

## NEWS ÜBER UNSER TEAM

Um alle aus unserer Mannschaft zu verbessern, bilden wir uns immer weiter. Im 2017 hat sich Marie-Julienne im Weinenglisch weitergebildet, Ida hat am Fotografen-Unterricht teilgenommen, während Raphaël und Hugo bei einer Fortbildung über Agrartechnik im Bereich der ökologische Landwirtschaft waren.

Nun dürfen Sonia, Sébastien und Denis gegenüber diesen gut ausgebildeten Kollegen nicht zurückstehen!



## RENOVIERUNGSPROJEKTE



1965 bis 1980

Das älteste Teil unserer Gebäude datiert von 1965, und war damals gar nicht für die Dauer geplant. Wir werden also diesen Trakt renovieren müssen. Wir behalten die Mauerwerke und den Dachstuhl

um weniger Schutt zu erzeugen, und werden aber die zu schwachen Fundamente verstärken. 400 qm Dach werden dabei renoviert und vom Asbest befreit. Der Bau eines 40 qm großen unterirdigen Kellers wird dabei für die Stütze des alten Gebäudes sorgen. Dieser natürlich temperierter Keller wird unsere Holzfässer und die Lagerweine beherbergen. Dieses Bauprogramm ist für den Herbst 2018 vorgesehen und wird voraussichtlich 6 Monate dauern. Ein örtlicher Baumeister wird den Baufortschritt begleiten und kontrollieren: wir hoffen sehr, durch ihn eine Wiederholung der vielen Unannehmlichkeiten des letzten Umbaus von 2001 zu verhindern!



2017



2019...



1982

## WEINTOUREN VON DENIS (UND WERNER)

### AUSSTRAHLUNG UM DIE BINNENWASSERKANELLE

**Alizarine**

Unser seit 3 Jahren bevorzugter Spediteur, der Lastkahn Alizarine, hat es leider nicht geschafft seine ökonomische Bilanz zu verbessern, und muss leider Ende März eingestellt werden. Der Laderaum des Bootes war zu klein und der alte Motor war in der Wartung zu teuer.



Trotz eines sehr guten Jahres 2017 war der Laderaum auf dem Rückweg leider nicht ausgelastet, und das Handelsgericht hat den Betrieb eingestellt.

291 Personen haben sich für eine Unterstützung des Lastkahns eingesetzt und hatten insgesamt für mehr als 55'000 Euros zugesagt. Aber es hätte nicht gereicht, und die Basis der Seeleute (u.a. Denis) haben entschieden, das Geld nicht abzurufen weil es nutzlos verloren gegangen wäre.



Denis will aber nicht aufgeben, und will die unglückliche Erfahrung der Seeleute Cécile und Raphaël nutzen, um ein neues, ökologisches und ökonomisch rentables Projekt aufzubauen. Cécile und Raphaël sind heute Freunde von Denis geworden und Cécile will Denis bei diesem Projekt gerne helfen.

Wenn Sie an dieses Projekt interessiert sind, kontaktieren Sie bitte Denis an seine ehrenamtliche Email-Adresse [denis@bateau-alizarine.fr](mailto:denis@bateau-alizarine.fr)

Wir werden bestimmt 2 bis 3 Jahren brauchen, um ein neues ökologisches Schiff auf Fuß (sorry, auf Fluß) zu bringen, aber vielleicht wird dieses Schiff dann den Wein bis nach Bamberg bringen können?

In der Wartezeit werden Denis und Werner weiter ihre Weintouren machen. Denis in Frankreich, mit dem gelben Bus, und Werner in Deutschland und Dänemark, mit dem roten Bus.



Wenn Sie nicht auf die Tournée von Werner warten wollen, können Sie vielleicht unsere Weine in ihrer Nähe finden: besuchen Sie die [www.masdintras.de](http://www.masdintras.de) / **Unsere Weine Finden.**

## Das Leben in



# mas d'intras

Vallis Vinaria



Februar 2018

### Informationsbrief Nr. 13



## CUVÉE DES HELVIENS

### TASCHENSPIELERTRICK BEI DEN CUVÉES...



Mit dem Jahrgang 2016 wird der Cuvée "Trace-Nègre" erneuert und übernimmt den Namen der "Cuvée des Helviens", die nicht mehr produziert wird. Der Grenache der bisher für den "Cuvée des Helviens" verwendet wurde wird für den Naturwein gebraucht, und der Syrah wird bei anderen Syrahhaltigen Cuvées verteilt.

Wir freuen uns, den Trauben des Feldes "Trace-Nègre" diesen an Geschichte reichen Namen zu übergeben. Und wir freuen uns auch, dem "**Cuvée des Helviens**" das Privileg zu geben, diese Trauben unter unseren Besten zu enthalten!

