

De kelderinstallaties



Door de verbinding van de zonne-energie panelen met de kelder besparen we energie en geld.



Een loopbrug bij de wijnpers vanwege de veiligheid.

Het planten van 2 ha Syrah

Door de droogte van de afgelopen jaren konden we geen nieuwe Rosé "Les Ailles" maken omdat het rendement van de Syrah te klein was. Dit jaar hebben we 2 ha Syrah geplant bij Sau-massac, onder het huis van Papi en Mamie. Vanaf 2008 kunnen we hier oogst verwachten.



Een vakantie in de Ardèche? Neem een kijkje op onze website.

Op onze [website](#) vindt u interessante [links](#) voor een geslaagde vakantie (Campings, Gîtes, Restaurants...).



De aflossing is verzekerd !

Marina (9 jaar), Cyril (7 jaar) en Vincent (7 jaar) vinden het werk in de kelder heel interessant. Camille (4 jaar) is nog wat klein, maar oefent alvast wat vinologische bewegingen.



Handmatige botteling

We hebben dit jaar opnieuw gebotteld met de oude machine van Papi Alphonse om de kosten te besparen van het dure bottelbedrijf. Eind 2005 gaan we investeren in een halfautomatische bottelmachine.



Manu et Sébastien aan het bottelen

Eerst vullen, dan de kurk erop, dan...



...de capsule erop, etiketteren, in de doos, de doos dichtplakken.

Magalie weet er alles van !

Het leven op de *mas d'intras*



Informatiebrief van Denis
Augustus 2005 - blz. 1



Heeft u nog Mas d'Intras- wijnen in uw kelder ?



nu drinken ?
bewaren ?

Kijk voor het antwoord op de volgende pagina.



Wijnproefavonden

Laat het ons weten als u geïnteresseerd bent in een proeverij met wijnliovende vrienden of collega's. Ik neem dan contact met u op.

Een wijnproefavond verloopt als volgt:
We kiezen samen een datum.

U zorgt voor wat kaas en brood. Ik neem de wijnen mee, glazen, karaffen en informatie over de wijnen. Ik presenteer de wijnen en beantwoord alle vragen die gesteld worden.



NL Het beheer van uw privé wijnkelder

Bewaringspotentieel van de laatste 14 wijnjaren

Kwaliteit van de wijnjaren	Uitzonderlijk goed													
	Bijzonder goed													
	Normaal													
	Niet zo goed													
Bewaren	Moet door ligging nog rijpen													
	Smaakt nu al goed, verbeterd door ligging													
	Binnen nu en 2 jaar consumeren													
	Deze wijn is oud en moet nu genoten worden													
	geen Cuvée													
	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
Montagnère / Wit		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 Ailles									X		X			
Isidora														
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
Grenache														
Grenache 1500ml														
Carignan														
Helviens		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Dardailon														
Trace-Nègre (Grenache)														
Merlot														
Merlot 1500ml														
Alphonse (Merlot-Syrah)		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
Syrah		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

Enkele adviezen voor een optimaal genot:

Over het bewaren van wijn: De flessen moeten altijd liggend bewaard worden op een koele, donkere plaats bij een temperatuur van ca. 14°C. Bezinskel in de fles - of aanslag aan de kurk (naar gelang de positie van de fles) - veranderen niets aan de kwaliteit van de wijn maar zijn eerder het bewijs van hun natuurlijke samenstelling (ongefilterd en zonder toevoegingen gebotteld).

Over het decanteren: Onze wijnen zijn levende produkten en worden zonder chemische toevoegingen gebotteld. Vooral de rode wijnen moeten voor het serveren ADEMEN!

Geserveerd in een (decanteer)karaf komt de wijn in contact met zuurstof en kan zich daardoor het beste uiten.



Serveertemperaturen: Witte- en Rosé-wijnen serveert u **koud** (max.12°C), lichte en halfzware rode wijnen iets gekoeld (14°C tot 16°C) en die krachtige rode wijnen bij een temperatuur van 16°C tot 18°C.

Kamertemperatuur wil zeggen: 16°C bis max. 18°C, geen 22°C! Het beste haalt u de wijn voor het consumeren direct uit de wijnkelder, de temperatuur stijgt snel genoeg in woonkamer.

Volgorde voor het serveren van wijn bij wijnproeven of bij meerdere wijnen bij hetzelfde gerecht: wit, Rose, lichte rode wijn, halfzware rode wijn, en daarna volle, stevige rode wijn.

Sébastien, onze neef wordt mede-eigenaar van het domein

Sébastien heeft zich per 1 maart 2005 bij ons bedrijf aangesloten. Hij is opgeleid als vinoloog en heeft 7 jaar ervaring als keldermeester in verschillende kelders.



Sébastien & Alphonse, 1982



Sébastien, 2005

Sébastien brengt 1,5 ha wijngaard mee die hij erfde van zijn vader. Hij is blij dat dit wijnveld weer door de familie gebruikt gaat worden.

Opnieuw stap naar een schoner milieu: We hebben eindelijk een "Tournesol" !

We hebben in een zwenkschoffel geïnvesteerd die onder de wijnranken ploegt.



De met gras begroeide wijngaard



De Tournesol

Eiken vaten: ja, maar 2e hands!

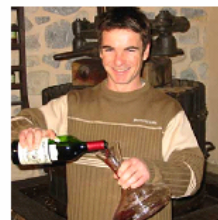
Sébastien heeft ervaring met het rijpen van wijn op eiken vaten en daarom hebben we vijftig tweedehands vaten aangekocht. Sébastien wil hier een speciale cuvée op laten rijpen, zonder het typische, excessieve aroma van een nieuw vat. In de herfst van 2006 kunnen we dan van het resultaat genieten, waarschijnlijk in de vorm van een blend van Merlot en Cabernet 2005.



Onze vijftig nog lege vaten, Juli 2005

We zijn met z'n vieren...

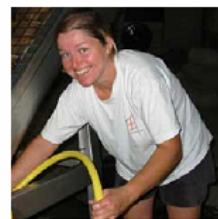
...en hebben besloten het familiebedrijf op deze manier voort te zetten.



Sébastien



Emmanuel (Manu)



Magalie (vrouw van Manu)



Denis



We hebben daarbij hulp van, **Alphonse (76 jaar) en Françoise (74 jaar)**. Oma Françoise helpt met de boekhouding en Opa Alphonse doet urgente leveringen..

De derde vermelding in 3 jaar in de Hachette Wijngids



3 van onze wijnen waren vermeld in de Hachette Wijngids 2004, en één daarvan kreeg een "Coup de Coeur": de beste onderscheiding.

In 2005 werden 2 wijnen vermeld. In de editie van 2006 krijgt de Cabernet opnieuw een "Coup de Coeur".