



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

NOTES DE DÉGUSTATION

JASUS LALANDII, CÔTES-DU-RHÔNE

2023

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. 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 et Sainte-Cécile-les-Vignes.

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 futures générations.

PRODUCTION : 2'400 bouteilles

CÉPAGE : Grenache blanc 95%, Roussanne 5%

SOLS : Alluvions et Marnes bleues

FERMENTATION & ÉLEVAGE : Fermentation en cuve inox avec ses levures naturelles, batonnage sur lies fines.

COULEUR : Jaune doré

NEZ : Fleurs blanches, jasmin, chèvrefeuille, et des notes épicées et iodées.

BOUCHE : La bouche est ronde, fraîche, minérale et fait ressurgir le floral et la minéralité en finale.

ACCORDS METS & VINS : Privilégiez les notes salines, la fraîcheur et la rondeur (un peu de beurre demi-sel pour les gourmands).

Classique: Une langouste ou des coquilles St Jacques simplement grillées.
Plus osé : Une dorade royale en croûte de sel et algues.

SERVICE: Servir à 10-12°C

GARDE: 3-5 ans

Pourquoi 'Jasus lalandii'?

Jasus lalandii est une espèce de langouste prolifique des eaux de l'île St Paul, Océan indien.

En 1828, elle est exploitée sur place par des pêcheurs dont la panne de TSF mena à une interminable attente. Au bout de 2 ans, le seul survivant aurait fini écoeuré d'avoir eu de la langouste pour ration quotidienne.

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.



Jasus lalandii
CÔTES-DU-RHÔNE
APPELLATION CÔTES-DU-RHÔNE CONTRÔLÉE
2018