

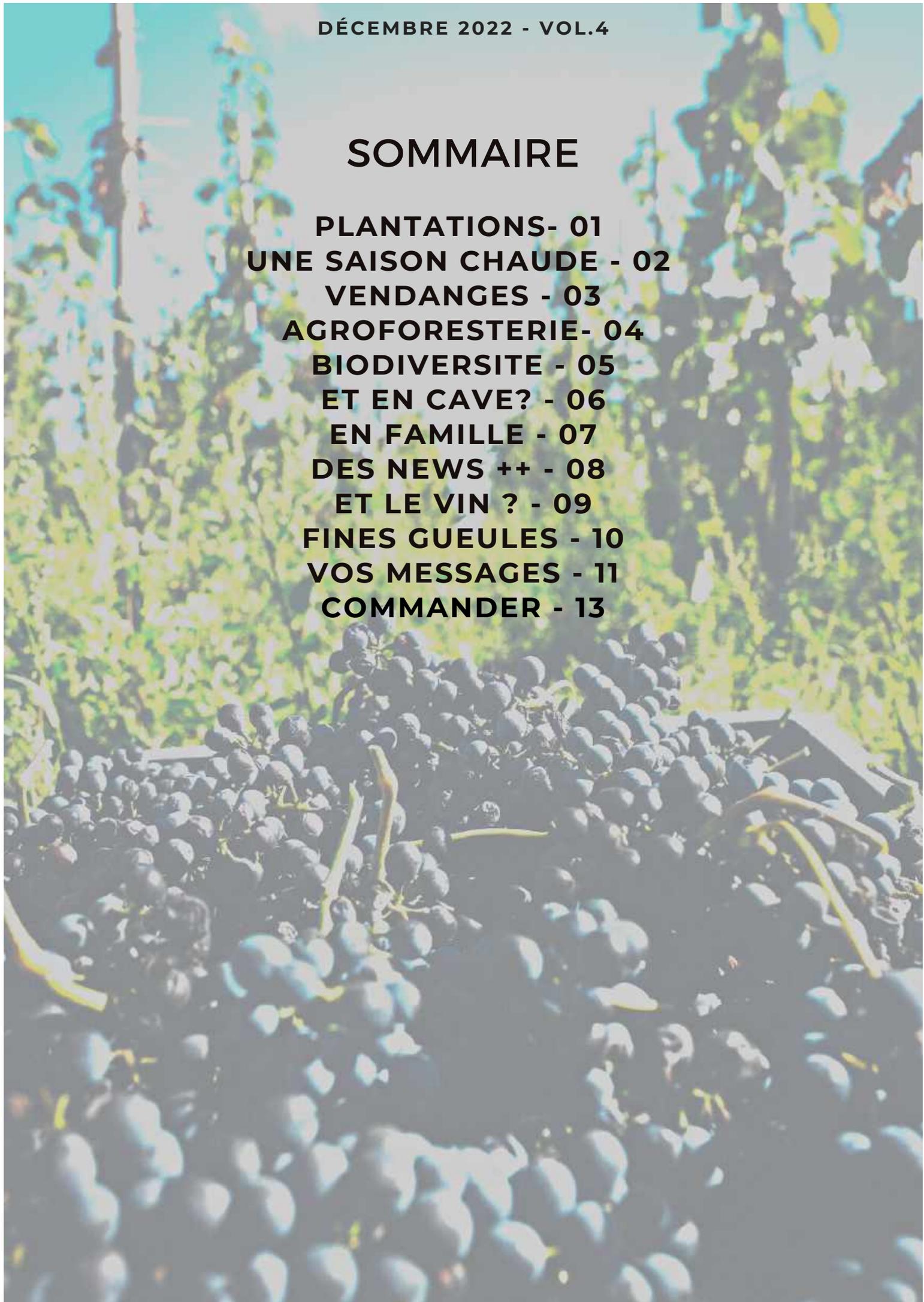
DÉCEMBRE 2022 - VOL.4

*News de la
Famille De Boel France*

PETIT POINT SUR L'ANNÉE 2022

SOMMAIRE

PLANTATIONS- 01
UNE SAISON CHAUDE - 02
VENDANGES - 03
AGROFORESTERIE- 04
BIODIVERSITE - 05
ET EN CAVE? - 06
EN FAMILLE - 07
DES NEWS ++ - 08
ET LE VIN ? - 09
FINES GUEULES - 10
VOS MESSAGES - 11
COMMANDER - 13



