

CONVERSION À LA VITICULTURE BIOLOGIQUE :

ENFIN UNE PREMIÈRE MENTION SUR NOS ÉTIQUETTES

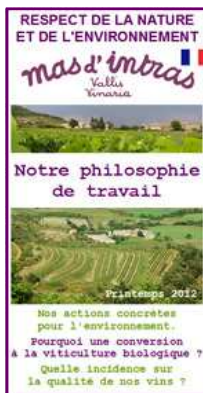
Ca y est, nous sommes en 3^{ème} et dernière année de conversion à l'agriculture biologique.

Les vins de 2011 portent la mention "vin issu de raisins en conversion à l'agriculture biologique".

Le millésime 2012 quand à lui, sera le premier à pouvoir porter la mention "AB".

Cette conversion nous permet de nous sentir de plus en plus en harmonie avec nos vignes et notre vin.

De plus, l'expérience de Raphaël, qui a déjà travaillé sur un domaine viticole bio, nous permet d'avancer encore plus vite. Pensez à lire notre petit flyer "Respect de la Nature et de l'Environnement - Notre Philosophie de Travail", actualisé en 2012.



VOS VACANCES À INTRAS !

Denis et Emmanuel ont aménagé deux grands gîtes dans la maison familiale



Denis a repris le gîte loué de 1972 à 1994 par Alphonse et Françoise, et Emmanuel a repris l'appartement aménagé en 1979 par nos oncle et tante Jacqueline et Michel.

Ces deux grands appartements rustiques sont pour vous un moyen bon marché de venir respirer notre air pur !

Location à la semaine, du samedi 16h au samedi 10h. Capacité de 4 et 6 personnes, ou même de 4 et 10 personnes selon la configuration.



TRAVAIL DU SOL NOS OUTILS SE PERFECTIONNENT

Nous venons d'acquérir deux nouveaux outils de travail du sol, qui seront opérationnels dès le printemps. Notre ancien matériel était performant et a tout de suite trouvé reprenneur, mais nous souhaitons utiliser des outils plus maniables et qui respectent encore plus les ceps.

L'**Actisol** laboure toute la largeur du rang. C'est un outil à dent permettant un ameublissement superficiel, un décompactage du sol, et l'arrachage des herbes. Cela permet d'avoir un sol propre et bien aéré, dans lequel l'eau de pluie pénètre bien.



Une à deux rangées sur trois sont enherbées, c'est-à-dire que nous y avons semé de l'herbe qui tient le sol en cas d'orage, et qui permet au tracteur de passer sans s'embourber ni tasser trop le sol. Ces rangées sont tondues au **broyeur à herbe** une à trois fois par saison, du printemps à l'été.



Le labour "sous le rang", entre les ceps de vigne, est plus délicat, car il nécessite un outil escamotable qui ne blesse pas les ceps.

Selon le type de sol et l'âge des vignes, nous utilisons le **Tournesol**, un outil hydraulique monté à l'arrière du tracteur et qui ameublisse le sol, un peu comme un motoculteur, ou un **intercep Braun**, une lame escamotable montée entre les roues, sous le tracteur, qui coupe les herbes et laboure le sol.



Et enfin... il ne reste "plus qu'à" figoler à la pioche ☺!

Denis 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
Email contact@masdintras.fr

La vie au 
mas d'intras
Vallis
Vinaria



Lettre d'Information n°7



Récolté à la main à surmaturité le 30 août 2011, notre premier Viognier est très aromatique mais "rare": nous le présenterons à nos portes ouvertes les 2, 3 et 4 mars 2012... mais vous devrez être rapide si vous souhaitez profiter des quelques 1300 bouteilles produites !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, a consommer avec modération.

