

## L'ÉQUIPE SE MET À LA PAGE

Pour actualiser ses connaissances, l'équipe du Mas d'Intras se forme en continu. En 2017 Marie-Julienne s'est perfectionnée en anglais viti-vinicole, Ida a appris à maîtriser les prises de vues photographiques, et Raphaël et Hugo ont suivi une formation sur les techniques alternatives en Agriculture Biologique.

Face à ces collègues aux compétences dopées, Sonia, Sébastien et Denis ont intérêt à ne pas s'endormir sur leurs acquis !



## TRAVAUX DE RÉNOVATION



1965 à 1980

La partie la plus ancienne de nos bâtiments date de 1965, et n'était pas prévue pour durer. Nous allons donc rénover cette partie, en conservant la charpente et les murs extérieurs pour créer moins de déchets, mais en renforçant ses trop fragiles fondations.

400 m<sup>2</sup> de toiture vont par la même occasion être désamiantés, et la création d'une petite partie enterrée de 40m<sup>2</sup> nous permettra de soutenir les bâtiments existants. Ce sous-sol naturellement tempéré accueillera du vin en fûts ou des bouteilles de vin de garde.

Ces travaux sont prévus pour l'automne 2018 et devraient durer 6 mois. Un maître d'œuvre local suivra les travaux, et nous espérons ainsi éviter les nombreuses surprises que nous avons eues lors de la précédente tranche de travaux, en 2001.



2017



2019...



1982

## LES TOURNÉES DE DENIS

AUTOUR DES FLEUVES ET DE LA PÉNICHE ALIZARINE

**Alizarine**

Notre transporteur privilégié depuis 3 ans,

la péniche Alizarine, n'a pas réussi à équilibrer ses comptes. Sa trop petite cale est difficile à rentabiliser à un coût attractif, et sa motorisation vétuste coûte trop cher en entretien. Malgré une année 2017 bien meilleure que les deux précédentes, le tribunal de commerce n'a pas souhaité l'autoriser à continuer son activité.



291 personnes s'étaient fait connaître pour soutenir le bateau, mais devant les risques de perdre les fonds, ses conseillers n'ont pas donné suite au projet sous sa forme initiale.



Denis reste très actif dans son soutien aux mariners Cécile et Raphaël, et réfléchit avec d'autres bénévoles à relancer cette ligne de transport avec un bateau plus moderne, de plus grande capacité en cale et énergétiquement plus vertueux. Une des pistes inclurait le rachat d'Alizarine comme lieu de stockage sur Paris, via une Société Coopérative d'Intérêt Collectif. Mais ce projet se fera sans Cécile et Raphaël, épuisés et découragés par leur douloureuse expérience qui s'est étirée sur 7 ans.

Le projet d'étude d'un nouveau bateau, écologique, moderne et économiquement rentable, se fera sur la base de l'expérience passionnante et extrêmement riche - bien que malheureuse - du bateau Alizarine. **Si vous voulez être tenu au courant de ce projet, contactez Denis à son adresse de soutien bénévole : [denis@bateau-alizarine.fr](mailto:denis@bateau-alizarine.fr)**

Il faudra 2 à 3 ans pour réorganiser le transport fluvial autour d'un véhicule de livraison éco-responsable... **cette année ce sera donc encore Denis qui parcourra les routes** pour livrer les magasins avec son fourgon jaune...



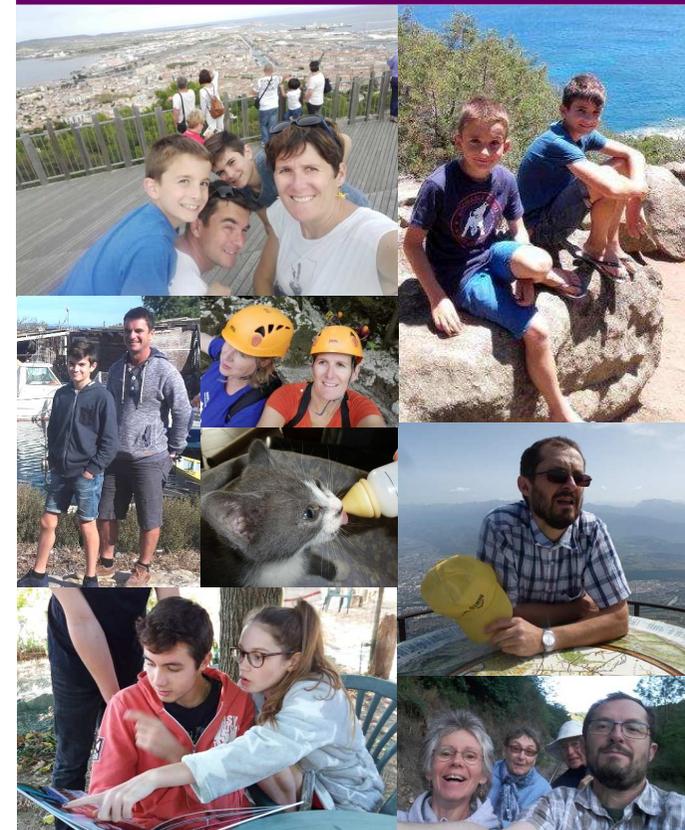
Il est prévu **au minimum deux passages** sur chaque parcours. Pensez à **consulter la page "Trouver nos vins" / "Nos tournées de livraison"**, que nous tiendrons à jour sur [www.masdintras.fr](http://www.masdintras.fr)

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



Février 2018

Lettre d'Information n° 13



## CUVÉE DES HELVIENS

### TOUR DE PASSE-PASSE DANS LES CUVÉES ...



Avec son millésime 2016, la Cuvée "Trace-Nègre" fait peau neuve et prend le nom de la "Cuvée des Helviens", qui ne sera plus produite. Le Grenache utilisé jusqu'alors pour la "Cuvée des Helviens" ira augmenter la quantité de Grenache "nature" et la Syrah sera répartie dans les autres cuvées en contenant.

