

## NOUVEL ESPACE DE VENTE

C'est dans un tout nouveau caveau que nous vous accueillons depuis juin 2019. L'espace de vente s'est en effet nettement agrandi (70m<sup>2</sup>) suite aux travaux de réhabilitation.



Le comptoir et l'îlot de dégustation, fabriqué à Alba la Romaine par **Art Bois Création** (Jérémy Babled), occupe fièrement l'espace central. Des aménagements restent à prévoir mais cette configuration nous offre déjà de nouvelles possibilités d'accueil et nous avons hâte de faire vivre ce lieu.

## VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

### LABELLISATION SUD ARDÈCHE

Voilà plus de 30 ans que nous accueillons le public sur notre domaine. A l'époque, l'aménagement même d'un caveau de vente était assez novateur et nous étions peu de Vignerons Indépendants à avoir un lieu d'accueil en Ardèche.

L'offre viticole s'est aujourd'hui élargie et notre territoire offre de multiples **prestations œnotouristiques pertinentes et de qualité**. C'est dans ce contexte que le Sud Ardèche s'est vu attribuer le label Vignobles & Découvertes en avril 2017 et c'est tout naturellement que nous nous sommes engagés dans cette démarche en tant que prestataire labellisé.



La marque vise ainsi à **valoriser la thématique du vignoble** et la mise en réseau de nos différentes structures (hébergements de charme dans le vignoble, restaurants, activités de découverte des caves, visites de sites culturels, découvertes d'espaces naturels, de savoir-faire locaux, activités de loisirs, événements...) pour **favoriser l'émergence de nouveaux produits** et répondre aux attentes et pratiques d'une clientèle touristique sensible à l'œnotourisme.

## DERNIER KM À VÉLO

### PARIS PAR PÉNICHE ET VÉLO TRIPORTEUR



Suite à un test probant réalisé en décembre 2019 auprès de 8 de nos clients, Denis démarchera dès le mois de février nos clients professionnels parisiens à vélo triporteur à assistance électrique.

Les commandes seront ensuite livrées avec ces mêmes vélos, par deux associations en ESS (Économie Sociale et Solidaire) situées l'une au nord, et l'autre au sud de Paris.

Après 38 ans de livraison en "bon vieux diesel" partout en Europe, nous ne voulons plus participer à l'engorgement chronique et à la pollution oppressante de l'Ile-de-France.

L'objectif est d'arriver dès 2021 à 100% des livraisons parisiennes acheminées par péniche et distribuées à vélo.

Nous espérons ainsi participer à un élan général et à son amplification, afin de retrouver plaisir à alimenter la capitale et ses habitants.



De son côté, en 2020 l'association "Fleuve de Liens" prend le temps de

renforcer son réseau et d'organiser sa boutique en ligne. Il n'y aura cette année - comme en 2018 et en 2019 - qu'un seul voyage du bateau Canalien (ex-Alizarine) en septembre, mais c'est pour mieux rebondir en 2021 avec des animations tout le long du parcours, deux ou peut-être trois voyages annuels, et un trajet retour optimisé. 2020 verra aussi le départ en retraite du marinier, André, et la transformation de la propriété du bateau en coopérative d'intérêt collectif.

Suivez et adhérez à l'association Fleuve de Liens sur son site.



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

Sébastien G. Jonathan Louis Gauthier



**Sébastien G.** a pris ses fonctions le 11 mars dans les vignes et à la cave. Ce grand sportif déborde d'énergie et ses compétences, dans le domaine de la taille douce entre autres, vont nous permettre d'évoluer vers un meilleur respect des ceps. **Jonathan** est venu renforcer l'équipe au moment où nous avons à gérer les travaux "en vert". Multitâches, il a grandement contribué à la finition des bâtiments. Il revient cette année faire la saison dans les vignes. Le 1er septembre, c'est **Louis** qui nous a rejoint dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Il alternera durant 2 ans entre l'école et l'entreprise pour préparer son BTS. Fils d'un viticulteur du village voisin, c'est un plaisir de voir Louis évoluer avec autant d'aisance au sein du domaine. Enfin **Gauthier**, notre client et ami restaurateur est venu faire les vendanges pour peaufiner ses connaissances. Il vient de finir sa formation viticole et cherche à s'installer en viticulture. Une reconversion et un projet de vie pour lesquels nous lui souhaitons une belle réussite.