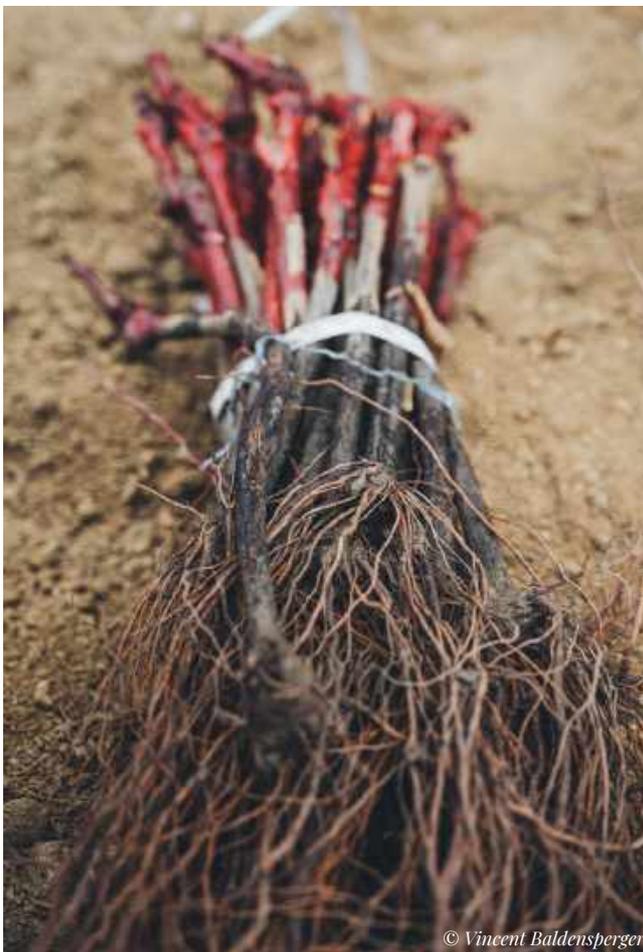
PLANTATIONS

Chaque printemps depuis 2016, on continue
la création du domaine.



© Vincent Baldensperger

**Une belle année de plantation, avec près de 1 Ha.
Ici en Saint Joseph, sur nos parcelles au milieu des bois.**



© Vincent Baldensperger

Sur nos terrasses en altitude de St Joseph, mais
aussi sur les hauteurs de Cornas, nous continuons
notre mission de plantation.

