

LA CITERNE

RÉCUPÉRATION DES EAUX DE PLUIES



Citerne enterrée

En fin d'été et de vendanges, c'est sous une chaleur écrasante que l'équipe "Vigne" a secondé Jonathan à la construction d'une citerne de 50 m3.

Accolée aux bâtiments, elle permet de récupérer l'eau de pluie pour satisfaire à divers usages : toilettes, lavage du matériel agricole, arrosage des massifs, mais aussi préparation des traitements phytosanitaires (son pH légèrement acide les rend plus efficaces).

LE Foudre

L'élevage en contenant bois est utilisé pour l'oxygénation progressive des vins de garde qui ont une structure et une concentration tannique suffisantes. Au contact du bois et de l'air, le vin s'assouplit, se structure, il augmente l'intensité de sa couleur et développe des arômes nouveaux (notamment des arômes vanillés et de pain grillé).

Le foudre a une contenance de 3000 litres qui équivaut à environ 13 futs, mais son rapport chêne/volume de vin plus faible permet une oxygénation plus lente et mesurée. Grâce à cette toute nouvelle acquisition, notre cuvée Ferdinand 2020 devrait bénéficier d'arômes boisés plus discrets, plus respectueux du fruit et de la spécificité de nos terroirs.



LOGISTIQUE CYCLO-FLUVIALE AVEC SÉRAPHINE

Après 6 années de persévérance convaincue de Denis, l'avenir s'ouvre enfin sur une pérennisation et un renforcement de la livraison de nos vins par bateau et vélo.

Alizarine a été rachetée sous forme coopérative par la SCIC "Les Canaliens". Notre vieille Dame a été renommée **Séraphine** par ses 75 sociétaires, un prénom très en vogue lors de sa construction (1927), mais également en honneur aux précurseurs du projet, Cécile et Raphi, et au réseau RaF "Remises à Flots" qui participe grandement à son affrètement.

L'association Fleuve de Liens, forte de plus de 150 adhérents dont 30 producteurs, a créé une boutique en ligne www.coopcircuits.fr/fleuvedeliens/shop et participe à la création de Comptoirs Fluviaux à Paris, Lyon et bientôt Rouen. Elle collabore également avec une association du Canal du Midi pour mettre en place, dès le mois d'avril 2021, une correspondance Rouen-Lyon-Bordeaux avec, à chaque fois, un **objectif de distribution cyclo-fluviale dans les métropoles.**



L'adhésion annuelle est de 10€. Chaque personne compte pour faire le poids face aux administrations fluviales et aux métropoles. Vous trouverez les nouvelles sur www.masdintras.fr à "ACTUALITE".



Denis ROBERT & Sébastien PRADAL
GAEC du Mas d'Intras - 3080 route d'Intras
F 07400 Valvignères - Tél. 04.75.52.75.36
Site WWW.MASDINTRAS.FR
Email contact@masdintras.fr



La vie au mas d'intras Vallis Vinaria



L'ÉQUIPE

Nos 2 **Sébastien** ont suivi une formation de 3 jours en biodynamie. Intéressés par cette approche complémentaire, ils ont été séduits par le fait que l'aspect d'observation et le bon sens paysan n'ont pas été négligés. Affaire à suivre pour la mise en œuvre de ces pratiques sur notre terroir.



Sonia

Caroline a souhaité arrêter son temps partiel en comptabilité et a aujourd'hui trouvé un poste d'enseignant SVT en collège qui correspond mieux à son profil. **Sonia** a accepté de retrouver sa place, après une année en tant qu'aide scolaire, pour compléter à son nouveau projet professionnel d'écuries de propriétaires.

Louis a entamé sa deuxième année de BTS en alternance. Une année particulière pour notre étudiant qui a dû gérer l'école en distanciel... ce qui lui a permis de passer plus de temps en entreprise, à sa plus grande joie !

Jonathan nous a rejoint à nouveau pour la saison.

Ida et Marie-Julienne restent fidèles à leurs postes et ont eu beaucoup de plaisir à vous accueillir très nombreux au caveau durant l'été.

MILLÉSIME 2020

Pendant qu'au mois de mars le monde se mettait en pause, la vigne commençait son réveil dans un silence tout à fait singulier. Confinés auprès d'elle, nous avons apprécié notre chance de vivre au plus près de la nature.

