

NOUVELLES DE L'ÉQUIPE

Notre équipe a été rejointe cet automne par **Marie-Julienne**, la femme de Sébastien, qui va s'occuper de la préparation, en amont, des tournées de Denis (Ida s'occupe toujours de l'aval). Elle intègre le planning de service au caveau et aidera dans les vignes et aux mises en bouteilles.



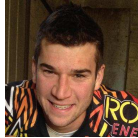
Ida vous accueille au caveau, s'occupe du contact clients quotidien, traite vos commandes et gère les livraisons de Denis. Elle guide vos visites de la cave en allemand, anglais et néerlandais et fait les traductions.



Sonia, notre comptable, gère l'administratif en coulisses, mais vous pourrez la voir aussi au caveau de temps en temps !



Raphaël et **Aurélien**, polyvalents, assurent le travail dans les vignes et à la cave.



Gaëlle, absente depuis l'automne 2013, a quitté l'équipe et se consacre à sa petite Tilia, née en mars 2014.

Caroline et **Nadine**, qui la remplaçaient durant sa grossesse, ont aussi quitté l'équipe, mais Caroline animera comme l'an dernier les visites du vignoble à nos portes ouvertes.

NOS VINS À L'HONNEUR

- Notre Syrah est de nouveau à l'honneur ! Après les médailles des millésimes 2007, 2009, 2010 et 2011, la **Syrah 2013** a été récompensée d'une **Médaille d'Or** au **Concours Général Agricole 2014** à Paris.



- La **Cuvée Ferdinand 2011** a été sélectionnée par le **Guide Hachette** des vins 2015.

- La **Cuvée de la Montagnère 2013** vient de recevoir une **Médaille d'Or** au Salon "Millésime Bio" 2015.



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



TRANSITION ÉNERGÉTIQUE

TRANSPORT PAR PÉNICHE

ET PAR VÉHICULE ÉLECTRIQUE



Comment penser concrètement la transition énergétique au quotidien, comment participer à la réduction de la consommation

d'énergies fossiles afin d'éviter d'inutiles extractions d'énergies profondément enfouies ? L'écotaxe devait permettre de replacer les énergies fossiles et les nuisances occasionnées par les transports routiers à leur juste coût environnemental et infrastructurel. Dans ce contexte, les transports fluviaux et ferroviaires *devaient redevenir économiquement intéressants*, avec plein d'avantages reconnus.

L'abandon précipité et discutable de l'écotaxe *a fait tomber l'argument économique à l'eau... mais n'a pas coulé le courageux projet de la péniche Alizarine*, qui va faire son premier transport de vin Viviers-Paris le 19 janvier et sera **inaugurée à Paris le 11 février** en présence de vignerons d'Ardèche dont nous: **vous êtes cordialement invités à nous y retrouver!**

Ce mode de transport va donc nous coûter plus cher que par la route, mais il faut bien que quelqu'un se "mette à l'eau" pour que les choses avancent: notre vin et celui de plusieurs vignerons dynamiques de l'Ardèche va donc enfin monter sur Paris par voie fluviale.

L'avantage environnemental pour le vin du Mas d'Intras? Calculez vous-mêmes:

- seulement 12 km par la route jusqu'à Viviers
- 620 Km par voie fluviale (14 jours pour Paris)
- livraison en région parisienne par véhicule électrique
- rechargement par Denis, monté en TGV, pour les livraisons hors Ile-de-France.



La vie au mas d'intras

Vallis Vinaria



Lettre d'Information n° 10



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

ALLEMAGNE - 120 CLIENTS AUX CÔTÉS DE

FRANÇOISE, ANNA, ALFONS ET ALPHONSE POUR LES 10 ANS
D'ALFONS & ALPHONSE GBR



Du 25 au 28 juillet 2014, nous avons rassemblé 120 de nos plus fidèles clients allemands pour fêter nos 10 ans d'association avec notre ami vigneron Michael ZIEGLER (et ses parents Anna et Alfons) et notre ami livreur Werner THIEM.

Ce fut pour nous un marathon, parfaitement dirigé par Werner sous les yeux d'abord inquiets, puis admiratifs de Michael, qui nous a laissé les clefs de son domaine durant 4 jours.

Alphonse et Françoise y ont revu des clients et amis à qui ils ont amené du vin dès les années 1980, mais qu'ils ne voient plus depuis, l'âge avançant pour tous.

Papi Alphonse en a profité pour conter un peu fleurette à Anna, la maman de Michael, de 7 jours son aînée... à tel point que les enfants ont dit que leur Papi avait rajeuni

de 10 ans
en 4
jours !



GÎTES DU MAS D'INTRAS

Le gîte 8/10 personnes d'Emmanuel avec piscine est prêt.



