

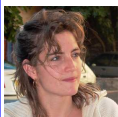
NEWS ÜBER UNSER TEAM



Unser Team wurde im November durch **Marie-Julienne**, der Frau von Sébastien, ergänzt. Sie wird sich um den Kundenkontakt vor den Lieferungen von Denis kümmern. Außerdem wird Marie-Julienne in der Probierstube sowie im Weinberg und bei der Flascheneinfüllung helfen.



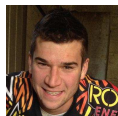
Ida bedient in der Probierstube, kümmert sich um den täglichen Kontakt zu unseren Kunden, bereitet die Bestellungen vor und plant die Lieferungen von Denis. Sie macht auch Führungen in 4 Sprachen und die Übersetzungen in niederländisch und in englisch.



Sonia, unsere Buchhalterin, kümmert sich um die Buchführung hinter den Kulissen, aber Sie können sie auch in der Probierstube sehen... und sie spricht deutsch!



Raphaël und **Aurélien** sind vielseitig, sie machen die Arbeit im Weinberg und im Weinkeller.



Gaëlle, die seit dem Herbst 2013 nicht mehr gearbeitet hat, hat unser Team inzwischen verlassen und kümmert sich um ihre kleine Tochter Tilia, die im März 2014 geboren wurde. **Caroline** und **Nadine**, die den Job von Gaëlle während ihrer Abwesenheit erledigt haben, haben ebenfalls das Team verlassen.

NEUE EHREN FÜR UNSERE WEINE

- unser Syrah wurde wieder geehrt. Die 2007er, 2009er, 2010er und 2011er Jahrgänge hatten bereits Medaillen in Paris bekommen, im Jahr 2014 hat der



2013er Syrah eine Goldmedaille bekommen.

- der **2011er Cuvée Ferdinand** wurde vom 2015er Hachette Weinführer ausgewählt.

- der **2013er Cuvée de la Montagnère** hat 2015 eine **Goldmedaille** bei der biologischen Weinmesse "Millésime Bio" erhalten.



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



ENERGIEWENDE

WEINTRANSPORT PER LASTKAHN



UND LIEFERUNG IN PARIS MIT
ELEKTRISCHEN FAHRZEUGEN



Wie können wir uns alltäglich an der Energiewende beteiligen? Wie kann man dazu beitragen, daß der Verbrauch an fossilen Energien reduziert wird, damit unnötige Förderungen von tief vergrabenen Ressourcen verhindert werden können?

Die Maut, die die fossilen Energien und die Überlastung der Straßen durch den Lasttransport reduzieren und zu realistischen Umwelt- und Infrastrukturkosten beitragen sollte, wurde in Frankreich mit großen Nebenkosten annulliert. Mit der Maut sollte der Transport auf Binnenwasserstraßen ökonomisch wieder interessant werden, mit vielen anerkannten Vorteilen.

Mit der übereilten und umstrittenen Einstellung der Maut ist das ökonomische Argument leider hinfällig geworden.

Doch hat dies das Projekt des Lastkahns Alizarine nicht versenkt! Alizarine macht seinen ersten Weintransport von Viviers (15 Km von uns entfernt) nach Paris am 19. Januar 2015, und wird in Paris am 11. Februar in unserer Anwesenheit eingeweiht.



Dieser Transportweg wird uns also mehr Geld kosten als der übliche Straßentransport, aber jemand muss doch die Dinge vorantreiben, damit andere es auch machen: unser Wein und der von anderen engagierten Winzern wird also endlich per Lastkahn nach Paris transportiert. Bei der Ladung vom 9. Februar sind schon 6 Paletten Mas d'Intras dabei!

Der Umweltvorteil für unseren Wein? Berechnen Sie selbst:

- nur **15 km Straßentransport** bis nach Viviers
- **620 km über Binnenwasserstraßen** (14 Tage mildes Wiegen bis nach Paris)
- Lieferung im Pariser Becken durch **elektrische Fahrzeuge** (vom Lieferdreirad bis zum Lieferwagen)
- Nachladen und Auslieferung außerhalb des Pariser Beckens durch Denis, der **mit dem Schnellzug** nach Paris fährt (sein Lieferwagen bleibt in Paris bei Cousins geparkt).



Das Leben in mas d'intras Vallis Vinaria



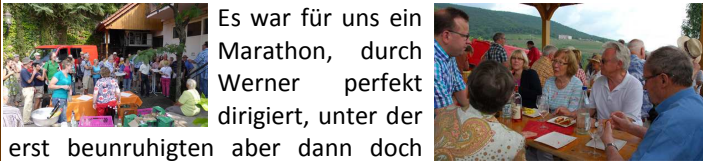
Informationsbrief Nr. 10



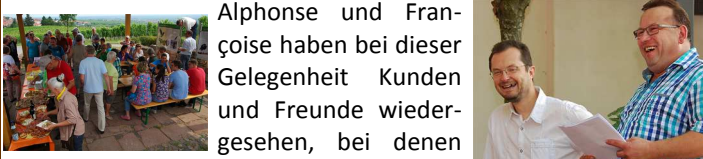
DEUTSCHLAND - 120 KUNDEN BEI FRANÇOISE, ANNA, ALFONS UND ALPHONSE BEIM 10-JÄHRIGEN JUBILÄUM DER ALFONS & ALPHONSE GBR



Vom 25. bis zum 28. Juli 2014 haben wir mit 120 unserer treuesten deutschen Kunden unser Jubiläum der Alfons & Alphonse GbR gefeiert, die wir vor 10 Jahren mit unserem Winzerfreund Michael ZIEGLER (und seinen Eltern Anna & Alfons) und unserem Freund und Lieferant Werner THIEM gegründet haben.



