

URLAUB IN VALVIGNÈRES



LES FÉNIERES

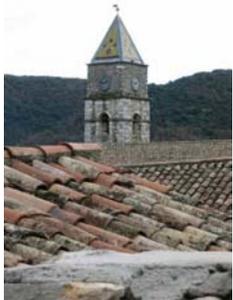
FERIENWOHNUNG 4/6 PLÄTZE
IM MAS D'INTRAS

Emmanuel hat im hinteren Teil unseres Familienhauses "Mas d'Intras" eine kleine Ferienwohnung eingerichtet. Sie ist klein, aber dient als Ausgangspunkt für schöne Wanderungen. 300€ pro Woche, inkl. Heizung u. Klima.



LE CLOCHER

FERIENWOHNUNG 6/8 PLÄTZE
IN VALVIGNÈRES



Sébastien stellt eine Ferienwohnung mitten in unserem alten Dorf, in der Stadtmauer von Valvignères, zur

Verfügung. Erst vor kurzem mit alten originalen Kalkbausteinen renoviert, ist es eine angenehme und saubere Unterkunft für gelungene Ferien. 300 bis 500€ pro Woche je nach Jahreszeit.



Andere Ferienhäuser, Restaurants, Zimmer, Sehenswürdigkeiten, regionale Produkte: fragen Sie uns, es gibt noch viel mehr zu entdecken!

UMSTELLUNG AUF "BIOWEIN"

1998 haben wir uns freiwillig zu einem schonenden und respektvollen Umgang mit der Natur und Umwelt verpflichtet. Nach und nach haben wir weitere Schritte zu einer umweltgerechteren Arbeitsweise gemacht - vom Weinberg bis zur Abfüllung. Als nächsten Meilenstein auf diesem Weg, den wir in den letzten 11 Jahren zurückgelegt haben, werden wir ab 1. September 2009 offiziell mit der Umstellung auf "Bio" beginnen. Der 2012er Jahrgang wird unserer erster biologischer Wein werden. Wenn Sie mehr darüber wissen möchten, erhalten Sie gerne unseren Flyer "Unsere Arbeitsphilosophie", der erst kürzlich überarbeitet wurde.



ALEXIS IST STOLZ AUF SEINEN BRUDER NATHAN !

Ein kleiner Nathan ist bei Sébastien und Marie-Julienne am 28. April 2008 zur Welt gekommen. Unter vielen Nachkommen von Isidora und Ferdinand, ist er das 6. groß-groß-Enkelkind dessen Eltern auf Mas d'Intras arbeiten. Wir haben schon geplant, ihn in die Fertigkeiten seiner Vorfahren einzuweihen!



Denis & Emmanuel ROBERT & Sébastien PRADAL
GAEC du Mas d'Intras - F-07400 Valvignères
Tél. (+33) 04.75.52.75.36 - Fax 04.75.52.51.62
Site WWW.MASDINTRAS.FR - Email contact@masdintras.fr

Das Leben in



Mas d'Intras
Vallis
Vinaria



Februar 2009

Informationsbrief Nr. 4



2008 IM WEINBERG

Ein regenreicher Jahrgang !

Im Jahr 2008 haben unsere Reben einen extrem trockenen Winter erlebt, im Anschluss daran Rekord-Niederschläge von 1600 mm zwischen März und Dezember. Das gab's hier noch nie seit der Gründung der Wetterdienste!



Trotz einem Winterfrost, der im April unsere früh reifenden Weinberge erfroren hat, haben wir unser Vertrauen in unsere Reben nicht verloren. Aber die Handarbeit im Weinberg wurde besonders intensiv. Um den Mangel an Sonne auszugleichen und die Auswirkung der Übermenge an Feuchtigkeit zu verringern, haben wir sehr früh ein strenges und generelles Ausschneiden mit der Hand machen müssen (Foto links). Dann haben wir die meisten Rebsorten manuell entblättern müssen (Foto rechts).



entblättern müssen (Foto rechts).

Dank dieser minuziösen Handarbeit, haben die Trauben mehr Sonne und Windstrom bekommen und haben sehr schnell ein schönes Aussehen bekommen. Aber die Reife hat sich



bei niedrigerer Temperatur als sonst auf den meisten Cuvées zu machen. So konnten u.a. die Grenachetrauben 5 Wochen auf der Maische bleiben (wie sonst nur beim Syrah) und konnten dadurch problemlos ihre gewohnte Frucht erreichen.



wegen des Mangels an Sonne noch sehr lange verzögert...

Mitte September hingen unsere Trauben noch und schon nahm das Laub der Rebstöcke wunderschöne Herbstfarben ... eine ungewöhnliche Situation, die es uns ermöglicht hat, Herbstfotos mit noch hängenden Trauben zu machen (Fotos oben u. Rechts).



Die Ernte der roten Rebsorten fing mit mind. 20 Tagen Verspätung erst am 28. September an. Dank der vielen Handarbeit, die wir durch die ganze Saison geleistet hatten, waren die Trauben in einem exzellenten Zustand. In der zweiten Hälfte des Septembers schien endlich die Sonne, so konnten wir reife Trauben in den Keller bringen, die einen ausreichenden Gehalt an Zucker und eine ausgewogene Säure hatten.



Das Endergebnis ist ein schöner Jahrgang, mit ausgewogenen, sehr fruchtigen Weinen. Wir haben sogar einen alten Wunsch erfüllt, indem wir einen reinen Chardonnay in Holzfässer abgefüllt haben, der Ende 2009 zu probieren sein wird.



2008 IM KELLER

Letztendlich ein schöner Jahrgang!

Die Frische der herbstlichen Oktobertage hat es uns erlaubt, Vorgärungen

bei niedrigerer Temperatur als sonst auf den meisten Cuvées zu machen. So konnten u.a. die Grenachetrauben 5 Wochen auf der Maische bleiben (wie sonst nur beim Syrah) und konnten dadurch problemlos ihre gewohnte Frucht erreichen.

Die Solaranlage ist für die zweite Phase der Gärungen von großer Hilfe gewesen. Die Sonne hat etwas gefehlt, aber der



Holzessel hat durch die Verbrennung alter abgestorbener Rebstöcke dazu beigetragen, die natürliche Wärme zu erzeugen.

Isidora 2008 und Montagnère 2008 werden bald auf ihrem Tisch stehen, nach einigen Monaten Reifung auf Hefe.

Das Endergebnis ist ein schöner Jahrgang, mit ausgewogenen, sehr fruchtigen Weinen. Wir haben sogar einen alten Wunsch erfüllt, indem wir einen reinen Chardonnay in Holzfässer abgefüllt haben, der Ende 2009 zu probieren sein wird.

Wir laden Sie gerne zur Probe unserer 2007 u. 2008^{er} Cuvées ein!

Bis bald, in Intras oder in Deutschland!

