

GÎTES DU MAS D'INTRAS

CE SERA PRÊT POUR L'ÉTÉ 2014 !

Depuis un an, nous rénovons la maison de famille pour y faire un grand gîte à l'étage et un gîte adapté aux personnes à mobilité réduite au rez-de-chaussée.



Ces nouveaux gîtes, entièrement éco-rénovés, éco-isolés du sol au toit, chauffés à l'énergie solaire et aux granulés de bois, seront opérationnels dès l'été 2014.



Le gîte de l'étage disposera d'une grande terrasse couverte.



Si vous êtes intéressé pour louer ces gîtes à la semaine, vous pourrez nous contacter à partir du mois de juin 2014.



NOS VINS À L'HONNEUR

Notre Syrah 2011 a obtenu une médaille d'Argent au Concours Général Agricole 2012, puis a été sélectionnée par le Guide Hachette des vins 2014. Et le Ferdinand 2009 a été recommandé lors de l'international Wine Challenge 2013 au Royaume-Uni.



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



GAZ DE SCHISTE

ET TRANSITION ÉNERGÉTIQUE



Notre combat contre les projets de forages continue, car malgré les discours rassurants des



médias, les détenteurs des permis continuent de faire pression et la commission européenne vient de refuser d'interdire la fracturation hydraulique.

Le forum de la transition énergétique, à Villeneuve-de-Berg les 13 et 14 avril 2013, a été un moment intense et passionnant.



Le 6 septembre 2013, la venue de Josh Fox, le réalisateur de Gasland, a été l'occasion d'échanges



captivants avec 12 vigneron, puis le soir avec un millier de militants.



Conjointement à cette actualité prenante, nous nous attelons à d'autres projets, comme l'éco-isolation de nos gîtes, chauffés au solaire thermique et aux granulés de bois, ou à la rénovation en éco-construction de nos bureaux.

Par ailleurs, Denis soutient un projet d'éolienne citoyenne près d'Antraigues, le pays de Jean Ferrat. Si vous êtes intéressé pour participer, contactez l'Association Eoliennes Ardéchoises - Mairie - 07600 Labastide sur Besorgues ou appelez Régis DESCHANDOL au 06 83 23 24 73.



La vie au mas d'intras

Vallis Vinaria

Février 2014



Lettre d'Information n° 9



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

ALFONS & ALPHONSE GBR

10 ANS DÉJÀ !

Voici déjà 10 ans que, dans le but de simplifier les ventes en Allemagne et de raccourcir les longues tournées de livraison de Denis, nous avons créé la petite structure "Alfons & Alphonse GbR", en nous associant au Domaine Alfons ZIEGLER (dans le Palatinat) et à notre ami Werner THIEM.



Michael et son père, Alfons

Notre logo "amitié vigneronne franco-allemande", avec le logo du Mas d'Intras et le "Z" du Domaine Alfons Ziegler.



Depuis 2004, "Alfons & Alphonse" achète notre vin et le livre à domicile dans toute l'Allemagne par les soins de Werner et de sa femme Elke.

Nous souhaitons fêter ces 10 années de collaboration sereine et amicale basée sur la confiance mutuelle, en invitant tous nos clients allemands au domaine Alfons ZIEGLER cet été.

Ce sera l'occasion pour Françoise et Alphonse ROBERT de revoir leurs amis Anna et Alfons ZIEGLER, et pour les familles des 3 amis-associés Michael ZIEGLER, Werner THIEM et Denis ROBERT (avec Sébastien bien sûr) de se revoir. Et ce sera aussi l'occasion pour nombre de clients de revoir Denis, qu'ils ont vu durant 20 ans mais ne voient plus depuis que Werner a repris le flambeau !



Denis et Werner

Moment convivial de dégustation entre les "anciens", les vignerons d'Ardèche Françoise et Alphonse, et les vignerons palatins Anna et Alfons. Le Palatinat est le vignoble allemand en continuité de celui de l'Alsace, vers le nord.