Es war für uns ein Marathon, durch Werner perfekt dirigiert, unter der erst beunruhigten aber dann doch bewundernden Beobachtung von Michael, der uns den Schlüssel seines Weingutes 4 Tage lang anvertraut hatte.



Alphonse und Françoise haben bei dieser Gelegenheit Kunden und Freunde wieder gesehen, bei denen sie schon in den 1980^{er} Jahren Wein geliefert haben, und die sie leider jetzt nicht mehr treffen, weil alle langsam älter werden.



Unsere vier gleichaltrigen Senioren waren sehr glücklich, sich und all diese alten Bekannten wieder zu sehen. Nach diesen 4 Tagen haben die Kinder behauptet, dass ihr Opa Alphonse (85) um 10 Jahre jünger geworden war... was auch für uns allen sichtlich erkennbar gewesen ist!



"LE SAUVAGE"

Vergeßt nicht, bei einem Besuch in der Ardèche, das Restaurant von Magalie, der Schwägerin von Denis, zu besuchen!

AUBERGE "LE SAUVAGE" Magalie ROBERT

190 quartier Belle Fontaine
RD86 (1 Km südlich von Viviers)
07220 VIVIERS sur Rhône
Tél: 04 75 52 51 76

GROßZÜGIGE WEINBERGE, ENDLICH!

Das sehr trockene Frühjahr hat eine ergiebige Blüte ohne viele Rebenerkrankungen zugelassen.

Der Regen im Sommer hat die zahlreichen Trauben gut getränkt, so dass Sebastien und seine Truppe eine mühsame Arbeit beim Entfernen der überflüssigen Trauben und beim Entblättern leisten mussten, damit die Menge reduziert wird und der Wind und die Sonne die besser belüfteten Trauben trocknen konnten. Letztendlich kam die Sonne im September rechtzeitig, um unsere Trauben langsam zur Reife zu bringen.



Ein neues Feld Viognier wurde dieses Jahr angepflanzt, um die Mengen an Viognier ab 2017 zu erhöhen.

DREI WEINE OHNE ZUSATZ VON SULFITES

Um unsere Suche nach noch mehr Authentizität noch voranzutreiben, haben wir entschieden, dieses Jahr drei Weine absolut ohne Zusatz von Sulfites zu produzieren: den **Carignan 2014**, den **Grenache 2014** und den **Chardonnay 2014**. Alle drei werden im Frühjahr 2015 abgefüllt. Sie werden an ihrem etwas dunklerem Etikett erkennbar sein.



Diese drei Cuvées werden aus unseren biologischen Trauben produziert, gradlinig entsprechend unseren anderen Weine: alle unsere Weinberge werden ohne Herbizide, ohne chemischen Dünger oder Spritzmittel behandelt.

Im Weinkeller entspricht unsere Arbeit schon lange dem europäischen Biosiegel. Auch der Gehalt an Sulfiten wird bei allen unseren Weinen schon lange immer mehr reduziert.

Was diese drei "naturbelassenen" Weine unterscheidet, ist unsere Lust, uns mit Weinen **absolut ohne Zusatz von Sulfiten oder Hefe** näher zu befassen.

Dank der sehr gesunden und qualitativen Ernte von 2014 - und der in diesem Bereich seit 2011 von Sebastien gesammelte Erfahrung - haben sich unsere naturbelassene Cuvées sehr gut entwickelt, und wir sind stolz, Ihnen unsere zwei ersten Weine **100% ohne Zusatz von Sulfiten** vorstellen zu können!

Weniger Taninhaltig, fruchtiger und noch bekömmlicher, man sollte sie **relativ schnell genießen** oder in einem guten Keller aufbewahren.

WEINTOUREN VON DENIS & WERNER

Aber wo denn bleiben Denis und Werner? Mit Jährlich circa 20'000 km für Denis und das Gleiche für Werner, sind die beiden viel unterwegs um Ihnen Wein zu bringen. Das macht Denis seit 28 Jahren, und seine Eltern hatten schon im Dezember 1982 angefangen, also vor 32 Jahren.



Die Tour von Denis in Frankreich und Benelux fängt Anfang März an, und endet kurz vor Weihnachten, wo er seinen Lieferwagen in die Ardèche zurückfährt.

In der Zwischenzeit fährt er mit dem TGV (Schnellzug) und läßt die Paletten, die Ida und Marie-Julienne vorbereiten, per LKW (oder ab 2015 per Lastkahn) zu seinen Nachladepunkten liefern.



Die zwei Touren von Werner sind von Ende April bis Ende Juni und von Anfang Oktober bis Ende Dezember, in ganz Deutschland. Er muss seine Tour

in mehreren Touren teilen, weil er nach jeder Tour zurück nach Hause muss, um **die nächste Tour zu planen** und um **die neuen Paletten zu schlichten**. Deswegen dauert es manchmal einige Zeit, bis er den letzten Kunden beliefert hat. Es ist auch der Grund, warum er **nicht zweimal pro Semester im gleichen Ort** sein kann, und manchmal per DHL-Versand den Wein verschicken muss. Zum Glück werden oft in der Zwischenzeit die nächsten Bestellungen von seiner Frau Elke eingegeben... nach ihrem Feierabend: danke, Elke!



FERIENWOHNUNGEN IN INTRAS

Das **Ferienhaus von Emmanuel**, für 8 bis 10 Personen und mit Schwimmbad, **ist fertig**. Die Öko-Ferienwohnung von



Denis, für 4 bis 8 Personen (ohne Schwimmbad außer bei gemeinsamer Vermietung mit dem Ferienhaus) wird "voraussichtlich" im Sommer 2015 fertig sein.