

# NOUVELLES DE L'ÉQUIPE

## DU MOUVEMENT DANS LES JEUNES RANGS

Après presque 10 ans à mi-temps au Mas d'Intras Aurélien s'installe, comme initialement prévu, sur les vignes de son père à Gras, le village voisin. Il avait 15 ans lorsqu'il a démarré chez nous en contrat d'apprentissage... depuis, il a pris plusieurs centimètres d'expérience !! Son tempérament chaleureux et joyeux va beaucoup nous manquer.

Cyril, le neveu de Denis, a décidé en septembre 2016 de mettre fin à ses études au lycée Agricole d'Orange et à son contrat d'apprentissage chez nous. Il quitte le monde du vin, qui ne le passionne pas, pour se réorienter.

Suite à ces départs et pour mener à bien le travail dans les vignes et à la cave, Sébastien et Denis ont embauché à plein temps le jeune Hugo, de Saint-Remèze. Il est l'arrière petit-fils de René, lui-même frère aîné d'Alphonse (papa de Denis) et de Marguerite (maman de Sébastien). A 18 ans et un bac pro de sidérurgie



en poche, il souhaite aujourd'hui travailler la vigne comme son père. C'est un plaisir d'accueillir un jeune motivé par notre métier !

Le reste de l'équipe, Raphaël, Sonia, Ida et Marie-Julienne est toujours en place !



1941  
Notre grand-père Félix et son fils René

L'arrivée à Intras de notre arrière-petit-cousin Hugo (la génération des enfants de nos enfants...) est l'occasion de vous montrer les photos de son arrière grand-père René, à Intras lors des vendanges et de la moisson 1941, ou sur le 1<sup>er</sup> tracteur d'Intras en 1943, le Fordson de nos voisins fonctionnant alors au gazogène.



14 ans

16 ans



## LES TOURNÉES DE DENIS

### LE RAYONNEMENT AUTOUR DE LA PÉNICHE CONTINUE

Malgré la crue centennale inattendue de la Seine en juin 2016, la collaboration entre Denis et l'Alizarine s'est très bien passée cette année, et ce sont au total 60 de nos palettes qui ont été effectués entre 650 et 1000 km sur les voies fluviales.

Les tournées se concentrent en cercles autour du parcours de l'Alizarine, avec à la clé beaucoup moins de km parcourus par camion.

Selon votre région, Denis vous invitera cette année à enlever vos commandes lors de ses animations de dégustation chez des **cavistes**, des **magasins membres du réseau Biocoop** ou à **bord de la péniche Alizarine**. Vous serez informés de ces dégustations/livraisons dans votre région par mail, mais vous pouvez aussi en retrouver les dates sur la **page actualités de notre site Internet**.



Ces dégustations/livraisons auront lieu dans les régions Ile-de-France, Grand-Est, Normandie, Hauts-de-France et Benelux.

Si Denis passe devant chez vous, il fera éventuellement le détour, mais pour faire de bonnes animations il a besoin de temps et ne peut donc plus "zigzaguer" autant qu'avant. N'hésitez pas cependant à lui poser la question.



# La vie au Mas d'Intras Vallis Vinaria



## Lettre d'Information n° 12



## LA STATION DE PHYTO-ÉPURATION

### Un projet collectif et durable

Depuis 2015, notre cave est équipée d'un système de prétraitement des effluents, relié à une station de phyto-épuration par roseaux. Ce projet écologique a été mené conjointement par la Mairie et les habitants d'Intras, avec l'appui financier des administrations concernées. Un grand merci à tous, car pour chaque foyer le coût de cet investissement intelligent et durable reste équivalent à un assainissement individuel neuf.



## COUSINADE ROBERT

Nous avons reçu fin août 2016 plus de 90 de nos cousins, issus de 7 générations de ROBERT. Notre grand-père Félix ROBERT est arrivé à Intras en 1925 pour y épouser Marthe, la fille de nos aïeux Isidora et Ferdinand TOURNAYRE.

