

GAZ DE SCHISTE

FAUT-IL S'INQUIÉTER DE SON EXPLOITATION ?

Nombre d'entre vous ont reçu mon courriel fin janvier, informant sur l'exploration des gaz de schiste prévue dans le sud-est de la France en 2011, d'abord à Valvignères puis petit à petit partout en France. Cette "exploration" devrait déboucher à court terme (2012) sur une "exploitation" de ces gaz fossiles à l'échelle Européenne.



Cette technique d'exploitation, utilisée depuis 10 ans aux Etats-Unis et au Canada, a déjà créé des désastres écologiques et les communes autour de Valvignères se mobilisent contre. Les conseils municipaux ont voté des motions contre cette exploration, mais la partie n'est pas gagnée car la manne financière pour les firmes internationales sont de taille. On est loin du paysan qui trouve du pétrole en piochant : si c'est rentable, on ne nous demandera pas notre avis avant de percer partout !

A l'heure du "Grenelle de l'Environnement", des énergies propres et de la réduction des gaz à effet de serre, il nous semble que cela va à contre-courant des valeurs qu'on nous assène depuis plus d'une décennie.



Comme le sujet est sensible, Denis a essayé de vous informer à travers un petit résumé, sur Internet. Libre à vous de vous forger une opinion et d'agir ensuite en conscience. Cependant, sachez que dans la région, depuis début février, le mot d'ordre est "SOS" et "solidarité"... au moins, on voit du monde et ça crée des échanges très riches entre Ardéchois !

Vous trouverez mon petit "résumé" directement sur notre page d'accueil www.masdintras.fr, en bas sous l'adresse et dans "Vignoble, Respect de la nature".



PETITES ET GRANDES CHOSES

QUI FONT PLAISIR ...

Intronisation de Denis à la Confrérie des Chevaliers du Cep Ardéchois



Le 27 novembre 2010 avait lieu au Château de Vogüé le traditionnel "Grand Chapitre des Vendanges", au cours duquel 7 nouveaux Chevaliers du Cep Ardéchois ont été intronisés. Parmi ces impétrants se trouvaient notre ami Henri Blanc, ancien Aubergiste et auteur de livres de recettes traditionnelles, notre voisin et ami Jérôme Volle, vigneron à la Cave Coopérative et actif défenseur de l'agriculture ardéchoise, et Denis, très fier de partager cet honneur avec des personnes qu'il estime.



Denis Robert

Denis Robert a été intronisé par Jacques Foudvignone. Il est vigneron indépendant au mas d'Intras à Valvignères. Il a à peine 18 ans lorsqu'il sort du lycée de Beauve avec son Brevet de technicien agricole option viticulture œnologie.

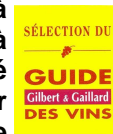
En 1986, il s'installe au Mas d'Intras d'abord en qualité de cogérant, puis il passe en Gaec en 1990.

C'est un grand voyageur (chute du mur de Berlin, Prague en 1980, Vienne en 1991, Barcelone en 1992, Porto, Londres, Copenhague, etc).

Aujourd'hui, il continue à voyager en livrant son vin. Il parcourt ainsi près de 20 000 km par an à travers la France, l'Allemagne, la Belgique, les Pays-Bas, l'Espagne, l'Autriche et le Danemark.

Denis Robert.

Par ailleurs, notre Syrah 2007 a été sélectionnée par le Guide Hachette des Vins 2010 et notre Cabernet-Sauvignon 2007, déjà médaille d'Or à Paris, a été sélectionné par le Guide "Gilbert & Gaillard" avec 85 points sur 100.



Denis 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

La vie au mas d'intras

Vallis Vinaria



Février 2011

Lettre d'Information n°6



RÉCOLTE 2010

ENCORE MIEUX QUE 2007 !

Après un millésime 2009 vraiment bon et un millésime 2008 difficile mais qui, plus léger et "relativement" réussi s'est déjà bien vendu, 2010 devrait être encore meilleur que 2007. Vous pourrez découvrir les premières cuvées 2010 à nos portes ouvertes les 4, 5 et 6 mars 2011.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, a consommer avec modération.

DÉPART D'EMMANUEL ET DE MAGALIE

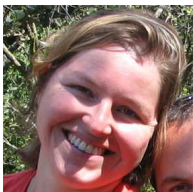


Emmanuel, qui a quitté le GAEC en janvier dernier, va bien et a concrétisé ses projets de chauffeur de taxi. Nous le voyons souvent, et il semble être très à l'aise dans sa nouvelle vie.

Il a été remplacé dès le mois de mai 2010 par Raphaël, un enfant du village et copain de classe de Sébastien. Raphaël et Sébastien s'occupent des vignes et de la cave, c'est un tandem efficace et qui travaille dans la bonne humeur.



Suite au départ et au nouveau rythme de vie de son homme, Magalie a fini par faire également le pas... à notre grand regret, mais nous comprenons son choix de tourner la page en même temps que son mari. Nous regrettons Magalie, sa gentillesse et son efficacité, mais nous sommes certains qu'elle trouvera un travail dans le métier qu'elle aime et qu'elle exerçait avant de travailler avec nous : la restauration.



Magalie a été remplacée dès le mois de septembre par Gaëlle, une jeune femme ardéchoise qui avait déjà travaillé un peu avec Marie-Julienne (la femme de Sébastien) et Valérie (la femme de Denis).



Magalie et Emmanuel passent souvent au bureau nous dire bonjour, ainsi que leurs enfants, et nous souhaitons bien sûr que ça

continue ainsi.

Nous avons fait début janvier 2011 un petit repas en l'honneur d'Emmanuel et Magalie, qui ont tous deux marqué le Mas d'Intras de leur présence durant presque deux décennies... ce n'est pas rien !

LA NOUVELLE ÉQUIPE DU MAS

Des "anciens", ne restent donc que Denis (depuis 1986), Sébastien (depuis 2005) et Ida (depuis 2003).



Avec Raphaël et Gaëlle, cela fait une équipe de 5 personnes.



Papi Alphonse et Mamie Françoise continuent à faire leur possible pour aider: courses ou livraisons effectuées par Alphonse (82 ans), enfants amenés à l'école par Françoise (79½)... tous deux se portent bien et passent une retraite active et ne s'ennuient pas !



CONVERSION AU "BIO" :

Ca suit son cours...

Nous sommes en 2^{ème} année de conversion à l'agriculture biologique. La récolte 2010 a été la première récolte issue d'une année complète de "conversion". Le millésime 2012 sera donc le premier à porter la mention "AB".

EPANDAGE DE MARC DE RAISIN COMPOSTÉ

Afin de garder un équilibre dans le sol entre la matière organique et les minéraux qu'il contient et ce que prélève chaque année la vigne pour pousser et produire, il est important d'ajouter au sol les éléments qui entretiennent sa structure et sa fertilité.



Après avoir fortement diminué ces "amendements" durant plusieurs décennies, nous avons choisi cette année de redonner un coup de jeunesse à la vie de nos sols en leur apportant du marc de raisin composté. Il s'agit d'un amendement biologique réalisé à partir des rafles et grains de raisin séparés du jus de raisin avant vinification ou après pressurage, et des lies séparées du vin après vinification. Ces marcs sont compostés tout près de chez nous, à la distillerie de Vallon-Pont-d'Arc, c'est un circuit court qui nous convient bien, en plus du produit lui-même.