L'éco-gîte 4/8 personnes de Denis (sans piscine, sauf location commune avec l'autre gîte) sera probablement prêt pour l'été 2015: nous devons encore y travailler au moins jusqu'à Pâques.

DES VIGNES GÉNÉREUSES, ENFIN!

Le millésime 2014 est généreux et d'excellente qualité, nous attendions avec impatience une si belle année !

Le printemps très sec a permis une floraison abondante et sans grande pression parasitaire.

La pluie de l'été a permis aux nombreuses grappes de bien grossir, obligeant Sébastien et son équipe à un gros travail d'éclaircissage et d'effeuillage, de façon à réduire la quantité et à permettre au vent et au soleil de sécher les grappes, mieux aérées.

Enfin, le soleil de septembre est arrivé à temps pour doucement amener nos raisins à maturité.



Une nouvelle parcelle de Viognier vient d'être plantée: elle permettra d'augmenter un peu le volume de Viognier dès 2017.

TROIS VINS SANS SULFITES AJOUTÉS

Pour aller encore plus loin dans notre recherche d'authenticité, nous avons souhaité élaborer cette année **trois cuvées "nature"**: le **Carignan 2014**, le **Grenache 2014 léger** et le **Chardonnay 2014 (sans fût)**, tous trois disponibles dès le printemps 2015. Vous les reconnaîtrez facilement à leur **étiquette kraft de couleur plus sombre**.

Ces cuvées, dans la lignée de nos vins actuels, sont issues de nos raisins bio: nos vignes sont toutes travaillées sans désherbants, sans pesticides, sans engrais ou autres produits de synthèse. En cave, notre travail respecte depuis longtemps la charte du logo européen de l'Agriculture Biologique, et nous réduisons de plus en plus la quantité de sulfites sur tous nos vins.

Ce qui distingue ces 3 cuvées "nature", c'est notre envie de travailler ces vins **sans aucun ajout de sulfites ni de levures**.

Grâce à la qualité très saine de la récolte 2014 - et à l'expérience acquise dans ce domaine par Sébastien qui "se teste" depuis le millésime 2011 - nos cuvées "nature" se sont bien comportées et nous sommes fiers de vous proposer nos trois premiers vins **100% sans sulfites ajoutés** !

Plus légers en tanins, plus fruités et encore plus digestes, ils sont à **déguster rapidement** ou à conserver dans une bonne cave fraîche.



LES TOURNÉES DE DENIS

Mais où donc est Denis ? Avec près de 20'000 km par an au compteur (chiffre divisé par deux en 10 ans grâce au TGV et à notre ami Werner), Denis parcourt **depuis 28 ans** les routes à votre rencontre (depuis 1986, Alphonse et Françoise ayant commencé en décembre 1982).



Pour vous aider à le suivre, Marie-Julienne vous fait un petit résumé conté de ses trajets sur l'année :

De mars à juin. Nos Portes Ouvertes à Intrins, début mars, annoncent le début des tournées de livraison: Denis attelle sa remorque et prend le volant de son fourgon. Il part pour la première vente de l'année en région parisienne, à notre dépôt de Magny-les-Hameaux. De là, il entreprend son voyage en **Lorraine** (mars), puis en **Alsace** (mars-avril) pour remonter dans les **Ardennes** (avril) et aller toujours plus au nord, en **Belgique** et en **Hollande** (mai). Voyant venir l'été, il reprend la route en direction de Paris, en passant par le **Nord-Pas-de-Calais** et la **Normandie** (juin), finit sur sa deuxième vente parisienne et rentre en TGV.

De septembre à décembre. Denis reprend ses tournées avec la 3ème vente annuelle à notre dépôt de Magny-les-Hameaux. Il part ensuite pour la **Bretagne** (septembre) et continue sur la **Vendée** et les régions de **Poitiers**, **Tours** et **Orléans**. Il recharge son fourgon à Paris, traverse la **Champagne** et s'en retourne en **Belgique** (octobre) mais cette fois, il s'arrête à la frontière hollandaise et reprend sa route vers Paris en passant par la **Picardie** (novembre). Quelques marchés de Noël autour de **Magny-les-Hameaux**, puis il sera temps de rentrer en Ardèche pour y mettre le fourgon bien au chaud. Le retour se fait par les neiges de l'**Auvergne** et de la **Haute-Loire** (décembre).



Voir notre feuillet "**TOURNEES 2015**".

"LE SAUVAGE"

N'oubliez pas d'aller goûter la bonne cuisine de Magalie, la belle-sœur de Denis...

AUBERGE "LE SAUVAGE" Magalie ROBERT

190 quartier Belle Fontaine
RD86 (1 Km au sud de Viviers)
07220 VIVIERS sur Rhône
Tél: 04 75 52 51 76