

### Installations dans la cave



Le raccordement de notre chauffage solaire avec la cave permet une économie d'énergie et d'argent.



Une passerelle devant le pressoir pour la sécurité.

### Plantation de 2 ha de Syrah

La sécheresse des trois dernières années ne nous a pas permis de refaire notre *Rosé "Les Ailles"* à cause d'un trop petit rendement en Syrah. Nous avons planté cette année 2 ha de Syrah à Saumassac, sous la maison de Papi et Mamie. Ces plants de Syrah produiront à partir de 2008.



### Vacances en Ardèche? Jetez un oeil sur notre site web !

Vous trouverez sur notre site web d'intéressants liens pour vos vacances (attention, liens "sans garantie légale" de notre part).



### La relève est assurée !

Le travail de la cave intéresse beaucoup Marina (9 ans), Cyril (7 ans) et Vincent (7 ans). Quand à Camille (4 ans), elle est trop petite mais apprend déjà certains gestes oenophiles...



### Mise en bouteilles manuelle

Cette année, nous mettons à nouveau les vins en bouteilles avec les vieux appareil de Papi Alphonse, afin d'économiser la coûteuse prestation du camion embouteilleur. Fin 2005, nous devrions investir dans une embouteilleuse semi-automatique.



Manu et Sébastien en plein embouteillage

D'abord remplir, puis boucher, puis coucher...



...puis capsuler, étiqueter, encarterner et enfin scotcher.

Tout cela n'a pas de secret pour Magalie !

## La vie au *mas d'intras*



Lettre d'Information de Denis  
Août 2005 - Page 1



### Avez-vous de vieux vins du Mas d'Intras en cave ?



Vous trouverez la réponse au verso  
de cette feuille.



### Dégustations privées

Faites nous savoir votre intérêt pour une dégustation avec vos amis ou collègues amateurs de vin. Je prendrai contact avec vous.

La dégustation:

Nous décidons ensemble d'une date.

Vous mettez à disposition des hôtes un peu de pain et de fromage. Quand à moi, j'amène nos vins, des verres, des carafes, un peu de documentation. Je présente nos vins et réponds à toutes les questions qui me sont posées.



### Caveau ouvert du lundi au samedi

d'octobre à Pâques

de 14 h à 19 h (Le matin sur rendez-vous)

de Pâques à septembre

de 9 h à 12 h et de 14 h à 19 h

Fermé dimanche et jours fériés  
sauf juillet et août: ouvert de 14 h à 18 h

N'hésitez pas à nous téléphoner  
pour un rendez-vous hors horaires.



## Gestion de votre cave à vins Potentiel de garde de nos 14 derniers millésimes

<b>Qualité des Millésimes</b>	Millésime exceptionnel	
	Millésime réussi	
	Millésime normal	
	Millésime un peu moins réussi	
<b>Potentiel de Garde</b>	A garder (se bonifie, il est dommage de le boire)	
	Se bonifie encore, mais s'apprécie déjà bien	
	Est à sa maturité optimale, à boire dans les 2 ans	
	Ce vin est trop vieux... buvez le rapidement !	
	Pas de cuvée	

	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
<b>Montagnère / Blanc</b>		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<b>Rosé de Pays / Estivale</b>	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<b>Le Gris / Les Ailles</b>									X		X	X	X	X
<b>Isidora</b>														
<b>Cuvée Rustique</b>								X	X	X	X	X	X	X
<b>Rouge de Pays</b>	X	X	X	X	X	X	X							
<b>Grenache</b>							X	X	X					
<b>Grenache 1500ml</b>							X							
<b>Carignan</b>													X	X
<b>Helviens</b>	X	X	X	X		X								
<b>Dardaillon</b>				X	X	X	X							
<b>Trace-Nègre (Grenache)</b>														
<b>Merlot</b>		X	X		X									
<b>Merlot 1500ml</b>														
<b>Alphonse (Merlot-Syrah)</b>	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<b>Alphonse (Merlot-Syrah) 1500ml</b>	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<b>Syrah</b>	X	X												
<b>Cabernet-Sauvignon</b>	X	X	X											

## Quelques conseils de dégustation

Nos vins, naturels, ont besoin de respirer ! Il est bénéfique, au moins à tous nos vins rouges, de les servir en carafe, afin de les oxygéner.

Températures de service: en général, les vins blancs et rosés se servent frais, et les vins rouges se servent légèrement chauffés (16°C, température d'une pièce non chauffée).

Une bouteille ouverte doit être bue dans les 4 jours, et commence à perdre de ses qualités dès le premier jour. Cependant, l'oxygénation progressive d'une bouteille de vin rouge ouverte (et non carafée) améliore souvent le vin pendant 2 jours.

Les bouteilles doivent toujours être conservées couchées, dans une cave fraîche (14°C environ), à température constante été comme hiver et d'un jour à l'autre, à l'abri de la lumière. Goûtez une bouteille de temps en temps pour vous assurer de leur bonne évolution.

## Notre cousin Sébastien, Troisième cogérant du domaine

Sébastien s'est joint à nous depuis le 1er mars 2005. Il a un diplôme de technicien supérieur en viticulture et œnologie et a 7 ans d'expérience dans différentes caves.



Sébastien & Alphonse, 1982



Sébastien, 2005

Il apporte 1,5 ha de vignes héritées de son père et il se réjouit que ces terres, restées 27 ans en location, soient à nouveau exploitées par la famille.

## Respect de l'environnement: le "Tournesol" est là !

Nous avons investi dans un appareil qui permet de travailler le sol sous les rangs de vigne.



Nos vignes "enherbées"



Le Tournesol

## Fûts de Chêne : Oui, mais d'occasion !

Sébastien a de l'expérience dans le vieillissement des vins en fûts. Nous venons d'acheter 50 bons fûts d'occasion. Nous souhaitons élever dans ces fûts une cuvée spéciale, pour lui apporter la patine du bois sans pour autant l'écraser par le côté excessif du fût neuf. Nous pourrions apprécier dès l'automne 2006 le résultat de ce travail de finesse, sous la forme probablement d'un Merlot-Cabernet 2005.



Nos 50 fûts d'occasion, encore vides, juillet 2005



## Nous sommes à quatre...

...et avons décidé de continuer l'exploitation familiale sous cette forme à échelle humaine.



Sébastien



Emmanuel (Manu)



Magalie (épouse de Manu)



Denis

Bien sûr, Papi Alphonse (76 ans) et Mamie Françoise (74 ans) continuent à nous aider autant qu'ils le peuvent. Françoise fait la comptabilité et Alphonse les courses urgentes.

## En 3 ans le troisième honneur pour nos vins dans le Guide Hachette



Le guide Hachette des vins 2004 avait sélectionné 3 de nos vins, parmi lesquels un "Coup de Coeur". Dans le 2005 nous avons à nouveau 2 vins. Et dans le 2006, nous avons à nouveau un "Coup de Coeur", pour le Cabernet-Sauvignon 2003.