

## VACANCES À VALVIGNÈRES



### LES FÉNIERES

GÎTE 4/6 PLACES

AU MAS D'INTRAS

Emmanuel a aménagé un petit gîte à Intras, à l'arrière du Mas familial. Il est petit mais peut servir de point de départ à de belles ballades... Prix chauffage et clim. inclus: 300€ la semaine.



### LE CLOCHER

GÎTE 6/8 PLACES

À VALVIGNÈRES



Sébastien loue un appartement situé dans les remparts du village de Valvignères. Rénové récemment en pierres du

pays, c'est un petit nid propre et agréable pour des vacances réussies. Prix de 300 à 500€ la semaine, selon la saison.



Autres locations, restaurants, chambres, curiosités, produits régionaux: demandez-nous conseil, vous n'êtes pas au bout de vos découvertes !

## CONVERSION AU "BIO"

Nous nous sommes engagés en 1998 dans une démarche volontaire de respect de l'environnement. Petit à petit, nous avons fait des pas vers un travail plus en accord avec la nature, des vignes à la mise en bouteilles. Forts du chemin parcouru en 11 ans, nous avons décidé de débiter au 1er septembre 2009 notre conversion officielle au "bio". Si tout se passe bien, le millésime 2012 sera donc notre premier millésime "Issu de l'agriculture biologique". Demandez nous le dépliant "Notre Philosophie de Travail", actualisé en février.



## La vie au mas d'intras

Vallis Vinaria

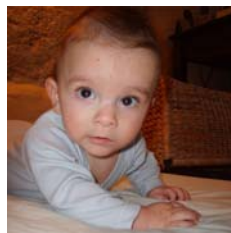


Février 2009

Lettre d'Information n° 4

## ALEXIS EST FIER DE SON PETIT FRÈRE NATHAN !

Un petit Nathan est né le 28 avril 2008 au foyer de Sébastien et Marie-Julienne. Parmi les nombreux descendants d'Isidora et Ferdinand, il est leur 6<sup>ème</sup> arrière-arrière-petit-enfant dont les parents travaillent au Mas d'Intras. Nous prévoyons déjà de l'initier au savoir-faire de ses aïeux ...



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



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Ne pas jeter sur la voie publique.



# 2008 AU VIGNOBLE

Une météo capricieuse !

En 2008, nos vignes ont subi un hiver extrêmement sec, suivi d'une pluviométrie record : 1600 mm d'eau de mars à décembre, du jamais vu depuis l'existence des centres météorologiques !



Malgré une gelée noire qui a touché nos coteaux sur les cépages précoces en avril, nous avons gardé confiance dans nos vignes. Mais le travail au vignoble a été intense. Pour palier au manque de soleil et au trop plein d'humidité, nous avons dû ébourgeonner rigoureusement la totalité du vignoble (photo de gauche), puis effeuiller manuellement certains cépages (photo ci dessous). Grâce à ce travail minutieux, les grappes ont vite pris



une belle allure. Mais la maturité des raisins a été très longue à venir à cause du manque de soleil; le mauvais temps n'a cessé de jouer avec nos nerfs !

A la mi-septembre, nos raisins étaient encore sur souche, et le vignoble commençait à



prendre ses couleurs d'automne... une situation inhabituelle qui nous a permis de photographier nos grappes entourées de feuilles aux couleurs automnales.

La récolte des cépages rouges a débuté le 28 septembre, avec 20 jours de retard sur la "normale". Grâce au travail manuel réalisé toute l'année au vignoble, les raisins étaient dans un excellent état sanitaire. Avec le soleil enfin revenu, tout a pu être rentré en cave très vite !



Tout cela, conjugué à la bonne exposition de notre terroir, a permis un résultat supérieur à nos attentes : de beaux raisins peu botrytisés, des taux de sucres largement suffisants et de belles acidités.



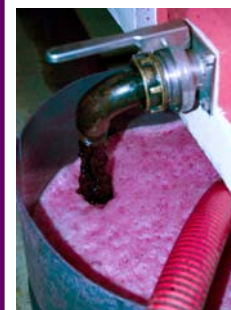
## 2008 A LA CAVE

Enfin un beau millésime !

La fraîcheur des journées automnales s'étant installée définitivement sur

Valvignères, nous avons pu réaliser des macérations préfermentaires "à froid" sur la majorité des cuves. Les grenaches sont restés sous marc 5 semaines, comme les Syrah, pour leur permettre d'atteindre leur richesse habituelle.

L'installation de chauffage solaire nous a été d'une grande utilité pour aider les fermentations. Le soleil n'étant pas toujours là, les souches et bois morts ont apporté un complément de chaleur indispensable par la chaudière.



Isidora 2008 et Montagnère 2008 seront bientôt sur vos tables après quelques mois d'élevage sur lie.

Au final, nous voici avec un beau millésime en cave, avec des vins équilibrés et très fruités. Nous avons même concrétisé un souhait de longue date avec un beau Chardonnay pur vinifié et élevé en fûts de chêne, qui sera à la vente fin 2009.

Nous vous convions à venir déguster les cuvées 2007 et 2008 lors de nos portes ouvertes et tout au long de l'année 2009!

