

FAMILLE DE BOEL FRANCE MMXXVI

NOTES DE DEGUSTATION

ARS MAGIRICA 2022, CORNAS

Ils se sont installés dans le Rhône Nord en 2011 et on commence à planter en 2016. Nelly France vient de Bretagne, et Aranud De Boel de Belgique. Sans terre ou cave en héritage, ils créent leur domaine de zéro. Ils se sont connus en 2009 en Nouvelle-Zélande, et ont depuis construit leur famille avec Augustin et Margot. Passionnés de vins 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 aux étiquettes racontant la gastronomie. Ils sont basés sur les hauteurs de St Joseph, et travaillent aussi des vignes sur Cornas, en IGP Collines rhodaniennes, et dans le sud de la vallée autour des villages de Ste-Cécile et Uchaux.

Pourquoi 'Ars magirica' ?

PRODUCTION: 3850 bouteilles

CÉPAGE: Syrah 100%

SOLS: granits

FERMENTATION & ÉLEVAGE: Fermentation en cuve inox avec ses levures naturelles, élevage en vieux fûts de 7 ans et demi-muids de 9 ans.

COULEUR: Rouge sombre

NEZ: Nez élégant de fruit noir, d'épices et de violette.

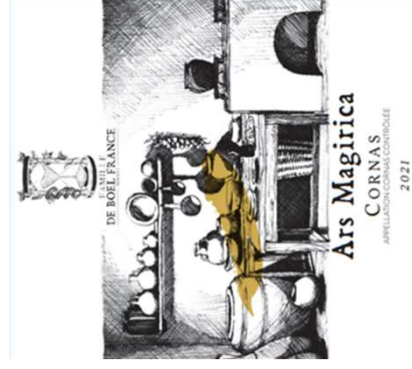
BOUCHE: ample, dense et souple à la fois. Notes de fruits noirs et d'épices, avec une belle salinité, et minéralité

ACCORDS METS & VINS: pigeon rôti, agneau en croûte de sel.

SERVICE: Servir à 14-16°C

GARDE: 5-10 ans

Ou 'Les Arts des Cuisiniers', c'est le nom du tout premier livre de cuisine écrit par Marcus Gavius Apicius (1^{er} siècle avt JC). Extravagant chef de l'empereur romain, il était fou de gastronomie et d'orgies et a dépensé toute sa fortune à la poursuite des arts du cuisiner.



Les vins de Famille De Boel France ont 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 souhaitaient rendre un hommage tout particulier à la gourmandise.