

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

NOTES DE DÉGUSTATION

ALEPH, CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES MASSIF D'UCHAUX

2022

Ils se sont installés dans le Rhône Nord en 2011. Nelly France venant de Bretagne et Arnaud De Boel de Belgique, sans terre ou cave en héritage, leur projet démarre de zéro. Ils se sont connus en 2009 en Nouvelle-Zélande, et ont depuis construit leur famille avec Augustin et Margot. C'est donc tout naturellement qu'ils appellent leur domaine Famille De Boel France en 2018. Passionnés de vin et de gastronomie et après 15 ans d'expérience dans le vin, ils décident de combiner les deux mondes au travers de vins produits en biodynamie. Ils sont basés sur les hauteurs de Saint Joseph, et travaillent aussi des vignes en Cornas, et dans le sud de la vallée autour des villages de Suze-la-Rousse, Sainte-Cécile-les-Vignes et Uchaux.

Leur emblème représente la gourmandise qui ponctue leur vie, leur amour pour la terre, le monde organique et le patrimoine vivant qu'ils veulent laisser aux générations futures.

PRODUCTION : 8'000 bouteilles

CÉPAGE : Syrah 60%, Grenache 40%

SOLS : Grès silico-calcaire, poche de Silex en profondeur

FERMENTATION & ÉLEVAGE : Fermentations en cuve inox avec ses levures naturelles, élevage en demi-muids de 7 ans et amphore 10 mois. Aucune correction en cave, hormis un peu de soufre.

COULEUR : Rouge sombre

NEZ : Intense de fruits noirs, cassis, garrigue, olive noire, notes chocolatées.

BOUCHE : Profonde, ample. La bouche est équilibrée et montre une belle fraîcheur en milieu de palais qui soutient des tannins soyeux et souples.

ACCORDS METS & VINS :

Classique : Une belle côte de boeuf angus, fleur de sel.

Plus osé : Un ragoût de lièvre aux olives noires, pruneaux et laurier.

SERVICE: Servir à 12-14°C

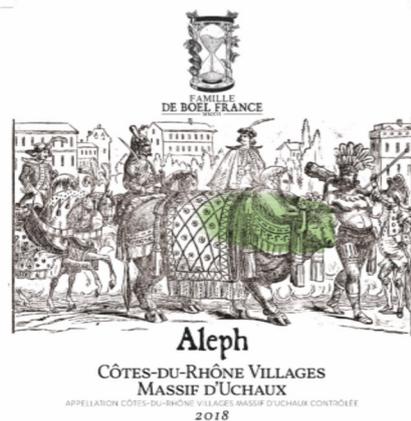
GARDE: 5-7 ans

Pourquoi 'Aleph'?

Aleph est le nom de la 1ère lettre de l'alphabet phénicien. Ce 'A' signifiait 'boeuf', et la lettre retourné à l'envers en dépeignait la tête et les cornes.

La gravure de 1830 illustre la cérémonie du boeuf gras pendant le carnaval. Les bouchers y faisaient parader leurs boeufs ornés de fleurs, rubans et dorures, pour montrer leur savoir-faire.

Les vins de Famille De Boel France auront tous un nom lié à l'Histoire de la gastronomie. Parce que l'histoire est riche d'anecdotes, de premières fois, de personnages et chefs illustres ou anonymes, et de plats extraordinaires, ils souhaitent rendre un hommage tout particulier à la gastronomie.



Leurs vins sont des hommages aux bons-vivants de tous temps.