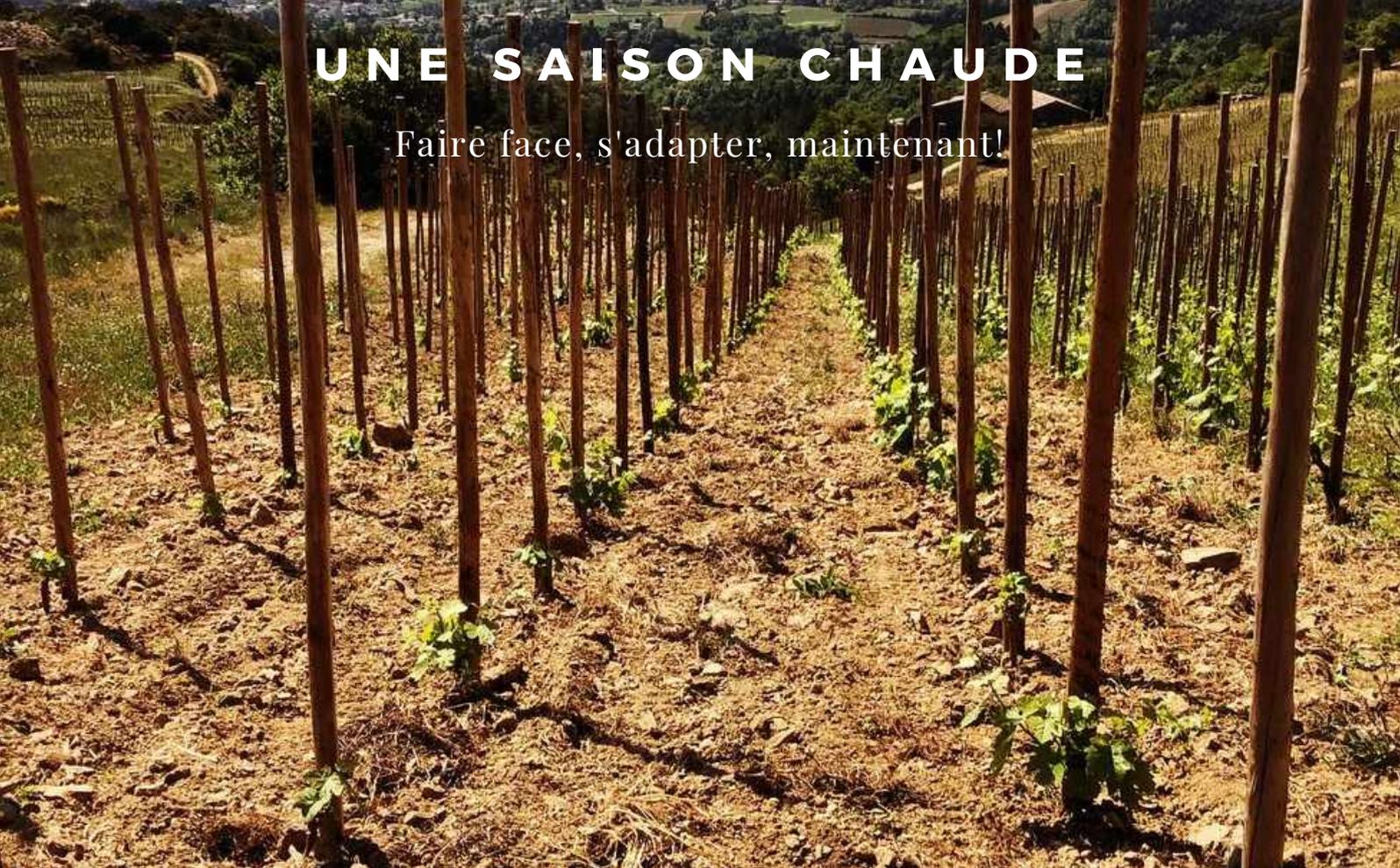
Alors malgré la sécheresse de 2022, quand les plants
prennent bien, on se dit que les terroirs choisis sont
tout simplement beaux!



© Vincent Baldensperger

UNE SAISON CHAUDE

Faire face, s'adapter, maintenant!



On ne sait pas de quoi demain sera fait... On observe juste que les températures montent un peu plus chaque année, que la sécheresse se fait sentir de plus en plus souvent.

Vous l'avez aussi senti. En parcourant la France pour les vacances, vous avez traversé des champs de tournesols et de maïs secs et à ras le sol, vu les rivières asséchées. Personne n'a pu fermer les yeux sur le changement climatique cet été.



© Vincent Baldensperger

Pour nous, ça signifie des risques plus importants chaque année... Alors on prévoit le pire comme le meilleur pour s'adapter.

Parce qu'on croit que le temps est trop court pour que les plantes s'adaptent, on travaille sur des changements durables qui aideront nos vignes à faire face.

Dans quelques pages, on vous résume ce que l'on fait: agroforesterie, biodiversité, nos essais aux vignes et en cave.

Bien sûr les caprices météo font partis de la vie d'agriculteurs, mais il nous faut nous protéger d'autant plus qu'ils vont se multiplier et s'amplifier.



© Vincent Baldensperger

Personne n'a de recette miracle, il faut penser autrement et réinventer l'agriculture à coups d'essais, sachant qu'on a peu de temps, donc peu droit à l'erreur. Pas de pression...

VENDANGES

2022, millésime de tous les frissons



© Vincent Baldensperger

Pas de mystère, la sécheresse a fait rage cette saison. On était partis avec un déficit en eau après un hiver peu pluvieux. Et les fortes chaleurs de l'été ont rarement duré aussi longtemps qu'en 2022.

Résultat, on s'est retrouvés début août avec des baies de la taille de myrtilles sauvages sur certaines parcelles. On ne pouvait qu'attendre que ça mûrissent, et faire la danse de la pluie...

On arrête le suspens ici... les pluies sont arrivées à partir de mi-août, et avec elles, un soulagement incroyable parce qu'on savait qu'on allait avoir une récolte.



