

NOTRE HISTOIRE FAMILIALE

AUJOURD'HUI...



Les 12 derniers mois ont été marqués par le décès d'Alphonse (Fonfon), le Papa de Denis, le 02 juillet 2015. A 86 ans, il avait eu une vie bien remplie et avait, avec sa femme Françoise, créé le Mas d'Intras sur l'exploitation de ses ancêtres.

Le 1er janvier 2016 au matin, c'est sa petite sœur Marguerite (Guite), Maman de Sébastien, qui s'est endormie paisiblement dans son fauteuil, à l'âge de 78 ans.



Leur disparition nous laisse un grand vide.

... ET IL Y A 100 ANS



2016 est l'occasion d'évoquer la disparition de notre "oncle Alphonse", tombé à Verdun le 17 juillet 1916 à l'âge de 24 ans, lors de l'une des terribles batailles du village de Fleury. Il était le frère de notre grand-mère Marthe, et le premier enfant de nos arrière-grands-parents Isidora et Ferdinand... il était donc l'oncle de Fonfon et de Guite, et leur Mamé Isidora leur en parlait beaucoup.



En ces temps d'actualité internationale difficile, nous souhaitons vivement que l'Europe, fondée par nos dirigeants pour éviter que de telles périodes de barbarie ne surviennent à nouveau, soit forte et unie dans la Paix, et que cette Paix puisse rayonner partout dans le monde.

NOUVELLES DE L'ÉQUIPE

Nous avons trouvé notre équilibre, et notre équipe est toujours composée de Sébastien, Denis, Ida, Raphaël, Aurélien, Sonia et Marie-Julienne.



Cyril, le fils d'Emmanuel et neveu de Denis, a rejoint l'équipe début septembre 2015 dans le cadre d'un contrat d'apprentissage pour une durée de 2 ans.

Nous avons aussi accueilli **Léo** cet automne pour un stage découverte d'entreprise, et cet hiver c'est **Félicia**, étudiante en commerce international, qui nous aide aux traductions et qui va nous accompagner à un salon bio.

LES TOURNÉES DE DENIS

UN RAYONNEMENT AUTOUR DE LA PÉNICHE

En 2015 et après **30 années de tournées**, Denis a pris la décision de limiter à moyen terme ses déplacements de livraison pour réduire la fréquence de ses absences à la maison.



Il en a profité pour multiplier les actions commerciales auprès notamment de **cavistes** et de **magasins Biocoop** et a organisé plusieurs **dégustations à bord de la péniche Alizarine**.

Dans la continuité de ce travail, Denis a décidé de **calquer ses déplacements sur ceux de la péniche** (qui nous a transporté **28 palettes** en 2015).



Le planning des livraisons à domicile est donc modifié :



- les régions livrées ne seront desservies qu'**une fois par an** pour un **service plus écologique**.
- les régions plus éloignées (Bretagne, Allemagne et Danemark) seront visitées par Denis au coup par coup, pour un **accueil plus détendu**.

Vous retrouverez tous les détails des tournées de livraison sur notre site internet.

LES GÎTES DU MAS D'INTRAS



Notre gîte, labellisé "Accueil Paysan", est prêt à vous accueillir à la semaine.

Totalement éco-rénové, il offre une **capacité de 4 à 6 personnes**, et peut être jumelé à un **studio pour 2 personnes**.



Juste à côté, Emmanuel a un gîte (sans label) de **8 à 12 personnes**. Ces deux gîtes sont à Intras, dans les habitations historiques de nos ancêtres.

La vie au **mas d'intras**
Vallis Vinaria



Lettre d'Information n° 11



LA CUVÉE D'ALPHONSE



La Cuvée D'Alphonse a été créée un peu "par hasard" en 1985, lors de la 4ème récolte d'Alphonse et Françoise.



A l'époque, la cave était petite et les cuves étaient bien remplies par la bonne récolte.



Afin de faire de la place, Alphonse décidait d'assembler deux bonnes cuves, une de 100 hl de Merlot, et une de 50 hl de Syrah.

Cet assemblage, à l'époque totalement inhabituel, a d'abord fait "bondir" Raymond, notre œnologue... mais il s'est très vite laissé séduire à la dégustation !

Alors que ce vin se vendait très bien sous le nom de **Merlot-Syrah 13⁵**, l'administration nous a dit vers 1990 qu'il était interdit de mentionner deux cépages sur une étiquette... nous avons donc changé le nom en "**Merlossyrah**" pour les millésimes 1991 et 1992. Mais ça n'a pas été du goût d'un contrôleur plus zélé qui, le 13 janvier 1995, a demandé la destruction des étiquettes de "Merlossyrah" 1992.



Merlot-Syrah → Merlossyrah → La cuvée d'Alphonse

Emmanuel et Denis ont alors profité du départ en retraite d'Alphonse, leur Papa, pour donner - contre son avis - son nom à cette cuvée. Ainsi, Françoise a écrit (en cachette...) le nom pour l'imprimeur, et le 2^{ème} lot de "Merlossyrah" 1992 s'est appelé "**La Cuvée d'Alphonse**".

