

### Installationen im Weinkeller



Die Verbindung unserer Solaranlage mit dem Weinkeller spart Geld und Energie für die Gärung.



Ein Laufsteg vor der Presse: Sicherheit geht vor!

### Urlaub in der Ardèche? Wir haben Tips!

Auf unserer **Webseite** finden Sie interessante **Links** für einen gelungenen Urlaub (Campings, Ferienhäuser, Restaurants...).



### Der Nachwuchs packt mit an!

Die Arbeit im Weinkeller ist eine aufregende Sache für Marina (9), Cyril (7) und Vincent (7). Camille (4) ist noch klein, aber früh übt sich!



### 2 ha Rebstöcke angepflanzt

Wegen der Trockenheit der letzten 3 Jahre hatten wir keine Möglichkeit, den Rosé "Les Ailles" zu produzieren, weil der Ertrag an Syrah-Trauben zu gering war. Um das Haus meiner Eltern in Saumassac haben wir 2 ha Syrah angepflanzt. Diese Rebstöcke werden ab 2008 ertrag bringen.



### Die Flascheneinfüllung macht Spaß!

Dieses Jahr füllen wir unsere Weine mit den alten Geräten von Opa Alphonse ab, um die Kosten für die mobile Abfüllanlage zu sparen. Ende des Jahres kaufen wir eine semi-automatische Abfüllanlage.



Manu und Sébastien bei der Abfüllung

Erst füllen, dann verkorken, dann hinlegen...



...dann die Capsules, dann etikettieren, in den Karton und fertig.  
Magalie hat's im Griff!

## Das Leben im *mas d'intras*



Informationen von Denis  
August 2005 - Seite 1



### Haben Sie ältere Weine von uns?



Die Antwort finden Sie auf der Rückseite dieses Briefes.



### Private Weinproben

Lassen Sie mich Ihr Interesse an eine Weinprobe wissen, ich werde mich bei Ihnen melden.

Die Weinprobe:

Wir vereinbaren einen Termin.

Es wäre schön, wenn Sie mit ein paar Kleinigkeiten für das leibliche Wohl unserer Gäste sorgen würden.

Ich bringe meine Weine, die Gläser, die Karaffen und eine kleine Weinkunde mit. Ich präsentiere meine Weine und freue mich die Fragen unserer Gäste zu beantworten.



**Samstagabend, den 1. Oktober  
um 20:00 Uhr in Nürnberg  
ins Restaurant "Le Virage"**



### Veranstaltung "Ardèche"

Der Chefkoch Rudi FEEB beginnt mit einer kurzen Einführung über die Küchentradition der Region Ardèche / Cevennen

Anschließend wird Denis ROBERT seine Weine während des Menüs präsentieren

**Menü:** (Änderungen vorbehalten)

Amuse

*Caillettes Ardéchoises auf Ratatouille*

*Forelle mit Oliven auf Orangensauce*

*Daube vom Wildschwein*

*Ziegenkäse mit glacierten Kastanien*

*Nougat glacé mit Aprikosenconfit*



**Restaurant "Le Virage"**

**Helmstraße 19**

**D - 90419 NÜRNBERG**

**Reservierung 0911/99.28.957**

## Verwaltung ihres privaten Weinkellers Lagerfähigkeit der 14 letzten Jahrgänge

Qualität der Jahrgänge	Aussergewöhnlich gut				Besonders gut				Normal				Eher schlechter			
	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004		
Lagerfähigkeit	Muss durch Lagerung noch reifen															
	Schmeckt gut, reift weiter durch Lagerung															
Verzehr innerhalb von 1 bis 2 Jahren																
Der Wein ist sehr alt, geniessen Sie ihn sofort!																
Keine Cuvée																
Montagnère / Weiß		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Rosé de Pays / Estivale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Le Gris / Les Aïlles									X							
Isidora													X	X		
Cuvée Rustique								X	X	X	X	X	X	X		
Rouge de Pays	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Grenache									X	X	X	X	X	X		
Grenache 1500ml									X	X	X	X	X	X		
Carignan													X	X		
Helviens	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Dardaillon				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Trace-Nègre (Grenache)										X	X	X	X	X		
Merlot		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Merlot 1500ml		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Alphonse (Merlot-Syrah)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Alphonse (Merlot-Syrah) 1500ml	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Syrah	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Cabernet-Sauvignon	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		



