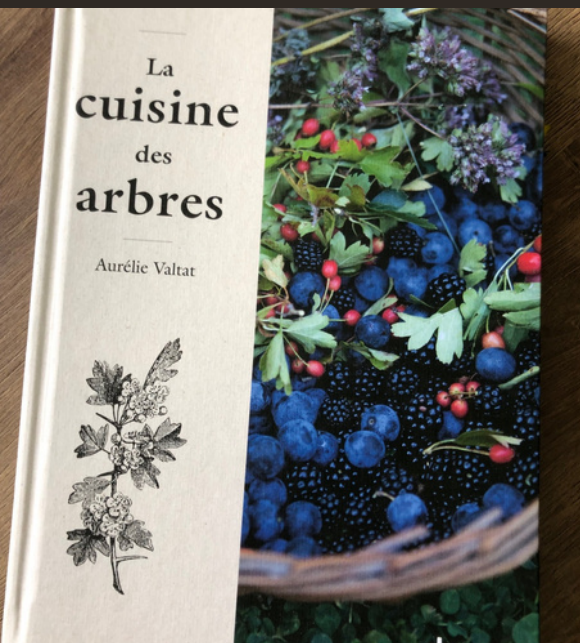
RECETTES DU MOIS

Poulet aux herbes, on a redécouvert le poulet au BBQ! Simple et efficace. Cuisses, hauts de cuisse, pilons, blancs de poulet

Marinade: amusez-vous avec différentes huiles (olive, sésame, argan, pistache etc.) et ajoutez-y toutes les herbes de votre jardin, en quantité. Ne restez pas dans les herbes de Provence classiques, innovez avec du basilic, estragon, verveine coriandre etc. Ajoutez du citron, zestes de citron ou de l'orange si vous voulez des saveurs plus douces.

Coques à la japonaise

On rince les coques, on les passe à la poêle extra chaude, et dès qu'elle s'ouvrent on ajoute la sauce, on laisse quelques secondes sur le feu, puis on ajoute le coriandre frais, et on sert.



LIVRE DE CUISINE DU MOIS

La cuisine des arbres

par Aurélie Valtat

Des recettes familiales pour découvrir le végétal et les arbres, ceux qu'on ne pense jamais à manger et sous toutes leurs formes! On cuisine les fruits, les feuilles, mais aussi la sève, l'écorce, les bourgeons...

Aux éditions Ulmer.

S'ENGAGER

OBJECTIF BEAT THE HEAT

Beat The Heat, c'est se donner comme objectif de passer à l'action et de faire de son mieux pour la planète, pour nos enfants!

Action de Noël 2020:

A Noël, lorsque nos clients particuliers passaient commande, nous faisons un don à Reforest'Action pour planter un arbre dans la forêt de Stoumont en Belgique.

Et au lieu d'envoyer des cartes de vœux papier à nos clients professionnels, nous leur envoyions des e-cartes, et faisons également un don à Reforest'Action pour planter un arbre.

Résultat: 50 arbres plantés. Oui c'est peu, mais ce n'est qu'un début!

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 TOMATE, LA VRAIE! (CELLE QUI A DU GOÛT...)

Vous commencez à nous connaître, on aime ce qui est bon. Alors pour nos tomates, cette année, on a commandé nos graines chez Pascal Poot (Le potager de santé, dans l'Hérault) : un agriculteur bio des Terrasses du Larzac, qui depuis plus de trente ans plante des variétés anciennes de tomates, sélectionne ensuite les meilleurs plants, en termes de goût, de résistance naturelle aux maladies mais aussi face à la chaleur (pas d'irrigation chez lui !). On a fait nos semis début avril, on a attend mi-mai, après les Saints de glace, pour les planter en pleine terre.

Contrairement à celles que l'on achète en grande distribution, ces graines sont reproductibles (ce ne sont pas des hybrides) : on pourra donc en replanter chaque année, et poursuivre ce travail de sélection, avec nos propres observations à notre climat !

Le petit luxe : on a choisi des variétés précoces et d'autres plus tardives : on va pouvoir se régaler pendant des mois !!!

NOUS CONTACTER

**VENEZ NOUS VOIR,
ON VOUS RÉSERVE UNE SURPRISE AU CAVEAU!
SUIVEZ-NOUS SUR INSTA ET FACEBOOK!**

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)

COMMANDER

SOUTENEZ VOS JEUNES VIGNERONS, COMMANDEZ!
ON NE FAIT PAS DE BON DE COMMANDE PAPIER...
MAIS VENEZ AU CAVEAU OU À LA BOUTIQUE DE
NOTRE SITEWEB.

- MERCI LES AMIS -

Caveau: 1510, chemin de monerone, 07610 Lemps
www.famille-deboelfrance.com/boutique/
Frais de port gratuits à partir de 36 bouteilles ou €350 d'achat
Code promo jusqu'au 15 juin -10%: JUIN21



FAMILLE
DE BOEL FRANCE
SAINT JOSEPH - CORNAS - CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

**RENDEZ-VOUS
BIENTÔT!!!**

www.famille-deboelfrance.com