

## QUOI DE NEUF CÔTÉ VINS ?

Depuis le mois de décembre, Sébastien surveille jalousement les deux cuvées élevées en fûts de chêne. Une première dégustation, en février, s'est avérée prometteuse. Mais la sortie de ces deux cuvées, l'une "bordelaise", et l'autre "régionale", ne se fera pas avant fin 2006, afin de laisser au vin le temps nécessaire... malgré notre impatience !

L'une des cuvées est à base de Carignan, Syrah et Grenache... je ne vous en dis pas plus...



### Montagnère blanc et Isidora rosé 2005, Cabernet-Sauvignon 2004...

... de nouveaux vins arrivent ce mois de mars, mais les excellents Helviens 2004, Merlot 01-02, Alphonse 2002, Rustique, Syrah 02-03 (entre autres)... restent d'actualité. De quoi régaler tous les goûts à un rapport qualité-prix appréciable.



## Vacances à Valvignères

Si des vacances dans notre belle vallée vous intéressent, demandez nous le petit document que nous avons fait pour vous permettre de passer des vacances reposantes et passionnantes.

*Gîtes, Hôtels-Restaurants, randonnées, villages de caractère, camping municipal de Valvignères...*



### Gîte à louer au Bas-Intras

A partir de juin 2006, un de nos voisins loue une petite ferme, à la semaine, à 500m en bas de chez nous.

### Deux excellents Hôtels-Restaurants au village de Valvignères

Nous avons testé pour vous... et nous en redemandons ! Un séjour à Valvignères peut se conjuguer sur le thème de la gastronomie, laissez vous tenter par des mets classiques ou parfois surprenants, mais très raffinés.



### Valvignères, village médiéval

Visitez le village et ses petites ruelles, mais aussi les villages alentours tels que Alba-la-Romaine, Saint-Montan...

Denis & Emmanuel ROBERT & Sébastien PRADAL - GAEC du Mas d'Intras  
F - 07400 Valvignères - Tél. +33 (0)4.75.52.75.36 - Fax +33 (0)4.75.52.51.62  
Site [WWW.MASDINTRAS.FR](http://WWW.MASDINTRAS.FR) - Email [contact@masdintras.fr](mailto:contact@masdintras.fr)

La vie au

*mas d'intras*  
Vallis  
Vinaria



Février 2006

Lettre d'Information de Denis n° 2



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier et consommer avec modération.

## VIGNES, VIN, ENVIRONNEMENT

Nous continuons notre engagement en faveur de l'environnement, mais la conjoncture viticole nous contraint à ne pas aller trop vite.

Nous avons fait de grands pas en 2005, avec notamment l'achat de notre appareil de travail du sol "Tournesol".

Mais 2006 devrait marquer une petite pause, et notre éventuelle conversion au "tout bio" ne se fera pas cette année.



### Nos principales actions actuelles en faveur d'un meilleur environnement :

- Vignes enherbées entre les rangées et désherbées sans engrais chimiques sous le rang, par un appareil de labour appelé "tournesol" (photos ci-dessus).

- Protection raisonnée du vignoble en essayant de réduire les quantités de fongicides utilisées.

- Sauf pression exceptionnelle (1 fois en 10 ans sur 1 ha), nous n'utilisons plus d'insecticides.

- Nous utilisons l'énergie solaire pour la vinification en rouge, grosse demandeuse de calories.

- Nous embouteillons nos vins sans adjonction de produits autres qu'un minimum de sulfites. Les vins rouges ne sont pas filtrés.

- Nous utilisons des bouteilles allégées, et économisons ainsi 10 à 20 tonnes de verre par an (production, transport, recyclage...).

- Nous fermons nos cartons avec un ruban adhésif ne contenant pas de PVC.

- ...et plein d'autres choses qui, cumulées, sont à notre avis bénéfiques à notre environnement et à notre santé.



### Enfin de l'eau !

Après 3 années de sécheresse, notre sol est enfin arrosé par la neige et la pluie. C'est boueux, mais ça fait tellement de bien à la nature !!!



## QUI SOMMES NOUS ?

Propriété familiale depuis plusieurs siècles, les terres ont été données à Alphonse par ses 6 frères et sœurs au décès de ses parents, en 1965, alors qu'il y travaillait déjà depuis l'âge de 14 ans (1943). Désirant aller plus loin que la simple production de raisin, Alphonse et Françoise ont créé en 1982 le "Mas d'Intras".

A 76 et 74 ans, **Alphonse** et **Françoise** sont toujours prêts à aider lorsqu'ils peuvent rendre service.



Alphonse



La Maison familiale du Mas d'Intras



Françoise

### QUI TRAVAILLE AU MAS D'INTRAS en 2006 ?

Nous sommes au nombre de quatre. Denis et Emmanuel sont arrivés au début des années 1990, ainsi que Magalie, la femme d'Emmanuel, notre unique employée actuellement. Sébastien, fils de la plus jeune sœur d'Alphonse, nous a rejoints comme associé début 2005.

**Emmanuel** a la responsabilité du matériel et des vignes, où il travaille avec Sébastien et Magalie.

**Sébastien** s'occupe de la mise en bouteilles et de la cave, où il est secondé par Magalie.

**Magalie** accomplit le travail de bureau et sert au caveau, où chacun est présent à tour de rôle.

**Denis** assure les tâches de commercialisation et de livraison en France et en Europe du nord.



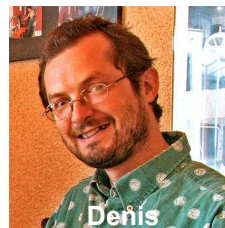
Magalie



Emmanuel



Sébastien



Denis

## LES AUTRES

### MEMBRES DE LA FAMILLE

Le travail du vigneron est fait de journées bien remplies, mais il doit aussi penser à la relève !



**Cyril** - fils de Magalie et Emmanuel -, et **Vincent** - fils de Valérie et Denis -, ont maintenant 7 ans et suivent HEC (les Hautes Études Communales, ou CE1) à Valvignères.



**Marina**, fille de Magalie et Emmanuel, a 9 ans et est en CM1 à Valvignères.



**Camille**, fille de Valérie et Denis, a 5 ans et va en Moyenne Section à Valvignères.



**Marie-Julienne**, la compagne de Sébastien, travaille dans une fromagerie caprine, et aime bien faire un petit tour à Intras pour nous soutenir dans notre travail. Sébastien et Marie-Ju habitent au village de Valvignères.



**Valérie**, la femme de Denis, est institutrice. ...bonjour les devoirs de vacances... 😊