Nous sommes heureux de donner ce nom chargé d'histoire aux raisins de Trace-Nègre, l'une de nos plus vieilles parcelles dont le nom est devenu au fil des décennies plus difficile à porter. Et nous sommes fiers d'accorder à la "Cuvée des Helviens" le privilège de contenir le fruit de ces raisins parmi nos meilleurs !

### UN PEU D'HISTOIRE

Les Helviens (à ne pas confondre avec les Helvétés) sont un **peuple celte** de l'âge du fer dont le territoire s'étend sur le sud de l'Ardèche.

Les Celtes affectionnent particulièrement les boissons alcoolisées, et le commerce du vin se développe considérablement à partir de la fondation de Massalia (Marseille) par les Grecs au début du **VI<sup>e</sup> siècle avant J.C.**

En 123 à 121 avant J.C. le territoire des Allobroges (actuel Dauphiné) et l'Helvie sont annexés à la province romaine de Narbonnaise (Gaule transalpine). **Alba-la-Romaine devient alors la capitale des Helviens romanisés** et le territoire servira de base pour le rassemblement des troupes de Jules César lors de sa conquête des Gaules.



Les Gallo-Romains obtiennent le **privilège latin de cultiver la vigne**, notamment dans la "Vallis Vinaria" (Vallée de la Vigne) qui a donné son nom à Valvignères et dont "Intras" est l'entrée sud.



## NOTRE STATION MÉTÉO CONNECTÉE

Depuis fin Avril 2017, nous sommes équipés d'une station météo professionnelle implantée au cœur de notre vignoble à Saumassac. Cet outil, connecté à différents programmes informatiques de modélisation des maladies (Mildiou, Oïdium, Black rot...), calcule de façon précise les risques phytosanitaires sur nos parcelles.

Bien-sûr la présence et l'observation au vignoble restent essentielles, mais cet OAD (outil d'aide à la décision) doit nous permettre d'encore mieux cibler nos interventions et de progresser en terme de connaissances.

Pour l'anecdote, la température la plus élevée relevée a été de 38°C le 04 Août.



## MUSIC E VIGNES



### OENOTOURISME EN SUD ARDÈCHE

Dans le cadre du label Vignobles & Découvertes, notre cave ouvre ses portes depuis 2 ans à des musiciens talentueux. Nous avons reçu en 2016 le groupe de jazz "Trio Barolo" et en 2017 "Didier Alix" pour des chansons swing et des valse gitanes.

Conquis par cette formule, nous aurons grand plaisir à perpétuer cet évènement de qualité qui nous permet de vous faire découvrir notre domaine et nos vins dans un contexte particulièrement chaleureux.

A noter dans vos agendas pour le mois d'octobre 2018 !

Denis ROBERT & Sébastien PRADAL  
GAEC du Mas d'Intras - F 07400 Valvignères

Tél. +33 (0)4.75.52.75.36

Site [WWW.MASDINTRAS.FR](http://WWW.MASDINTRAS.FR)

Email [contact@masdintras.fr](mailto:contact@masdintras.fr)



## DANS LES VIGNES ...

### 2017, UN MILLÉSIME SOLAIRE...

L'extrême précocité du départ en végétation laissait craindre le pire, mais le gel n'aura finalement touché que quelques bourgeons par ci par là.

Le mois de Mai, frais et humide, a mis en évidence la petite sortie d'inflorescences et causé la coulure (avortement anormal d'un grand nombre de fleurs) sur certains cépages, ce qui laissait présager une récolte amoindrie.

La fin du printemps, caniculaire, a entraîné un développement de la vigne à vitesse "grand V".

L'été a été sec et chaud et les grains se sont petit à petit vidés de leur jus. Les rares orages ont parfois été accompagnés de grêle, dont un en juillet qui a occasionné de gros dégâts sur certaines parcelles.

Dans ce contexte de sécheresse, la récolte a commencé très tôt - le 12 Août pour les Chardonnay - puis tout s'est enchaîné jusqu'au 13 Septembre, date de récolte du Carignan.



## ... ET À LA CAVE

### ... MAIS AVEC PEU DE JUS

Tous ces aléas climatiques ont entraîné des volumes en forte baisse, environ de 30% par rapport à la moyenne des 10 dernières années.

Toutes les fermentations ont démarré de façon naturelle grâce aux **levures et bactéries indigènes**. Sébastien n'a utilisé cette année aucune levure ni bactérie "du commerce".

Facilité par la présence de 4 nouvelles cuves inox adaptées aux petits volumes, le travail d'accompagnement des vins durant la vinification nous a permis de mettre en valeur l'expression du soleil de l'année.

Nous vous proposerons donc de très belles cuvées 2017, en petite quantité mais avec de belles structures et des vins rouges de garde.