© Vincent Baldensperger

Et quelle récolte! Bien sûr, les rendements sont faibles. Mais on craignaient les alcools hauts et les acidités basses. Et bien non. Les vignes se sont protégées, ont bloqué les maturités et ont pu finir en douceur fin août.

Par contre, les fermentations en levures naturelles (et non sélectionnées en labo), ont été l'objet de toute notre attention, car une année chaude limite l'azote et rend donc le travail des levures plus difficile.



© Vincent Baldensperger

Nous sommes heureux de ce millésime équilibré, la syrah encore discrète va s'ouvrir et montre déjà plus de profondeur que les autres années, et on a une belle expression de fruit sur les grenaches, carignans et marsannes, et malgré tout de belles fraîcheurs. L'hiver s'est à présent bien installé avec son beau lot de pluies!

Vol.4 - 3

AGROFORESTERIE

Un projet qui prend forme

ARTICLES PRÉSENTÉS

© Vincent Baldensberger

On a commencé au printemps 2021 en gardant de vieux arbres, des arbres fruitiers, des îlots d'aromatiques déjà présents sur les parcelles à défricher avant plantation. On a fait des boutures de certains de nos arbres pour les planter dans les parcelles de vignes. On fait des essais d'engrais verts, des céréales cette année par ex.

Ainsi, chênes, mûriers, amandiers, cognassiers, figuiers, noisetiers, romarins... prennent leur place et jouent leurs rôles.



Quels rôles?

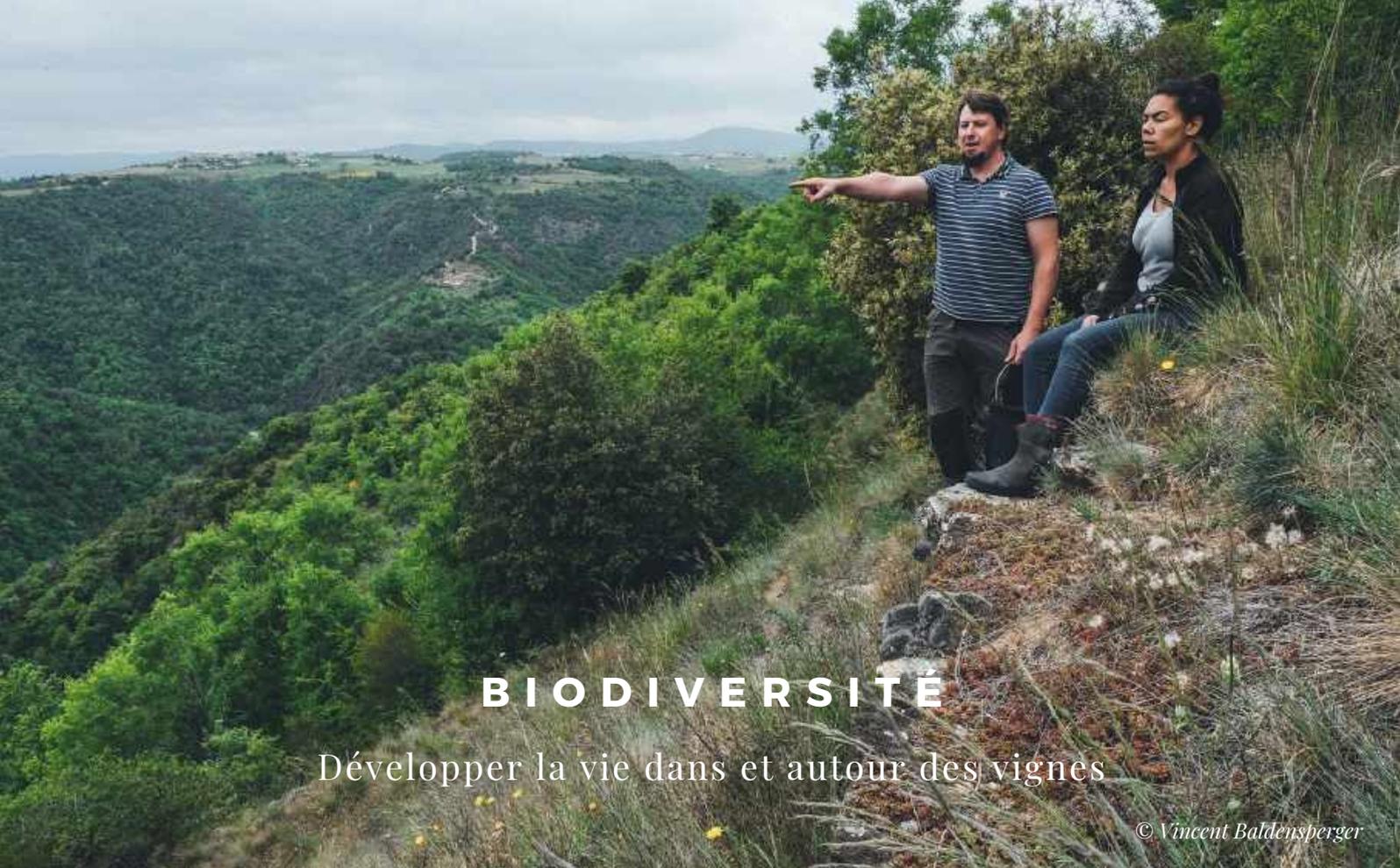
En quelques mots:

