

## HERGEBRUIK VAN WIJNDOZEN



Meer dan ooit hergebruiken we de dozen die u naar ons terugbrengt, mits ze netjes met een mes over het plakband geopend zijn, en we hergebruiken ook de kartonnen ligbedverdelers. Plat gevouwen, en met gestapelde vulling nemen ze niet veel ruimte in beslag. Ze zijn gemaakt van gerecycled karton, en kunnen tussen 3 en 6 keer gebruikt worden. In Duitsland zamelen we alle verzend-dozen in, ook die van collega's... Alleen al in 2023 bracht Denis een bestelwagen en aanhanger mee terug die tot aan de nok gevuld waren met zorgvuldig plat gevouwen kartonnen dozen - meer dan 1 ton bij elkaar!

## RECYCLING VAN KURKEN

Sinds een jaar of 10 **zamelen we ook alle soorten kurken in**. Wijnkurken van kurk, maar ook synthetische kurken van collega's of plastic kurken van andere dranken. De kurken worden gedoneerd aan een kankerbestrijdings-organisatie, dat ze recyclet als geluids- en warmte-isolatie. De andere doppen worden gerecycled door een andere organisatie.



## LA GRANGE DE SAUMASSAC

Onze Cuvée Rustique heeft een nieuwe naam! De enige wijn in ons assortiment die zijn naam niet op de voorkant van de fles draagt, heeft zich in de loop der jaren ontwikkeld tot een eervolle eerste prijs wijn. Deze lichte fruitige wijn voor doordeweekse maaltijden is toch niet zo rustiek als z'n naam doet denken! Vanaf nu heet hij "La Grange de Saumassac", genoemd naar een klein familiehuysje temidden van de wijngaarden.



Denis ROBERT & Sébastien PRADAL  
GAEC du Mas d'Intras  
3080 route d'Intras - F 07400 Valvignères  
Tél. 04.75.52.75.36  
masdintras.fr - contact@masdintras.fr



## HERBRUIKBARE FLESSEN

### OM TE RETOURNEREN

Sinds maart 2024 gebruiken we herbruikbare flessen van 495 g voor de **cuvées Isidora, Montagnère et Alphonse**, in totaal 30.000 flessen. **U kunt die bij ons inleveren** zodat "Ma bouteille s'appelle reviens!", een coöperatie waarvan wij deel uitmaken, ze na het wassen weer in het circuit kan brengen.



Om **de 3 ton extra glas die nodig zijn voor deze herbruikbare flessen te compenseren**, profiteren we van de lancering van een superlichte fles die 360 g weegt, om onze lichte flessen van 395 g te vervangen **en hiermee precies 3 ton glas te besparen**. **Op deze manier blijven we 25 ton glas besparen t.o.v. de traditionele flessen van 600 g**, en bieden we de mogelijkheid om een deel van de flessen in te leveren en hiermee onze/uw milieudruk te verkleinen.

### BEDANKT VOOR UW DEELNAME !



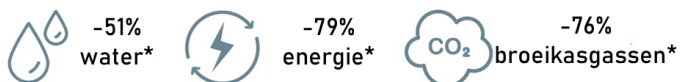
We **vertrouwen erop dat u deze herbruikbare flessen** (de flessen van collega's inbegrepen, herkenbaar aan het logo) **omgespoeld en ongesloten bij ons of bij een ander inzamelpunt inlevert**. We hebben ervoor gekozen dit op vrijwillige basis te doen, zonder statiegeld. **Zodra we de terugwinningratio van 27 % bereiken, zullen we voor al onze wijnen naar dit type**

**fles overschakelen**. Op deze manier wordt het extra glasgebruik gecompenseerd, zelfs in vergelijking met de superlichte flessen. **De aanwezigheid van een logo is essentieel**, het garandeert dat papier en lijm door wassen verwijderd worden!



### WAAROM HERGEBRUIKEN ?

Sommige glazen flessen kunnen tot 50 keer hergebruikt worden tijdens hun levenscyclus. **HERGEBRUIK IS DUS EIGENLIJK BETER ALS RECYCLAGE, WANT HET BESPAART MEER HULPBRONNEN:**



\*bron : Ademe 2018 « 10 dispositifs de réemploi »

### HOE WERKT HET ?



## Het leven op de mas d'intras Vallis Vinaria



Februari 2024  
Nieuwsbrief n° 19



## DE VIOGNIER

### EEN BLENDWIJN !

Dit oude druivenras, oorspronkelijk afkomstig uit Condrieu, stond op het punt te verdwijnen, er waren nog slechts 14 hectare over in 1968. Dankzij hernieuwde interesse, vooral vanuit het buitenland werd het ras gered. Sinds midden jaren '80 wordt het in het zuiden van de Ardèche aangeplant.



Dit zeer aromatische en subtiele druivenras produceert fijne, volle, soepele witte wijnen met een bewonderenswaardige lengte in de mond. Het terroir bepaalt hoe hij zich uitdrukt: met aroma's van geel fruit (mango, peer, perzik, abrikoos, kwepeer), verse bloemen (viooltjes, iris, acacia), muskus en specerijen, maar ook gedroogd fruit (geroosterde amandelen en hazelnoten).

Ons oudste perceel dateert van 2008 en we hebben nu 4 percelen Viognier, met een totale oppervlakte van 2,3 hectare. Traditioneel aangeplant op zure bodems, heeft dit druivenras zich perfect aangepast aan onze middeldiepe, minder vruchtbare kalkbodems en ons mediterraan klimaat. Vandaag de dag is Valvignères zeker de

Franse gemeente met het grootste areaal Viognier.