### ETWAS GESCHICHTE

Die Helviens (nicht mit den Helvetier- in Französisch Helvètes - zu verwechseln!) waren ein **keltisches Volk** der Eisenzeit, dessen Gebiet sich über den Süden der Ardèche erstreckte.

Die Kelten liebten sehr die alkoholische Getränke, und der Weinhandel entwickelte sich besonders ab der Gründung von Massalia (Marseille) durch die Griechen im **VI. Jahrhundert vor Chr.**

Von 123 bis 121 vor Chr. wurden die Territorien der Allobroges (heute Dauphiné) und der Helvie von der römischen Provinz von Narbonnaise (transalpinen Gallien) angegliedert. **Alba-la-Romaine wird dabei zur Hauptstadt der romanisierter Helviener** und das Territorium wird als Basis für die Sammlung der Truppen von Julius Caesar während seiner Eroberung von Gallien dienen.

Die Gallo-Römer erhalten **das lateinische Privileg, den Weinbau zu betreiben**, besonders im "Vallis Vinaria" (Tal des Weines), das Valvignères seinen Namen gab und dessen "Intras" der südliche Eingang ist.



## UNSERE ANGESCHLOSSENE WETTERSTATION

Seit Ende April 2017 sind wir mit einer professionellen Wetterstation im Herzen unseres Weinbergs in Saumassac ausgestattet. Dieses Gerät, mit verschiedenen Computerprogrammen der Krankheitsmodellierung (Mehltau, Schwarzfäule ....) verbunden, berechnet genau die phytosanitären Risiken auf unseren Parzellen. .

Natürlich sind Anwesenheit und Beobachtung im Weinberg das Wesentliche, aber dieses "Instrument zur Entscheidungsunterstützung" sollte es uns ermöglichen, unsere Interventionen besser zu zielen und unsere Erfahrung zu verfeinern.

Für unsere Geschichtsbücher war übrigens die höchste gemessene Temperatur am 4. August 38°C.



## MUSIC E VIGNES



### OENOTURISMUS IN SÜDARDÈCHE

Als Teil des Labels "Vignobles & Découvertes" wurde unser Keller seit zwei Jahren für talentierte Musiker geöffnet. Wir empfangen 2016 die Jazzband "Trio Barolo", und 2017 "Didier Alix" mit ihren Swing-Songs und Zigeunerwalzer.

Dieses Event ermöglicht es uns, Sie in einem besonders warmen Kontext auf unser Weingut willkommen zu heißen. Es wird uns eine große Freude sein, dieses Qualitäts-Ereignis im **Oktober 2018** fortzusetzen!

**Denis ROBERT & Sébastien PRADAL**  
**GAEC du Mas d'Intras - 3080 route d'Intras**  
**F 07400 Valvignères - Tél. +33(0)4.75.52.75.36**



**Site WWW.MASDINTRAS.FR**  
**Email contact@masdintras.fr**



## IN DEN REBEN ...

### 2017, EIN SONNIGER JAHRGANG...

Die extreme Frühreife am Anfang des Frühjahrs ließ das Schlimmste befürchten, aber der Frost hat letztendlich nur einige Knospen hie und da betroffen.

Der Monat Mai wurde frisch und feucht, und brachte leider zu einer schlechten Befruchtung von vielen Traubenblüten, besonders beim Merlot, und lies leider infolgedessen eine kleine Ernte erwarten.

Das Ende des Frühjahrs wurde brütend heiß und die Reben trieben außergewöhnlich schnell.

Der Sommer wurde trocken und heiß und die Beeren leerten sich langsam von ihrem Saft. Die seltene Gewitter wurden mehrmals von Hagel begleitet, unter anderem im Juli, und haben bei machen Weinbergen große Schäden verursacht.

In dieser Trockenheit musste die Weinernte außergewöhnlich früh beginnen - am 12. August für den Chardonnay! - und alles ging bis zur Ernte des Carignan, am 13. September, sehr schnell.



## ... IM KELLER

### ... ABER MIT SEHR WENIG SAFT

All diese klimatische Zufälle haben zu einer sehr kleinen Ernte geführt, ca. 30% kleiner als der Durchschnitt der 10 letzten Ernten.

Alle Gärungen sind spontan gestartet und wir haben entschieden, diesmal **100% mit den autochthonen Hefen und Bakterien** zu arbeiten. Sébastien hat dieses Jahr absolut keine Hefe oder Bakterie gekauft, und das hoffen wir in Zukunft immer weiter machen zu können.

Die Arbeit im Weinkeller erleichtern uns dieses Jahr auch 4 neue kleine Edelstahltank, vor allem mit den kleinen Volumen. Der Jahrgang 2017 ist also klein an Ertrag, aber die Qualität ist außergewöhnlich gut, Rosés und Weißweine sind besonders fruchtig und die Rotweine werden lagerfähig!