Rafrâchir l'atmosphère de nos parcelles, créer des micro-climats (sur Massif d'Uchaux, ça fonctionne vraiment!), faire de l'ombre.

Favoriser, en sous-sols, les réseaux de mycorhizes qui transportent nutriments et eau, et aideront ainsi nos vignes.

Premières plantations d'arbres fruitiers et ornementaux prévues cet hiver!! A nos pelles!





BIODIVERSITÉ

Développer la vie dans et autour des vignes

© Vincent Baldensberger

La biodynamie nous aide grandement sur le chemin de la biodiversité. Protéger et multiplier la vie sous toutes ses formes. On a vu le développement des espèces de plantes dans et aux abords des parcelles, des insectes, des oiseaux.

On a décidé de travailler avec quelques animaux: moutons et volailles (poules, pintades et canards) qui fertilisent le sol et broutent l'herbe, évitant un désherbage manuel ou un labour. On a aussi implanté un potager en permaculture en bas d'une parcelle, qui nous sert de terrain d'observation et d'îlot de biodiversité.





ET EN CAVE ?

On a aussi lancé les essais...

Nous en sommes maintenant à notre 5ème millésime (déjà!). Jusqu'à l'an dernier, nous travaillions uniquement en inox et vieux fûts, l'objectif était de connaître nos parcelles. Chacune étant vinifiée séparément afin de comprendre l'identité de chaque terroir. On continuera à apprendre jusqu'à la fin de notre vie de vignerons évidemment, mais on décidé de lancer les essais en cave aussi.

Le but est de mettre en avant la complexité du fruit, et de préserver les fraîcheurs (l'acidité). En biodynamie, on ne corrige pas les vins en cave, hormis le soufre qui nous permet de garder des vins droits et sans déviance. Cela signifie par exemple qu'on ne peut acidifier les vins.



Du coup, on essaie différents contenants pour les élevages. Vous le savez, le bois neuf n'est pas notre tasse de thé... Mais un cépage comme la syrah a besoin de s'assouplir. Alors, on s'est mis : aux demi-muids de vieux bois (fût de 620L, au lieu du traditionnel 228L) pour Rue des poulies rouge et Ars magirica. Aux amphores en terre cuite, pour Aleph et L'ultime repas. A l'œuf en grès pour le St Joseph blanc Révoltées.

On a aussi fait quelques 400 jéroboams (3L) de Gras c'est la vie! à la main, mais ça, c'était juste pour le fun...!



© Vincent Baldensperger

EN FAMILLE

Margot et Augustin, toujours avec nous



Ils ont la chance de grandir au milieu des vignes et au plus près de la nature!

PORTRAIT : Si tu étais la nature, tu serais:

MARGOT: une fleur
un arbre: pommier
un animal: mouton
un fruit: mandarine
une fleur: coquelicot,
lys, dahlia

AUGUSTIN: une banane
un arbre: bananier
un animal: écureuil
un fruit: noisette pour
l'écureuil
une fleur: tournesol

**NELLY: une plante
médicinale**
un arbre: tilleul
un animal: renard
un fruit: kaki
une fleur: capucine

ARNAUD: la pluie
un arbre: baobab
un animal: vache Highland
un fruit: fraise
une fleur: lys





DES NEWS ++

Il y en a toujours un peu plus..