Félix était originaire de Saint-Martin-le-Supérieur (sur Lavezon), et c'est la descendance de ses grands-parents et de leurs 4 enfants qui nous ont rendu visite pour cette belle journée de retrouvailles et de découverte.



## LE GÎTE DU MAS D'INTRAS

Notre gîte, labellisé "Accueil Paysan", est prêt à vous accueillir à la semaine. Totalement éco-rénové, il est situé dans la maison de nos ancêtres. Il offre une **capacité de 4 à 7 personnes**, et peut être jumelé à un **studio pour 2 personnes**. Le tarif va de 450 à 550 € par semaine selon la saison, ménage compris. Vous le trouverez sur Internet à "accueil paysan intras".



## DANS LES VIGNES ...

### UN CYCLE VÉGÉTATIF EN RETARD ET COMPLIQUÉ ...



Malgré un hiver relativement doux, le départ en végétation s'est fait attendre. Au mois de mars 2016, les températures sont restées fraîches et l'ensoleillement faible.

Le printemps frais et humide qui a suivi n'a fait qu'accroître le retard végétatif et la pression due aux maladies est restée à un niveau élevé. Il a fallu mettre en place une présence renforcée dans les vignes pour que tout reste sous contrôle.

Le printemps frais et humide qui a suivi n'a fait qu'accroître le retard végétatif et la pression due aux maladies est restée à un niveau élevé. Il a fallu mettre en place une présence renforcée dans les vignes pour que tout reste sous contrôle.

La récolte, dopée par la pluviométrie, s'annonçait importante et a nécessité un gros travail "en vert". Ce travail manuel d'effeuillage et d'éclaircissage a permis de maîtriser l'excès de vigueur en début d'été, et d'aérer les grappes blessées par une petite grêle généralisée sur toute la commune en milieu d'été.

Heureusement, la fin de l'été très chaude et ensoleillée a permis de récolter les raisins dans un excellent état sanitaire et avec une maturité optimale.



## ... ET À LA CAVE

### ... POUR UN MILLÉSIME FACILE ET GÉNÉREUX

Après une saison viticole laborieuse, le parfait état sanitaire et la maturité idéale des raisins ont permis des départs en fermentation rapides.

Finalement, une fois récolté le millésime 2016 s'est montré bien plus facile qu'à la vigne, et les vins s'annoncent aromatiques et gourmands... un vrai plaisir à la dégustation !



### DE NOUVELLES CUVES PLUS PERFORMANTES

Pour renouveler le matériel vieillissant, deux nouvelles cuves sont arrivées juste avant les vendanges.



Elles sont en inox électropoli pour faciliter leur nettoyage et sont thermo-isolées pour guider au mieux les fermentations tout en limitant la consommation énergétique. Equipées d'un chapeau flottant, elles permettent de gérer plus

facilement les volumes.

D'autres cuves suivront certainement cette année, ainsi qu'une nouvelle pompe à doubles pistons rotatifs en Inox qui nous permettra d'assurer un transfert du vin encore plus doux.



## NOS PORTES OUVERTES

### CHANGEMENT DE DATE !

Il y a 17 ans, nous choisissons le premier week-end de mars pour lancer la saison avec nos Portes Ouvertes. Denis n'était pas encore parti en tournée de livraison et les vins étaient fin prêts pour la dégustation.

Aujourd'hui, nos pratiques de vinification ont évolué. Nos vins ont besoin de passer plus de temps en cuve et il est devenu compliqué de mettre en bouteille pour le début du mois de mars.

C'est pourquoi nous avons choisi de décaler nos journées au :

### WEEK-END DE L'ASCENSION

vendredi 26 et samedi 27 mai 2017

Lors de ces journées, nous pourrons vous présenter tous nos vins, y compris les vins sans sulfites ajoutés et les blancs et rosés de l'excellente année 2016. A cette période, les jours sont plus longs et les températures plus clémentes, ce qui nous permettra de vous proposer des animations nouvelles.

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)