Notre stagiaire Felix, lui, venait de la Franconie, un vignoble plus proche de Nuremberg, à l'est (photo à droite).



Anna, Alphonse, Françoise, Alfons

GEL, PLUIE, GRÊLE ET RENOUVELLEMENT DES VIGNES

Le gel de février 2012 ayant décimé nos plus vieilles parcelles, nous avons dû reprendre, dès l'automne 2012, 5 ha de terres à la famille de Magalie. Nous sommes ainsi passés de 20 ha à 25 ha, dont 5 ha sont destinés à permettre une rotation de repos des terres (7 ans sans vignes).



Lorsqu'une parcelle devra être arrachée, une parcelle "reposée" sera plantée 3 ans avant la date d'arrachage, et lorsque la première récolte arrivera, nous pourrons arracher la parcelle "fatiguée". Cela devrait nous permettre de stabiliser la production sur 20 ha, tout en respectant le terroir.

Au printemps 2013, c'est une pluviométrie excessive qui a gêné la floraison, entraînant une perte de 35% de la future récolte potentielle dans toute la vallée du Rhône.

Et sur Intras, une grêle survenue au début des vendanges a encore accentué ce phénomène.



Ces trois aléas climatiques successifs expliquent pourquoi nous n'avons pas pu récolter la quantité normalement destinée à vendre du vin en BIBs de 5 litres... nous en sommes désolés, il faudra au moins deux récoltes normales pour refaire le stock...



NOUVELLES DE L'ÉQUIPE

Caroline a accouché d'une petite Manon en juillet 2013. Gaëlle doit accoucher en mars 2014 et est remplacée par Nadine (notre fidèle remplaçante) et par Sonia qui s'occupe de la comptabilité.



Raphaël, Sébastien, Sonia, Nadine, Denis, Ida

Actuellement, l'équipe est composée de Sébastien, Denis, Ida, Raphaël, Aurélien, Nadine, Sonia, et Guillaume qui aide parfois dans les vignes.

Enfin, Felix, futur vigneron de 18 ans et fils d'un ami allemand vigneron en Franconie, a aidé en cave durant les vendanges.



Felix

NOUVEAU DÉFI POUR MAGALIE ET EMMANUEL

Depuis qu'il a quitté le Mas d'Intras en 2010, Emmanuel est chauffeur de taxi dans la proche Vallée du Rhône. Magalie, sa femme, a continué à nous aider un peu, notamment pour la comptabilité, mais elle a toujours continué à travailler le week-end dans son métier de formation, la restauration.



Mi 2013, Magalie apprenait que de fidèles clients du Mas d'Intras prenaient leur retraite et vendaient leur maison d'habitation, dans laquelle ils avaient un restaurant depuis 20 ans, l'Auberge "Le Sauvage".

Magalie a tout de suite souhaité reprendre l'affaire, et au premier janvier 2014, Magalie, Emmanuel et leurs enfants Marina et Cyril franchissaient un grand pas: ils ont déménagé au bord du Rhône, au milieu de la verdure, pour y rouvrir l'Auberge "Le Sauvage".



C'est un grand changement pour ces deux natifs de Valvignères, mais nous connaissons le courage et le professionnalisme de Magalie et nous sommes sûrs que les clients vont y affluer très vite pour apprécier la cuisine, le cadre verdoyant et le service.

OUVERTURE EN MARS DE L'AUBERGE "LE SAUVAGE"

Magalie souhaite ouvrir courant mars 2014. Pour ceux qui, comme nous, sont impatients d'aller goûter sa cuisine, voici ses coordonnées :

AUBERGE "LE SAUVAGE"

Magalie ROBERT

**190 quartier Belle Fontaine
RD86 (1 Km au sud de Viviers)**

07220 VIVIERS sur Rhône

Tél. 04 75 52 51 76 (privé) ou 04 75 52 69 31 (ancien n° de l'Auberge, qui "devrait" pouvoir être remis en service).