

VAKANTIE IN VALVIGNÈRES



LES FÉNIERES

VAKANTIE APPARTEMENT 4/6 PERSONEN
BIJ DE MAS D'INTRAS

Emmanuel heeft aan de achterkant van de Mas, in Intrás, een vakantiewoning ingericht. Het is niet zo groot maar wel een prima uitgangspunt voor prachtige wandelingen... De huurprijs inclusief verwarming en airco bedraagt 300€ per week.



LE CLOCHER

VAKANTIE APPARTEMENT
6/8 PERSONEN IN VALVIGNÈRES



Sébastien verhuurt een appartement dat in de stadsmuur van Valvignères aanligt. Het is onlangs in

n a t u r s t e e n gerenoveerd, en het is een gezellige plek voor een geslaagde vakantie. De huurprijs is afhankelijk van het seizoen en varieert van 300 tot 500 € per week.



Voor tips over verblijfplaatsen, restaurants, kamers, bezienswaardigheden, regionale specialiteiten kunt u altijd bij ons terecht: vraag ons ernaar!

CONVERSIE NAAR BIOLOGISCHE WIJNBOUW

In 1998 hebben we bewust gekozen voor een werkwijze met respect voor natuur en milieu. Stap voor stap hebben we ons werk, van de wijngaard tot aan de botteling, steeds meer in harmonie met de natuur gebracht. Gemotiveerd door de weg die we in 11 jaar hebben afgelegd, hebben we besloten om per 1 september 2009 officieel onze conversie naar biologische wijnbouw te beginnen. Als alles goed gaat, kunnen we dan in 2012 de eerste wijn "uit biologische wijnbouw" bottelen. Vraag ons naar de in februari geactualiseerde folder: 'De filosofie achter ons werk'.



ALEXIS IS TROTS OP ZIJN BROERTJE NATHAN !

Op 28 april 2008 werd Nathan geboren in het gezin van Sébastien en Marie-Julienne. Hij is het zesde achterachterkleinkind van Isidora en Ferdinand waarvan de ouders op de Mas d'Intras werken. We sluiten niet uit dat ook hij wordt ingewijd in de know-how van zijn voorouders ...



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

Het leven op de

mas d'intras
Vallis
Vinaria



Februari 2009

Nieuwsbrief n° 4



2008 IN DE WIJNGAARD

Het weer was wispelturig!

In 2008 onderging onze wijngaard na een bijzonder droge winter, een record regenval: tussen maart en december viel er 1600 mm regen, dat was sinds het begin van de meteorologische metingen in de regio nog niet voorgekomen!



Onze vroege druivensoorten werden in april ook nog getroffen door vorst. Toch hebben we het vertrouwen in onze wijngaard nooit verloren. Het werk in de wijngaard was door alle tegenstand wel zeer intensief. Om enig tegenwicht te



geven aan het tekort aan zonneschijn en het overschot aan vochtigheid hebben we rigoureuus de hele wijngaard gedieft (linkerfoto) en vervolgens met de hand bepaalde percelen ontbladert (zie foto onder). Dankzij dit

precieze werk kregen de druiventrossen snel weer allure. Omdat de zon in de zomermaanden maar weinig scheen duurde het echter lang voordat de druiven rijp waren; het slechte weer heeft voortdurend met onze zenuwen gespeeld!



Half september waren de druiven nog steeds aan de druivenstokken, terwijl de wijngaard zich al in herfstkleuren begon te tooien... Uiteraard hebben we foto's gemaakt



van de door herfstbladeren omringde druiventrossen, een zeer ongebruikelijk maar prachtig tafereel.

Op 28 september, drie weken later dan 'normaal', konden we beginnen met het oogsten van de druiven voor de rode wijn. Dankzij het werk dat het hele jaar door met de hand wordt gedaan in de wijngaard, konden we gezonde druiven oogsten.



Door het harde werk, en de goede expositie van onze grond, is het resultaat uiteindelijk boven verwachting: goede druiven met weinig rottingsproblemen, een ruim voldoende suikergehalte en een goed zuurgehalte.



2008 IN DE KELDER

Toch nog
een mooi wijnjaar!

Toen de koele herfstdagen definitief waren aangebroken in Valvignères, konden de druiven in het merendeel van onze

wijntanks bij lage temperatuur macereren. De Grenache en de Syrah druiven bleven 5 weken in de droesem, om zodoende de gebruikelijke volheid te bereiken.

De zonne-energie installatie is van groot nut geweest bij het verwarmen van de tanks tijdens het gistingsproces. Op zonloze dagen werd de verwarmingsketel gestookt met stronken en het hout van oude wijnstokken: een onmisbare aanvulling voor de verwarming van de kelder.



Isidora 2008 en Montagnère 2008 verbleven enkele maanden op de droesem en zijn klaar om gebotteld te worden.

Uiteindelijk hebben we een mooi millésime in de kelder, met evenwichtige en zeer fruitige wijnen. We hebben zelfs een langgekoesterde wens kunnen realiseren, te weten het laten rijpen van een goede pure Chardonnay in eiken vaten. Deze wijn zal eind 2009 voor de verkoop beschikbaar zijn. U bent van harte welkom op onze Open Dagen in maart om onze 2007 en 2008 wijnen te proeven. Daarvoor kunt u natuurlijk ook het hele jaar door in de wijnkelder terecht!