© Vincent Baldensperger



© Vincent Baldensperger

Depuis les vendanges, nous avons accueilli **Elio Perréol**, en tant qu'apprenti qui suit son BTS viti-oeno à Tournon, et sera avec nous sur le domaine jusqu'à juillet prochain. Une recrue fort sympathique, hyper appliquée et au bon coup de fourchette, il n'en fallait pas plus pour nous plaire!

Quant à **Christophe Mounier** qui nous avait rejoint l'an dernier, il fait déjà parti de la famille ! Son dada c'est Cornas, mais aussi les vaches Abondance, un amour qui lui vient de son ancien métier d'éleveur et qui est resté une passion. Passion qui nous permet d'ailleurs de profiter de belles pièces de veau et boeuf goûtues de temps en temps!

Autre nouvelle pour 2023... nous venons d'obtenir notre **permis de construire pour une cave** à côté de la maison. Voilà un an et demi qu'on travaille sur le projet, et un an qu'on a déposé le permis... Nous espérons faire les prochaines vendanges chez nous, et pouvoir vous accueillir au caveau pour la fin d'année 2023.



© Vincent Baldensperger

Cette année, nous avons fait appel au talent du photographe **Vincent Baldensperger**, qui nous a suivi sur quelques moments forts. On continuera l'an prochain!

<https://www.vincent-baldensperger.com/#/viticulture/>

BEAT THE HEAT !

Notre programme de plantation d'arbres toujours en action!

Cette année, 130 arbres plantés pour un projet d'agroforesterie en Inde dans l'état d'Assam dans l'est himalayen, et 90 arbres d'agroforesterie en Rhône Nord dans nos vignes.

On arrive à 500 arbres plantés depuis Noël 2020!!!



ET LE VIN ?

On a ce qu'il vous faut pour les fêtes !



La gamme Le Meilleur de Nous a revêtu de nouvelles couleurs cette année, avec la thématique 'Vivantes'. Des photos des copines et de Margot, et le tilleul pour la maternité de Mères, la bardane pour l'énergie de Guerrières, et le millepertuis pour la lumière de Révoltées.

On est en rupture... sauf Révoltées, St Joseph blanc 2021.

Et pour les Fêtes de fin d'année... ?