Ironie (prévisible) de l'histoire: **depuis juin 1995 il est courant, autorisé, voir même recommandé, d'indiquer les cépages composant un vin sur son étiquette.** Mais peu importe, La Cuvée d'Alphonse a maintenant 30 ans et ne sera plus rebaptisée !

Quand à Alphonse, il s'était fait petit à petit à ce nom de cuvée qu'il jugeait trop "barbare"... et il en tirait probablement un peu de fierté, même s'il ne l'a jamais vraiment avoué...



DANS LES VIGNES

UN CYCLE VÉGÉTATIF TRÈS COURT...



Les pluies importantes du printemps 2015 ont donné à nos vignes suffisamment de ressources pour passer outre un été caniculaire.

Après un départ de végétation assez tardif, les températures élevées ont considérablement accéléré le cycle végétatif. Et si les maladies cryptogamiques habituelles ne nous ont pas posé de problème, nous



avons été fortement inquiétés par l'apparition du Black Rot : une maladie quasiment oubliée et qui peut mettre en péril la récolte. Malgré une présence soutenue dans les vignes pour observer et mettre en place les pratiques sanitaires adaptées en bio, c'est bel et bien la canicule qui nous aura sauvés !

...POUR DES VINS EXCEPTIONNELS

Finalement, les quelques pluies courant août sont arrivées juste à temps pour permettre une maturité des raisins exceptionnelle et un volume de récolte satisfaisant.

2015 est certainement un grand millésime !

NOUVEAU SITE INTERNET

Avec un design plus épuré (toujours fait maison: Denis a cédé la main à Marie-Julienne), ce nouveau site internet vous offre une navigation plus fluide. Vous trouverez 3 rubriques principales :

LES VENDANGES



La machine des vignes et ses capacités mécaniques influent sur le choix des dates de vendanges.
A LA MOINE
Revenir à la machine à vendanger permet de travailler plus vite et de réduire les coûts de production.
Cela permet de travailler sur une surface plus grande et de réduire les coûts de production.
Cela permet de travailler sur une surface plus grande et de réduire les coûts de production.

LE DOMAINE : découvrez notre histoire, nos cépages, le travail à la vigne et en cave grâce à des **diaporamas d'images** qui rendent la lecture agréable. Faites connaissance avec l'équipe du Mas d'Intras et imprégnez vous de la philosophie de travail qui nous anime.

LA BOUTIQUE : parcourez les **descriptifs détaillés** et les **fiches produits** de chacun de nos vins. Prenez connaissance de nos tarifs et conditions de livraison. Commandez en ligne en toute sérénité.



CUVÉE D'ALPHONSE
2012
620 € / hectare
Cuvée d'Alphonse
37,20 € / bouteille
Avec un volume de production limité, la Cuvée d'Alphonse est un vin d'exception. Elle est le fruit de la passion et du savoir-faire de Denis et Sébastien.
Cuvée d'Alphonse
37,20 € / bouteille
Avec un volume de production limité, la Cuvée d'Alphonse est un vin d'exception. Elle est le fruit de la passion et du savoir-faire de Denis et Sébastien.

TROUVER NOS VINS : naviguez sur nos **nouvelles cartes**



interactives pour trouver les lieux de ventes et les restaurants près de chez vous, retrouvez les **tournées de livraison** gratuite de Denis et Sébastien et les **événements** auxquels nous sommes associés.

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



GOÛTEZ L'ARDÈCHE

NOTRE ENGAGEMENT POUR UNE ECONOMIE LOCALE



Nous sommes engagés auprès de Goûtez l'Ardèche, organisme certificateur et marque collective, depuis le début, en 1995, et vous avez déjà dû remarquer que nous arborons ce logo sur nos bouteilles : la plupart de nos vins ont obtenu l'agrément **Goûtez l'Ardèche®**.

La démarche est intéressante dans le développement de notre économie locale : elle garantit un savoir-faire et des produits d'origine Ardéchoise de grande qualité.

Agrément "Etape Savoureuse" :

Dans la continuité de sa démarche de certification de produits, **Goûtez l'Ardèche®** accorde l'agrément "Etape Savoureuse" à des **producteurs, des artisans et des restaurateurs** passionnés dont les assiettes dévoilent une démarche sincère d'approvisionnement local.

Du restaurant gastronomique à la cuisine de bistrot, les chefs vous proposeront un **menu découverte Goûtez l'Ardèche®** concocté à 80% à base de produits locaux. Ces restaurants sont sélectionnés pour leur professionnalisme, leur respect de la saisonnalité, l'utilisation de produits de proximité et leur savoir-faire. La prochaine fois que vous venez en Ardèche, n'hésitez pas à emprunter un itinéraire « **Les étapes savoureuses d'Ardèche** ».

www.lesetapessavoureuses.fr
www.goutezlardeche.fr

