

GESCHICHTE UNSERER FAMILIE



HEUTE ... Die letzten Monate waren

vom Tod von Alphonse (Fonfon), dem Vater von Denis, geprägt. Er starb am 2. Juli 2015 im Alter von 86, nach einem gefüllten Leben. Mit seiner Frau Françoise, hatte er 1982 das Mas d'Intras auf dem Grund seiner Vorfahren gegründet.

Am 1. Januar 2016 starb seine kleine Schwester Marguerite (Guite), die Mutter von Sébastien, die friedlich in ihrem Sessel, im Alter von 78, eingeschlafen ist.



Ihre Tode hinterlassen eine große Leere.

... UND VOR 100 JAHREN



2016 ist auch die Gelegenheit, uns an den Tod unseres „oncle Alphonse“ zu erinnern. „**Oncle Alphonse**“ ist **in Verdun am 17. Juli 1916** im

Alter von 24, während einem der schrecklichsten Kämpfe des Dorfes Fleury, **gefallen**. Er war der Bruder unserer Oma Marthe, und das erste Kind unserer Ur-Großeltern Isidora und Ferdinand... er war also der Onkel von Fonfon und Guite, und ihre Oma Isidora erzählte ihnen oft über ihn.



In diesen Zeiten von schwierigen internationalen Nachrichten wollen wir hoffen dass Europa - dass von unseren Vorfahren gegründet wurde, damit solche Barbareperioden nicht mehr vorkommen - stark und einig bleibt, und für Frieden überall in der Welt Einfluss haben kann.

NEWS ÜBER UNSER TEAM

Wir haben unser Gleichgewicht gefunden, und unser Team besteht immer noch aus Sébastien, Denis, Ida, Raphaël, Aurélien, Sonia und Marie-Julienne.

Cyril, der Sohn von Emmanuel und Neffe von Denis, hat sich dem Team Anfang September als Lehrling für 2 Jahre angeschlossen. Er hat beschlossen, der Tradition zu folgen und seine Lehre im Weingut der Familie zu absolvieren.



Im Winter war noch **Félicia**, Studentin im internationalen Verkauf, im Weingut und hat für Übersetzungen im English und bei einer internationalen Bioweinmesse geholfen.

WEINTOUREN VON DENIS & WERNER

EINE AUSSTRAHLUNG UM DEN LASTKAHN

Im 2015 hat Denis beschlossen, nach 30 Jahren Weintouren, die Frequenz seiner Reisen zu reduzieren um mehr zu Hause zu sein.

Er hat die Gelegenheit genutzt, um die Kundschaft der Bioläden und der Weinhändler zu erweitern, und hat einige Weinproben auf dem Lastkahn Alizarine organisiert.



Der Lastkahn hat im letzten Jahr 28 unserer Weinpaletten nach Paris transportiert, und als Folge dieses Erfolges hat Denis entschlossen, seine Reisen zu dem Reiseplan des Schiffes anzupassen. Er plant dieses Jahr mehr als 50 Paletten mit diesem Ökologischen Transportmittel zu befördern.



Unter anderem werden **Denis und Werner** die Reise des Lastkahns nach Straßburg Ende September nutzen, um eine **Lieferung im Raum Frankfurt-Freiburg mit auf Binnenwasserstraßen transportierten Wein** zu machen.

Alle Details über unsere Weintouren auf www.masdintras.fr.

UNSERE FERIEWOHNUNGEN



Die Ferienwohnung von Denis ist seit Mitte 2015 fertig und hat den Qualitätssiegel « Accueil Paysan » (so etwas wie « Aufnahme auf dem Bauernhof ») bestanden.



Diese komplett öko-renovierte Wohnung kann von Samstag zu Samstag gemietet werden, eignet sich für Familien von **4 bis 6 Personen** und kann zu einem Studio für **2 Personen** gekoppelt werden.



Gleich nebenan bietet Emmanuel eine Ferienwohnung für **8 bis 12 Personen**.

Beide Häuser befinden sich im historischen Haus unserer Vorfahren, in Intras.



Das Leben in mas d'intras Vallis Vinaria



Februar 2016
Informationsbrief Nr. 11



DIE CUVÉE D'ALPHONSE



Die „Cuvée d'Alphonse,, wurde **1985** durch „Zufall“ zum ersten Mal gemacht, während der vierten Weinernte von Alphonse und Françoise.



Damals war der Weinkeller sehr klein und die Tanks waren von der guten Ernte gut gefüllt.

Mit dem Ziel, etwas Platz zu schaffen, entschied Alphonse 2 gute Cuvées zusammen in einem Tank zu mischen: 100 Hl Merlot und 50 Hl Syrah.

Diese in den 80er Jahren sehr ungewöhnliche „Zusammensetzung“ hat erst Raymond, unseren Weinprüfer, zum „Zusammenzucken“ gebracht... doch hat er sich beim Probieren gleich verführen lassen!

Indem dieser Wein sich sehr gut unter dem Namen „**Merlot-Syrah**“ verkaufen ließ, wurden wir um 1991 vom Staatsdienst informiert, das es in Frankreich verboten war, mehrere Rebsorten auf ein Etikett zu nennen... wir haben uns dann entschieden, den Namen für die Jahrgänge 1991 und 1992 als „**Merlossyrah**“ zu ändern. Doch, dies gefiel einem etwas eifrigeren Abgeordneten nicht, der am 13. Januar 1995 die Vernichtung der Etiketten „Merlossyrah 1992“ anordnete.