Le 27 mars, un épisode de gel sévère (-3°C) est venu à nouveau perturber nos cépages les plus précoces, qui avaient déjà commencé à débourrer. Contrairement à l'année dernière, les conséquences ont été importantes, affectants les rendements principalement sur nos blancs.

Si le cumul des pluies sur l'année n'a pas été très élevé (740 mm), l'eau tombée du ciel a pu profiter à la vigne tout au long de son cycle végétatif.

Les raisins sont rentrés en cave avec une belle maturité et le millésime 2020 est très prometteur. Nous retrouvons des vins blancs et rosés extrêmement fins et fruités, tandis que sur les vins rouges, les extractions sont superbes avec des tanins d'une grande douceur.

ÉTUDE PÉDOLOGIQUE

Afin de caractériser précisément nos sols, nous avons fait appel à notre ami et agronome **Fabien Leduc**. Après avoir creusé 5 fosses sur nos parcelles, il nous en a retranscrit l'origine, l'évolution et le fonctionnement.



Le sous-sol de Valvignères, constitué de marnes grises caractéristique et d'alternance marno-calcaire, est entouré de massifs calcaires.

Avec l'érosion, les altérites de ces massifs sont venus se répandre au fond du vallon en formant des **cônes de déjection**. Notre vignoble est ainsi formé sur des **colluvions de calcaires**, et on trouve une multitude de sous-terroirs selon la nature, la profondeur et l'état d'altération des roches.

A Saumassac (Grenache blanc, Clairette, Vermentino), le sol colluvionnaire plus jeune, très peu profond, est formé sur un socle marno-calcaire très altéré, argileux et peu explorable par les racines. Le stress hydrique y est important et les vins y seront concentrés avec potentiellement une signature minérale importante.

A Sarailler (Viognier, Syrah), le sous-sol marneux a libéré beaucoup d'argiles et le colluvionnement modéré, avec son apport en cailloux calcaires, permet un très bon drainage de surface. Le sol argilo-limoneux-calcaire est très qualitatif avec la présence d'argile vraie, signature des grands terroirs.

En bas d'Intras, nos Carignans de "La Souche" se trouvent en toute fin aval d'un cône de déjection. A l'est, le sol y est profond, argileux, propice à la vigueur de la vigne. A l'ouest, la matière accumulée est plus pierreuse et le socle marneux, moins profond, s'est délité, créant un sol drainant et calcaire qui signe les vins sur la fraîcheur. Le sud de la parcelle est en limite du cône de déjection et on y retrouve donc les colluvions les plus lourdes. C'est une zone beaucoup plus séchante, plus limitante, qui donnera de la concentration aux raisins.

Ce résumé est succinct, mais l'étude effectuée est une mine d'informations pour nous permettre, à l'avenir, de mieux appréhender le travail à effectuer sur nos sols et nos vins.

HAIES LIBRES

LA BIODIVERSITÉ



Au printemps dernier, nous avons implanté une haie de 125 mètres qui, à terme, apportera gîte et couvert à de nombreux auxiliaires de la vigne tels que les araignées, hyménoptères, carabidés, chauves-souris mais aussi aux oiseaux. En limitant le vent et l'érosion et en facilitant l'infiltration de l'eau, cette haie devrait modérer les effets du climat et participer à la diversification du paysage.

Pas moins de 32 différentes variétés ont été choisies en fonction de leur taille adulte, leur vitesse de croissance, leur appétence pour les animaux ou encore leur période de floraison.

CUVÉE LA MONTAGNÈRE

NOUVEL ENCÉPAGEMENT

La Cuvée de la Montagnère tire son nom de la parcelle la plus haute du domaine. Ce terroir particulier nous a longtemps donné du fil à retordre (sensibilité accrue aux maladies et faible rendement) et aura eu raison de notre détermination : les dernières souches ont été retirées en 2018. Nous réfléchissons à y implanter des vignes au porte greffe et au cépage plus adaptés, mais aussi des oliviers.

La cuvée originale était un assemblage sec, très fruité, de Chardonnay et Sauvignon blanc. Elle sera composée à l'avenir principalement de Grenache blanc, Clairette, Vermentino et Viognier.

Cette nouvelle orientation devrait nous permettre d'élaborer un vin gourmand plus complexe, plus frais et équilibré, qui se démarquera de nos autres blancs (Chardonnay et Viognier) pour sa vocation gastronomique.