Ars magirica 2021 Cornas

Sur vos gibiers à plumes - pigeons, pintades, canards, mais aussi agneaux



L'ultime repas 2020 Vin de France

Pour vos viandes rouges, gibiers, canards, oie rôties, champignons



Révoltées 2021 St Joseph blanc

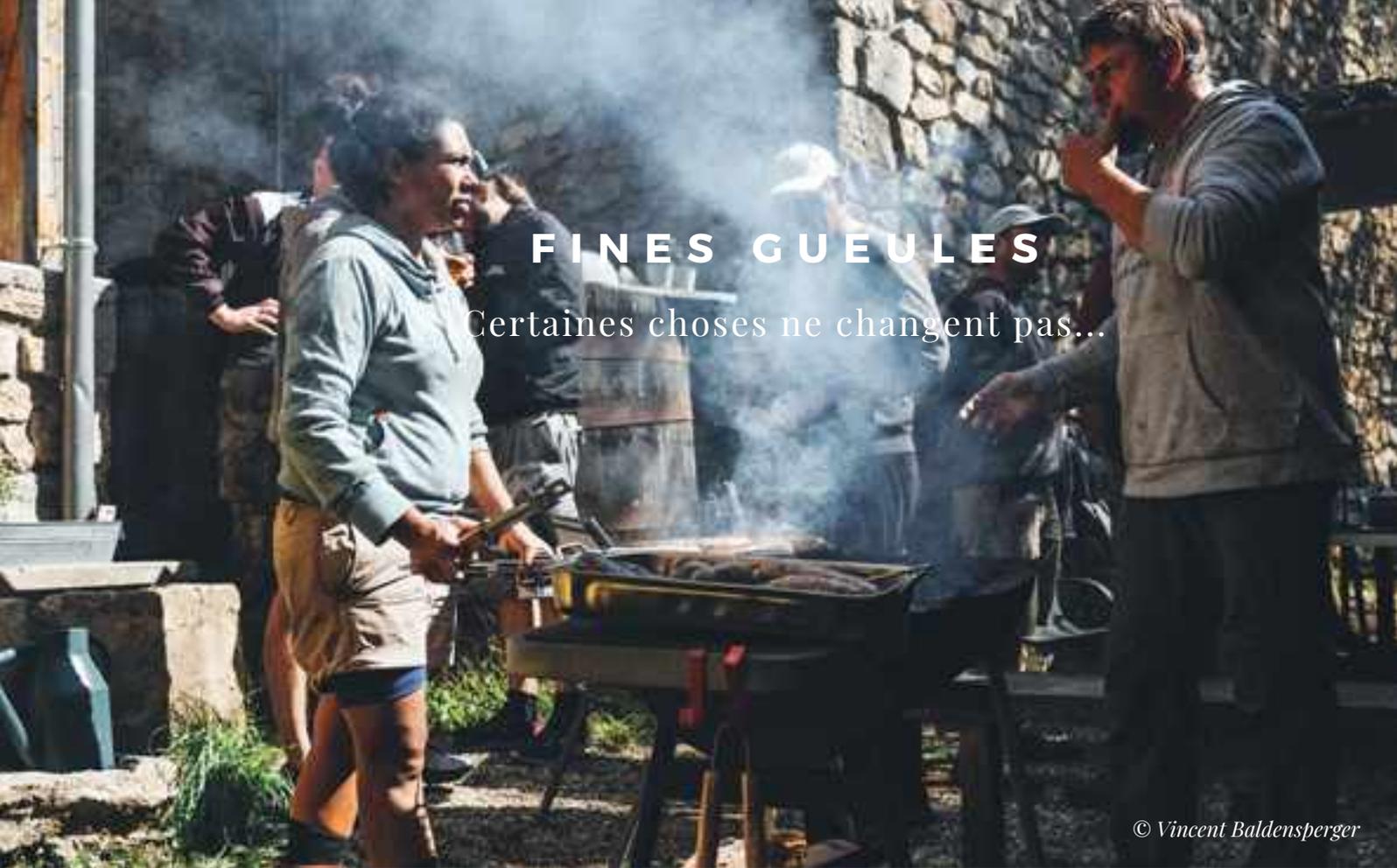
Avec vos volailles, vos crustacés, coquilles St Jacques, huîtres, et foie gras.



Et en toute occasion...

Hormis au petit déj, on vous les conseille... Le gras c'est la vie!, Assiégés, Aleph





