

Le texte ci dessous explique notre démarche, notre philosophie de travail. Cette réflexion se nourrit de notre expérience et évolue depuis 18 ans, pour tendre vers un respect accru de l'environnement.

Cette conversion progressive est partie d'une allergie grave à un produit chimique, que j'ai eue durant l'été 1998. Dès le même automne, nous avons mis progressivement en place des pratiques plus saines, pour arriver en 2009 à une conversion officielle à la viticulture biologique, à la "bio". Aujourd'hui, 100% de nos vins sont agréés AB et certains sont même embouteillés sans adjonction de sulfites.

Nous cherchons à faire un travail en accord avec la nature et la santé de la planète. S'orienter vers la "bio" demande réflexion, car il faut s'assurer que l'environnement et le consommateur tirent un réel avantage des changements opérés ! Nous ne voyons pas l'obtention du label AB comme un but en soi ; bien au contraire, c'est un point de départ vers une viticulture encore plus sereine, des vins meilleurs et plus sains, un plus grand plaisir dans le travail et la dégustation !

Enherbement et labour des vignes

Depuis les années 1960, la plupart des vignobles mondiaux sont désherbés chimiquement à 100%. L'herbe y est arrosée avec des herbicides qui la détruisent et polluent l'eau de ruissellement. Cette pratique est malheureusement encore majoritaire aujourd'hui.

Dès l'automne 1998, nous souhaitons limiter l'érosion et avons alors enherbé nos rangs de vigne.

En 2005, nous avons affiné notre méthode en labourant 1 rang sur 2 pour permettre à l'eau de pluie de mieux pénétrer le sol, tout en laissant l'autre rang enherbé, puis ces dernières années nous labourons 2 rangs sur 3. Enfin, nous avons investi dans des machines qui labourent le sol sous le rang de vigne et nous ont permis de supprimer les herbicides à 100%.



Fertilisation des vignes

Les amendements apportés à la terre sont la base de tout. Un sol sain et équilibré rend la vigne plus résistante, elle se défend mieux contre les parasites et nécessite moins de traitements phytosanitaires. Nous utilisons des amendements biologiques, entre-autres du marc de raisin composté. Ainsi, les restes de la production de vin retournent à la terre...



Les traitements phytosanitaires

Depuis 2007, nous investissons dans des appareils modernes qui nous permettent de traiter avec précision et de respecter l'environnement sur toute la saison viticole. Ces traitements sont évidemment réalisés uniquement avec des produits biologiques, dont notamment le soufre et le cuivre (bouillie bordelaise). Mais le cuivre est un métal lourd qui se fixe dans le sol, et pour limiter son utilisation nous essayons depuis 2014 d'alterner avec des produits à base de plantes.



Porter son attention d'abord au raisin, et ensuite au vin

Nous ne décidons de récolter une parcelle qu'après avoir goûté les raisins depuis plusieurs semaines, et après des analyses régulières d'échantillons. Nous savons très exactement quand et pourquoi nous récoltons chaque parcelle.



Ainsi, le raisin donne un vin naturel qui garde l'équilibre qu'il avait le jour de la récolte. Il ne nous est ensuite pas nécessaire de corriger l'acidité des vins, ni d'y ajouter du sucre.

L'amélioration de la qualité passe par de petits rendements et des raisins mûrs, concentrés, équilibrés, ce qui explique un taux de sucre élevé et donc des degrés alcooliques parfois très hauts après fermentation. Nous préférons ça à des degrés plus faibles sur des vins désacidifiés car récoltés trop tôt !

Nous utilisons le moins de sulfites possible, et depuis 2014 nous proposons une gamme de vins "sans sulfites ajoutés". Les sulfites sont "en principe" indispensables pour la conservation du vin, mais nous visons à les réduire de plus en plus et remarquons depuis 2009 qu'un travail propre et soigné peut permettre de produire des vins stables bien que non sulfités.

Depuis 1999, nous avons aussi fait un trait sur l'acide Métatartrique, l'Acide Ascorbique, la Gomme Arabique et l'Acide Citrique, qui sont généralement rajoutés à la mise en bouteilles. Afin de garder toutes les qualités gustatives de nos vins rouges, nous n'utilisons les collages et la filtration que très rarement, quitte à ce qu'ils fassent un dépôt naturel.

Pour toutes ces raisons, au-delà de notre conversion à la "bio", notre vin reste fidèle à lui-même. Le fait d'être officiellement agréé en Agriculture Biologique n'a que peu changé notre manière de travailler en cave, déjà adaptée au

respect environnemental et humain depuis plus de 15 ans.

Définition générale du vin biologique

Pour un vin, le label français "AB" ne garantissait jusqu'en 2012 aucun cadre précis, si ce n'est qu'il était issu de raisins cueillis sur des vignes travaillées selon les règles de l'agriculture biologique. En 2012, de nouveaux textes ont enfin été validés, élargissant la certification biologique aux pratiques de vinification. Ainsi, le label français "AB" se trouve obligatoirement remplacé ou complété par le logo européen (la feuille verte avec les étoiles) qui certifie l'application de ces nouvelles règles.



Bien sûr, le respect de l'environnement ne se cantonne pas à l'utilisation ou non de produits chimiques de synthèse. Il est à mon avis important que le vigneron ait une philosophie cohérente sur l'ensemble de sa chaîne de production, en termes d'énergie, de santé, d'entretien des paysages, d'emploi...