Deze druivensoort heeft een lage zuurgraad en we kiezen ervoor om vroeg te oogsten om zo de frisheid en het evenwicht te bewaren. Onze percelen worden apart gevinifieerd om zo dicht mogelijk bij de druif te blijven en het beste van onze verschillende terroirs te onthullen. In die zin is onze Viognier dus inderdaad een "blendwijn"!

## LA CUVÉE DES HELVIENS IN DE HACHETTE WIJNGIDS

Na de Cuvée Ferdinand uit 2020 is het nu de Cuvée des Helviens 2022 die een ster heeft gekregen in de "Guide Hachette des Vins 2024". Het is een onderscheiding die we graag ontvangen voor de enige wijn die we gepresenteerd hebben, maar we wijzen erop dat de 'standaard' proefcriteria soms andere wijnen uitsluiten die net zo goed een ster verdienen! Wie oren heeft, die hore!



## MILLÉSIME 2023 MOEDGEVEND !

De koude en zeer droge start van het jaar deed ons vrezen voor een nieuwe droogte zoals in 2022, maar dat viel mee. Vanaf half mei heeft het regelmatig en royaal geregend. Een heilzame en levensreddende regen voor onze jonge aanplant Carignan Blanc, Clairette en Cinsault in het lager gelegen deel van Saumassac. De regen bevorderde echter ook de ontwikkeling van meeldauwsporen. Ondanks herhaalde besproeiingen met koper in kleine doses en afkooksels van planten (paardenstaart, wilgen- en eikenschors) was de ziekte moeilijk onder controle te krijgen. Alleen de Merlot, die bijzonder gevoelig is, had er uiteindelijk echt onder te lijden.

Over het algemeen hielden de andere druivenrassen goed stand en hebben we dit jaar eindelijk een redelijke oogstopbrengst. De oogst begon op 19 augustus met de Chardonnays en eindigde op 16 september met de Carignans.

En omdat het ene jaar het andere niet is, verliepen de fermentaties dit jaar snel en probleemloos, wat een opluchting !

Al onze wijnen konden worden geproduceerd en we zijn opnieuw in staat om Viognier, Chardonnay en druivensap van Carignan aan te bieden.

Het was bovendien een meer dan leuke verrassing dat we twee nieuwe wijnen met een laag alcoholpercentage konden vinifiëren:

- een **100% Cinsault** van een 51 jaar oud perceel waar we graag eens een cépage wijn van wilden maken. Het is een buitengewone, atypische wijn met een lichte, fruitige smaak en slechts 12,5° alcohol. Denis denkt erover om hem voor de zomer te adopteren, voordat hij in de herfst terugkeert naar zijn favoriete wijn, de Cuvée des Helviens...

- een **100% Syrah zonder toegevoegde sulfieten**, 12,5°. Een goed gemaakte wijn met delicate tannines die jong gedronken moet worden: "fris en levendig", net als onze twee Sébastiens, die er met plezier en veel zorgvuldigheid aan hebben gewerkt!



## HET TEAM



De 16-jarige **Clément**, zit in het eerste jaar van zijn opleiding tot wijnmaker aan de middelbare wijnbouwschool in Orange. Hij heeft ervoor gekozen om stage te lopen bij Mas d'Intras en komt voor twee jaar ons team versterken.

**Alexis** zit al in het tweede jaar van zijn opleiding en zal in juni zijn beroepsdiploma halen. Vol vertrouwen in zijn beroepskeuze wil hij volgend jaar zijn studie voortzetten, opnieuw een duale opleiding, om dit keer een ander biologisch wijndomein te ontdekken.

De rest van het team (**Sébastien G, Ida, Sonia, Marie-Julienne, Denis en Sébastien P**) blijft zich met de jaren verbeteren!

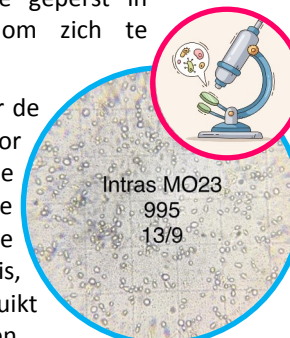
## NATUURLIJK GIST

Sinds een jaar of tien worden alle alcoholische fermentaties op Mas d'Intras gestart met inheemse gisten, maar wat zijn dat eigenlijk?

Het zijn gisten die de omzetting van suiker in alcohol in de wijn mogelijk maken. Ze worden natuurlijke gisten genoemd omdat ze van nature voorkomen in de wijngaard en in de kelder. Het zijn dus geen speciaal gekweekte micro-organismen uit het laboratorium.

Door de hete en droge zomers die hier steeds gewoner zijn lijkt de gistpopulatie steeds verder te reduceren. Daarom gebruiken we tijdens de oogst een soort zuurdesem: een natuurlijke cultuur van fermenten van zorgvuldig geselecteerde druivenbessen, die geperst in kleine vaten worden gelegd om zich te vermenigvuldigen.

We houden ze nauwlettend onder de microscoop in de gaten om ervoor te zorgen dat gisten van de *Saccharomyces Cerevisiae* familie domineren, en wanneer de alcoholische gisting vergevorderd is, worden deze gistculturen gebruikt om onze grote vaten te inoculeren om het gistingproces te starten.



Kijkje door de microscoop