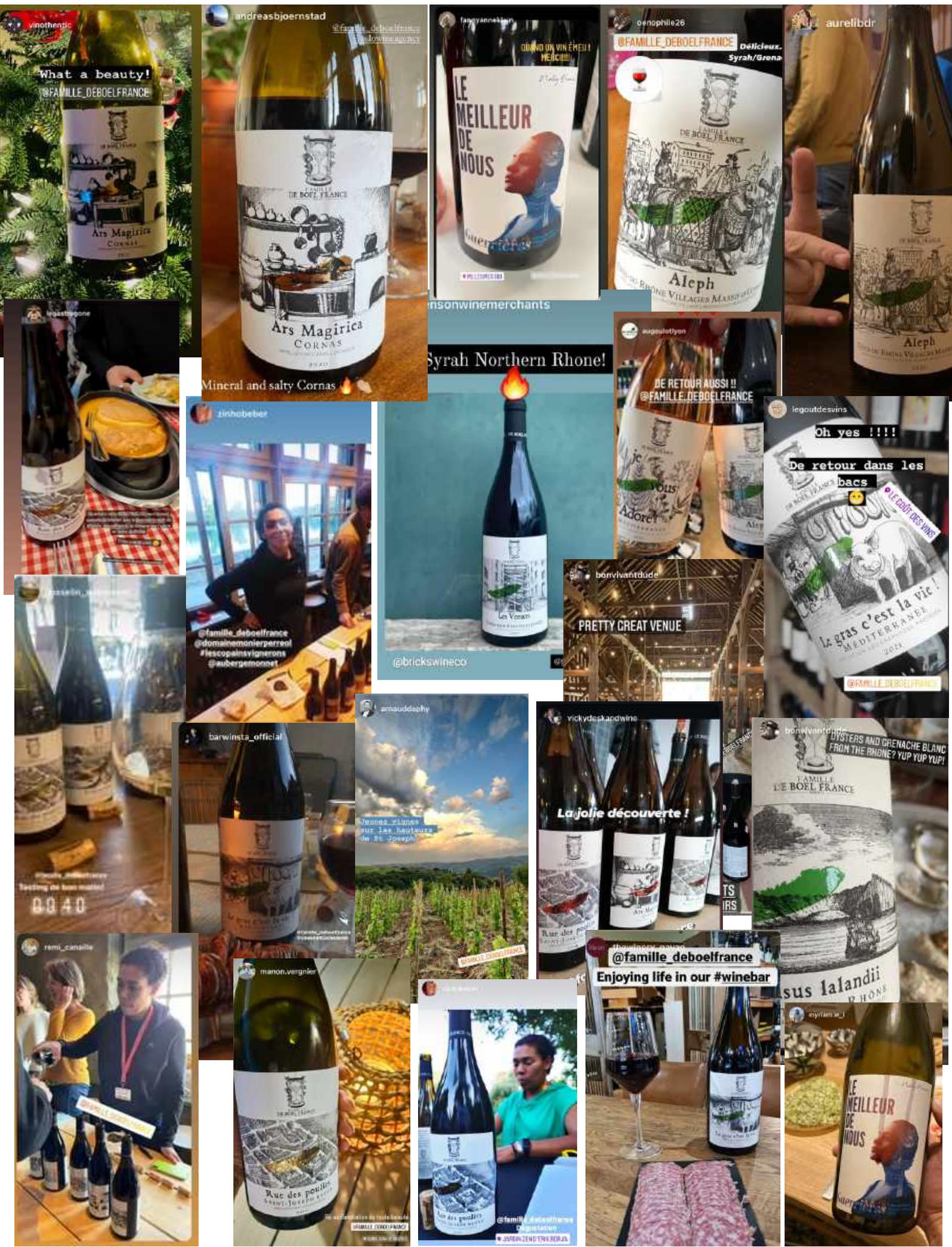
On ne se refait pas... Alors oui, on est gourmands, ça oui!

Cette année encore, on s'est fait plaisir autour de nos cochonnailles, de belles pièces de viandes, de mets en tout genres et de toutes saveurs. On s'est même essayés à faire nos premières pâtes de coings des vignes.

On a aussi eu la chance de manger à la table de certains des restaurants qui listent nos vins. On espère grandement pouvoir multiplier ces parties de plaisirs d'ailleurs ;) !!



QUELQUES UNS DE VOS SUPERS MESSAGES ! MERCI !!!





*On vous souhaite de
beaux moments
en Famille pour Noël!*

*Et tout le Meilleur pour la
Nouvelle Année 2023!*

POUR COMMANDER :

SOUTENEZ VOS JEUNES VIGNERONS, COMMANDEZ!

CHEZ NOUS, PAS DE BON DE COMMANDE PAPIER...
VENEZ AU CAVEAU OU SUR LA BOUTIQUE DU SITE WEB.
- MERCI LES AMIS -

E-BOUTIQUE: WWW.FAMILLE-DEBOELFRANCE.COM/BOUTIQUE

Commandez **avant minuit Mardi 27**, pour **le Jour de l'an**.
On plante 1 arbre pour chaque commande de décembre.

CAVEAU: 1510 CHEMIN DE MONERONE, 07610 LEMPS

IMPORTANT: Prenez rendez-vous, on restera dispo pour vous
jusqu'au 24 décembre à midi. Puis de nouveau **du 26 au 31 à midi**.



CONTACTEZ-NOUS :

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,
OU ALORS EN CE MOMENT ON PROFITE DE LA FAMILLE !

CONTACT@FAMILLE-DEBOELFRANCE.COM
WWW.FAMILLE-DEBOELFRANCE.COM

SUIVEZ-NOUS :

SUR INSTAGRAM: [#FAMILLE_DEBOELFRANCE](https://www.instagram.com/FAMILLE_DEBOELFRANCE)
SUR FACEBOOK: [@FAMILLEDEBOELFRANCE](https://www.facebook.com/FAMILLEDEBOELFRANCE)

NOTRE PETITE COURONNE DE NOËL,
AVEC DÉCO DES ENFANTS

Joyeux Noël!

*Belles Fêtes
de fin d'Année!*