### Unser Cousin Sébastien: neuer Gesellschafter des Weingutes

Am 1. März hat sich Sébastien uns angeschlossen. Er hat sein Handwerk auf der Weinschule gelernt und ist seit 7 Jahren Kellermeister.



Sébastien & Alphonse, 1982



Sébastien, 2005

Er hat 1,5 Hektar von seinem Vater geerbt und freut sich, dass diese seit 26 Jahren verpachteten Weinberge wieder von der Familie bewirtschaftet werden.

### Ein Schritt zum ökologischen Landbau: der "Tournesol" ist da!

Wir haben Ende 2004 in ein Gerät investiert, dass unter den Rebenreihe pflügt.



Unser begrünter Weinberg



Der Tournesol

### Eichenfässer: ja, aber gebrauchte!

Sébastien hat Erfahrung mit dem Veredeln von Weinen in Eichenfässern. Wir haben 50 bereits verwendete Fässer gekauft. Er möchte in diesen Fässern eine besondere Cuvée reifen lassen ohne ihr das typische Barrique-Aroma beizubringen. Ab Herbst 2006 werden wir das Ergebnis dieser zusätzlichen Mühe genießen dürfen, wahrscheinlich ein Merlot-Cabernet 2005.



Unsere noch leeren 50 gebrauchte Fässer, Juli 2005

## Einige Ratschläge zum optimalen Genuß

**Lagerung:** Die Weine sollten immer in kühlen dunklen Räumen mit beständiger Temperatur von ca. 14°C gelagert werden. Ablagerungen am Grund der Flasche - oder am Korken, je nach Lagerung - ändern nichts an der Qualität der Weine, sondern sind vielmehr ein Zeichen ihrer natürlichen Herstellung (ungefiltriert und ohne Zusatzstoffe abgefüllt).

**Dekantieren:** Unsere Weine sind ein lebendiges Produkt und werden ohne chemische Zusätze abgefüllt. Besonders die Rotweine sollten vor dem Genießen ATMEN! Damit der Wein sich in Kontakt mit Sauerstoff optimal entfaltet, kann er in einer Karaffe (Dekanter) serviert werden.

**Serviertemperatur:** Weiß- und Rosé-Weine serviert man kalt (12°C max.), die leichten und mittelkräftigen Rotweine leicht gekühlt (14°C bis 16°C) und die kräftigen Rotweine mit einer Temperatur von 16°C bis 18°C.

**Zimmertemperatur** heißt 16°C bis max. 18°C, keine 22°C! Am Besten vor dem Trinken direkt aus dem Keller holen, die Temperatur steigt schnell genug im Esszimmer.

**Servierordnung der Weine** bei Weinproben oder mehrere Weine zum gleichen Gericht: Weiß, Rosé, leichter roter Wein, mittelkräftiger Rotwein, dann vollmundiger Rotwein.



### Wir sind zu viert...

...und haben uns entschlossen den Familienbetrieb in seiner Form zu erhalten.



Sébastien



Emmanuel (Manu)



Magalie (Frau von Manu)



Denis



Natürlich sind Opa Alphonse (76) & Oma Françoise (74) noch dabei. Françoise kommt täglich um die Buchführung zu machen, und Opa Alphonse holt ab und zu etwas für uns ab.

### In 3 Jahren die dritte Ehre für unsere Weine im Hachette Weinführer



3 unserer Weine waren im berühmten Hachette Weinführer 2004, dabei die beste Auszeichnung: ein "Coup de Coeur". Im 2005er waren wieder 2 Weine dabei. Und im 2006er haben wir einen neuen "Coup de Coeur", für den Cabernet 2003.