Seul le consommateur qui connaît son vigneron peut s'assurer de la vraie philosophie de celui-ci, de la parcelle de vigne jusqu'à la mise en bouteilles... et lui accorder la confiance qu'il mérite.

Que pouvons-nous faire d'autre ?

Avoir un comportement responsable envers l'environnement est une question d'observation, de réflexion et de conscience. Là où nous pouvons changer nos habitudes, nous devons le faire.



Il est impossible de tout changer d'un coup, mais on peut avancer pas à pas, en fonction des moyens disponibles...

Entre autre, nous nous battons contre les exploitations de gaz de schiste, et conjointement à cette actualité prenante, nous nous attelons à d'autres projets.



En 2015, nous avons éco-rénové nos gîtes, chauffés au solaire thermique et aux granulés de bois, et notre hameau et notre cave sont équipés d'un traitement commun des effluents en phyto-épuration par roseaux.



En 2017, nous préparons l'éco-rénovation de nos bureaux et d'une partie de la cave pour 2018.

Cuves chauffées à l'énergie solaire



Lorsque septembre est froid, les raisins doivent être légèrement chauffés avant la fermentation. Et pour la fermentation malolactique (la 2^{ème} fermentation du vin, après le pressurage), la température du vin doit rester proche de 20°C, ce qui fait consommer beaucoup d'énergie d'octobre à janvier.

En 2003, nous avons réalisé une liaison entre les panneaux solaires thermiques de notre maison et la cave. Cela nous a permis de mettre au grenier notre réchauffeur "dévoreur de gaz", ainsi que nos résistances électriques qui consommaient au total 4500 Watts. C'est maintenant le soleil qui fait ce colossal travail énergétique, aidé si nécessaire par le bois.

Utilisation de bouteilles "évolution"

Nous utilisons des bouteilles qui ne pèsent que 400g, contre 550g à 600 g pour une bouteille "classique". La mode actuelle tend à utiliser des bouteilles de plus en plus lourdes, alors que l'évolution technologique permet maintenant la production de bouteilles de 400g suffisamment solides.



Cela représente pour une petite entreprise familiale comme la notre **une économie annuelle de plus de 20 tonnes de verre !!!** Imaginez la quantité d'énergie nécessaire pour produire ces 20 tonnes inutiles, les transporter à tous les stades, et enfin les recycler !

A l'heure de notre lutte contre les gaz de schiste, dont l'exploitation menace directement nos terres, ce choix prend un sens tout particulier de sobriété énergétique.

Les bouteilles, recyclage ou réemploi ?

Le réemploi de bouteilles utilisées implique de les transporter, de leur lieu de consommation vers le lieu de production, puis de les stériliser à l'eau bouillante, ce qui coûte beaucoup d'énergie. Nous pensons qu'il est meilleur pour l'environnement d'utiliser cette énergie à collecter localement les bouteilles pour les recycler dans la région où elles ont été consommées ! La température élevée nécessaire à la fabrication de nouvelles bouteilles à partir du verre récupéré est la seule garantie de leur stérilité.

Nous ne sommes pas contre l'idée de revenir à une bouteille réutilisable à un format normalisé, mais il faudrait qu'elle

soit réutilisable dans sa région de consommation... donc normalisée à grande échelle. L'avenir nous dira si ça peut être une solution d'économie d'énergie...?

Emploi de bouchons en liège naturel

Nous utilisons des bouchons en liège naturel. Ils sont chers, mais tout en respectant la philosophie du vin, cela soutient l'indispensable entretien des forêts portugaises et épargne à l'environnement la pollution due aux bouchons plastiques.



Le WWF (World Wildlife Fund) a lancé en 2002 et 2006 un appel aux vignerons, pour qu'ils privilégient le bouchage en liège. Avec l'utilisation massive du plastique, les zones naturelles de production de liège disparaissent alors qu'elles abritent une très grande biodiversité et qu'elles sont sources d'emploi.



Réutilisation des cartons de vin

Nos cartons de vin sont fabriqués en carton 100% recyclé, mais ils peuvent encore avoir une nouvelle vie. Rendez nous les cartons vides - propres et ouverts sans dommages - et leurs alvéoles intérieures : nous les réutiliserons !

Transports en commun et transport fluvial

Nos tournées de livraison jusqu'au Danemark sont très gourmandes en gazole, mais nous réduisons petit à petit nos émissions de CO2. Mon fourgon reste souvent sur Paris ou Bruxelles. Je le rejoins en TGV, et le vin me parvient par des moyens de transport groupés, plus économes en énergie.



Depuis janvier 2015, nous faisons transporter notre vin de Montélimar à Paris ou Bruxelles par la péniche Alizarine. Le transport fluvial consomme 5 fois moins de carburant que par camion, et la conduite sans accélération ni freinage permet de diviser par 40 la pollution atmosphérique. Enfin, nous avons pris un abonnement "Utilib" pour livrer dans Paris en véhicule électrique. Suivez la péniche sur Facebook : "Bateau Alizarine".



Ce texte vous interpelle ? Vous n'êtes pas du même avis et souhaitez me faire part de vos idées ? N'hésitez pas à m'écrire, chaque réaction m'intéresse et je vous répondrai personnellement ! Denis ROBERT

RESPECT DE LA NATURE ET DE L'ENVIRONNEMENT

mas d'intras
Vallis
Vinaria



Notre philosophie de travail



Printemps 2017

Nos actions concrètes pour l'environnement.

Pourquoi une certification ?



Quelle incidence sur la qualité de nos vins ?

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