Emmanuel und Denis haben also die Pensionierung von ihrem Vater Alphonse als Vorwand benutzt, um – gegen seinem Willen – diese Cuvée nach ihm zu nennen. So schrieb Françoise (heimlich!) den Namen „**La Cuvée d'Alphonse**“, und die 2. Abfüllung des „Merlossyrah“ 1992 hieß dann so.



MERLOT-SYRAH → Merlossyrah → La cuvée d'Alphonse

(Vorhersehbare!) Ironie der Geschichte : **seit Juni 1995 ist es europaweit üblich, zugelassen und sogar empfohlen die Rebsorten einer Cuvée auf das Etikett zu nennen!** Aber Egal... die „Cuvée d'Alphonse“ existiert nun seit 30 Jahren und wird nicht mehr umbenannt werden!

Alphonse hatte sich nach und nach an diesen Namen gewöhnt, obwohl er ihn zu „barbarisch“ fand... und er hatte wahrscheinlich auch etwas Stolz daran, selbst wenn er es nie gestanden hat...



IN DEN REBEN: EIN SEHR KURZES VEGETATIONSZYKLUS ...

Die starken Regenfälle im Frühjahr 2015 haben unseren Reben genug Ressourcen gegeben, um den brütend heißen Sommer zu überbrücken.

Nach einem sehr späten Wachstumszyclusanfang, haben die sehr hohen Temperaturen die vegetative Entwicklung beachtlich beschleunigt. Und wenn die üblichen Pilzkrankheiten uns kein Problem gemacht haben,



wurden wir aber vom Roten Brenner, einer quasi-vergessenen Pilzkrankheit, sehr beunruhigt. Trotz einer ständigen Handarbeit im Weinberg, um zu beobachten und um die Schädlinge biologisch zu bekämpfen, ist es letztendlich die große Hitze, die die Ernte gerettet hat.

...FÜR HERAUSRAGENDE WEINE

Schließlich sind im August einige Regenfälle gerade rechtzeitig gekommen, um eine hervorragende Reife der Trauben zu ermöglichen, und um eine zufriedenstellende Menge zu erreichen. 2015 ist zweifellos ein großer Jahrgang!

NEUE WEBSEITE

Mit einem schlichteren Design - immer noch hausgemacht : Denis hat die Arbeit an Marie-Julienne übergeben – bietet diese neue Webseite eine flüssigere Navigation. Sie finden 3 Hauptrubriken:

DAS WEINGUT: entdecken Sie unsere Geschichte, unsere Rebsorten, die Arbeit im Weinberg und im Weinkeller dank Fotos die das Surfen angenehm machen. Entdecken Sie unser Team und tauchen Sie in der Arbeitsphilosophie ein, die uns bewegt.

LES VENDANGES



La récolte des grappes et les opérations postérieures sont effectuées sur le terrain des vignes.

À LA MADRIS

La récolte de la vendange à la machine s'effectue dans un grand matériel d'entretien. Après le passage plusieurs fois par l'arbre les grappes sont récoltées et les grappes sont récoltées dans le tonneau.

À LA MAIN

Avant de la machine capable de modifier son angle de vendange au sol, il est possible de vendanger plus facilement vite. Cela permet de récolter les grappes dans un certain délai par le travail de vendangeur expérimenté par terre.



DER SHOP: lesen Sie die detaillierte Beschreibung unserer Weine und das Produktblatt. Machen Sie sich mit unseren Lieferbedingungen und Tarifen bekannt. Bestellen Sie online in aller Ruhe.

UNSERE WEINE FINDEN: besuchen Sie die interaktiven Karten um die Läden und Restaurants zu finden, die unsere Wein anbieten. Werfen Sie ein Blick auf die Weintouren von Denis, Sébastien und Werner, und finden Sie die Veranstaltungen zu denen wir teilnehmen.



Denis ROBERT & Sébastien PRADAL
GAEC du Mas d'Intras - F 07400 Valvignères
Tél. +33 (0)4.75.52.75.36
Site WWW.MASDINTRAS.FR
Email contact@masdintras.fr



GOÛTEZ L'ARDÈCHE

EINE TEILNAHME AN DIE ÖRTLICHE WIRTSCHAFT



Wir sind seit dem Anfang (im 1995) bei „Goûtez l'Ardèche“ - Zertifizierungsorganismus, Kollektiv- und Gewährleistungsmarke – engagiert. Wahrscheinlich haben Sie schon dieses Logo auf viele unserer Flaschen gesehen : die Meisten unserer Weine haben die Zustimmung der Marke « **Goûtez l'Ardèche®** » bestanden.

Dieser Gang ist interessant für die Entwicklung unserer lokalen Wirtschaft: er garantiert ein Fachwissen und die Herkunft Ardèche-Produkten von hoher Qualität.

Qualitätssiegel „Etape Savoureuse“ („Wohlschmeckende Etape“):

In der Kontinuität ihres Ganges der Zertifizierung der Produkte, gewährt „Goûtez l'Ardèche®“ den Qualitätssiegel „Etape Savoureuse“ an leidenschaftliche Produzenten, Handwerker oder Gastwirte, deren Teller oder Produkte einen ehrlichen Weg von örtlicher Versorgung oder Produktion erfüllen.

Vom Gastronomie Restaurants bis zum einfachen Bistrot, bieten Ihnen die Chefs Entdeckungsmenüs, die aus Minimum 80% lokalen Produkten gekocht werden. Wenn Sie wieder mal in der Ardèche kommen, zögern Sie nicht eine Strecke der „Étapes savoureuses d'Ardèche“ auszuwählen.

www.lesetapessavoureuses.fr
www.goutezlardeche.fr