## MILLÉSIME 2019

Suite à une fin d'hiver chaude et très ensoleillée marquée par une gelée le 5 avril (-2°C sans conséquences heureusement), le printemps a été très clément pour la vigne... et le vigneron ! La faible humidité durant cette période a en effet limité la vigueur de la vigne et réduit la sensibilité aux maladies. L'été a connu deux épisodes caniculaires fin juin et fin juillet mais les quelques petites pluies courant août auront permis de débloquer les maturités. La récolte s'est finalement avérée faible en blanc mais normale en rouge.

Ce millésime nous donne de beaux vins fruités et colorés alliant acidité et rondeur : des vins de très bonne garde en perspective !



## LE CARIGNAN

### UN CÉPAGE HISTORIQUE

Les premières vignes de Carignan ont été plantées en 1954 par Félix, le grand-père de Denis et Sébastien. Ce sont les plus vieux ceps du domaine ! Ce cépage méditerranéen et tardif ne craint ni la sécheresse ni les gelées de printemps.



Longtemps admiré, il a été fortement décrié car, planté en masse dans les plaines fertiles du sud de la France où l'on faisait "pisser la vigne", il était à la base d'une industrie du vin bon marché et de piètre qualité. Arraché dans les années 80 parce qu'il ne faisait "pas assez de degrés", nous avons au contraire choisi de conserver notre parcelle et d'en planter une autre dès 1986. Bien cultivé, bien vinifié et avec un rendement maîtrisé, le Carignan fait merveille en coteaux.



Si ses tanins peuvent poser problème pour leur dureté et leur amertume, le Carignan

est particulièrement adapté à la technique de vinification en macération carbonique. Les raisins sont placés entiers, non éraflés et non foulés dans une atmosphère saturée en CO2 qui tend à assouplir les tanins et favorise l'expression du fruit.

Notre 100% Carignan a logiquement été notre première cuvée "nature" avec l'envie d'en faire un vin léger en tanins, gourmand et fruité, au caractère rustique très marqué tout comme sa couleur.

Le Carignan est aujourd'hui une perle rare en monocépage et a depuis une vingtaine d'années retrouvé sa place de très grand cépage méditerranéen.



## MUSIC E VIGNES

Le Fascinant Week-end  
VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

VENDREDI 16 OCTOBRE 2020

Rendez-vous pour la 5ème édition de Music E Vignes  
Concert gratuit et Repas sur réservation.

## LES ENGRAIS VERTS

### LE STOCKAGE DU CARBONE !

Nous pratiquons depuis 7 ans la culture des engrais verts dans nos rangs de vigne. Cette pratique, parfois utilisée dans vos potagers pour favoriser l'activité biologique des sols et les enrichir, a beaucoup d'autres avantages.



Les graines

Dans nos coteaux, la couverture de nos sols tout au long de l'année grâce à ces plantes nous permet également de limiter l'érosion, de maîtriser les adventices mais aussi de contribuer au stockage du CO2 par la fixation du carbone de l'air.

En effet, **des études récentes montrent que l'impact des engrais verts sur la qualité environnementale de l'air est extrêmement important.** Il existe un réel enjeu à augmenter le stockage du carbone dans les sols pour atténuer les effets du changement climatique. L'action n'est donc pas à négliger.

Pour bien faire, il faut choisir des plantes peu concurrentielles pour la vigne. Nous avons implantés à l'automne 2 céréales (l'avoine et le blé), une légumineuse (la vesce) pour la fixation de l'azote de l'air et une crucifère (la navette) afin de fissurer et aérer le sol.

Les abeilles, que Sébastien G. notre employé a installées sur place, profiteront sans aucun doute des nombreuses floraisons !



Les ruches

Courant mai, au lieu de faucher et d'enfourer, nous écraserons au sol ce couvert végétal qui continuera ainsi à protéger la terre des brûlures du soleil. En se dégradant, les plantes formeront un humus enrichi en composés carbonés stables et capables d'offrir à nos vignes une plus grande résistance à la sécheresse.



Le semoir