AURÉLIEN "S'INCRUSTE" ET MARCUS "DÉBARQUE" D'ALLEMAGNE



Aurélien, notre apprenti depuis 4 ans, a fini ses deux fois deux années d'études. A l'issue de ces quatre années concluantes, nous avons souhaité le garder à mi-temps. Aurélien se destine à reprendre l'exploitation familiale à 10 km, à Gras, mais son Papa est encore jeune et il a donc quelques années devant lui pour travailler à mi-temps sur chacune des deux exploitations.

Marcus est Berlinois et nous est arrivé en début de saison estivale, à la recherche d'un travail d'appoint. Il est venu quelques semaines en emploi saisonnier, "juste pour rendre service"... et il revient au gré de ses allers-retours entre l'Ardèche et Berlin.

"Seulement de passage", il est actuellement bien intégré à l'équipe, et nous le garderons volontiers, tant qu'il se sentira bien à nos côtés !



L'ÉQUIPE ACTUELLE DU MAS



Tous les "anciens" de l'an dernier restent: Denis (depuis 1986), Sébastien (2005), Ida (2003), Raphaël (2010) et Gaëlle (2010).



Avec Aurélien et Marcus, cela fait actuellement une équipe de 7 personnes dont 3 à temps partiel. Papi Alphonse et Mamie Françoise sont toujours fidèles à leur poste de "coursiers": Alphonse (82½) est toujours disponible pour les urgences, et Françoise (80½) amène les enfants à l'école avec sa

petite Polo noire. Tous deux se portent bien, passent une retraite active et ne s'ennuient pas !



2012...

Notre souhait pour 2012 est en premier lieu la santé pour tous nos amis, parents ou clients dont certains, jeunes ou moins jeunes, ont à lutter contre la maladie.

GAZ DE SCHISTE

2011, UNE ANNÉE DE RUDE COMBAT...

... 2012 S'ANNONCE PLUS DURE ENCORE !

Nos vignes sont concernées en premier lieu par les projets de forages de gaz non conventionnels en France. L'année 2011 a donc été très chaude sur ce plan là: réunions d'informations, d'abord pour comprendre, puis pour faire une analyse plus poussée... puis pour manifester contre, et enfin pour rechercher des solutions positives.

12 lignes ne suffisent pas pour résumer 12 mois, de lutte : demandez nous notre petit flyer "Transition énergétique, les enjeux de l'avenir" !



MERCI AUX AMIS

QUI NOUS ACUEILLEN

ET À LEURS SOURIRES FIDÈLES DEPUIS 30 ANS !



Notre cousin Bruno, qui nous accueillait en région parisienne depuis 1983, nous a quittés cette année à l'âge de 75 ans.

Bruno faisait partie des personnes qui, comme beaucoup d'autres en France et en Europe, ont particulièrement compté pour

Alphonse et Françoise lors de la création du Mas d'Intras en 1982. Toujours dévoué et curieux de rencontrer des gens, il avait même accompagné Denis en décembre 2000 dans sa tournée en Allemagne et au Danemark.

D'autres personnes qui nous étaient chères ont disparu ces dernières années un peu partout en France et en Europe. Ainsi va la vie, et nous tenions à rendre hommage à ces amis, cousins, clients ... accueillants qui ont rendu possible ou continuent à rendre possible, par leur dévouement et leur gentillesse, cette belle aventure vigneronne qui dure depuis 30 ans.

La vie continue dans la bonne humeur, et dans l'Espérance qui caractérisait si bien Bruno ☺.

LE MILLÉSIME 2011

YOUPI, LA CAVE EST PLEINE... DE BONS VINS !

Après de nombreuses années de petite récolte, 2011 a été une année très précoce et généreuse.

Commencées le 15 août, les vendanges ont été marquées par un printemps sec et précoce, un mois de juillet frais et humide qui a permis aux vignes de se refaire, et enfin par un mois d'août sec et chaud, idéal pour une récolte de qualité. Une aubaine pour les vignerons, qui ont rempli les caves, et pour les heureux buveurs... qui seront ravis par la qualité !

