

LES TRAVAUX

C'EST PARTI !

Tout a débuté sur les chapeaux de roues par la dépose des vieux toits en amiante de 1965 et 1981,



Désamiantage



Pose du toit

La démolition des cloisons du caveau, des bureaux et de la partie stockage s'est déroulée dans la foulée et une partie de la dalle a été mise à nu pour permettre de couler 6 micro-pieux.

Ils serviront de fondation aux piliers qui doivent soutenir la



Micro-pieux

pièce de stockage et le bureau de l'étage.

Toute cette partie sera ainsi désolidarisée du bâtiment actuel pour en alléger la structure qui a été renforcée à la base.



Façade nord démolie

Outre le désamiantage, ces travaux ont pour but de stabiliser durablement l'ensemble des bâtiments qui, posés sur un sol instable au dessus de la route, étaient dangereusement fissurés.



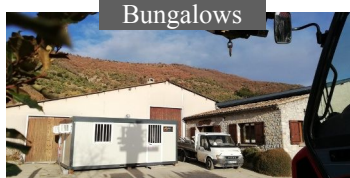
Dalle démolie

Au nord, les maçons ont creusé pour atteindre le sol dur au niveau inférieur. Les murs de fondations qui y seront construits soutiendront les anciens bâtiments, et seront suffisamment hauts pour nous offrir un espace naturellement tempéré.



Fondations au nord

Les travaux doivent être finis en juin, mais en attendant nous continuons à vous accueillir dans nos bungalows aux horaires habituels.



Bungalows

TRANSPORT FLUVIAL: ON NE LÂCHE RIEN AUTOUR DES FLEUVES ET DE LA PÉNICHE CANALIEN

Canalien ? Quèsaco ? Eh oui, André, le nouveau propriétaire du bateau avec 60 autres personnes "amies d'Alizarine", a souhaité changer le nom du bateau... il paraît que ça se fait comme ça dans la batellerie. Nous regrettons "un peu" le nom du bateau de Cécile et Raphi, mais le principal est qu'il continue à naviguer avec de bons produits en cale ! C'est donc bien le même

Canalien bateau, mais qui "renaît" sous un autre nom, évocateur du "Lien entre les Canaux".

Un bateau, c'est bien, mais il faut aussi un réseau, un "Fleuve de Liens" entre producteurs, mariniers, commerçants et consommateurs pour le charger... et pas que de vin ! C'est le rôle que s'est donné l'association "Fleuve de Liens", créée en parallèle - mais en dehors - du rachat du bateau.



Fleuve de Liens a pour objectifs :

- de **remplir le bateau Canalien**, d'abord une fois par an (et en complément de l'association d'André "Remise à Flots"), puis d'augmenter petit à petit pour revenir à 4 chargements par an.
- de **proposer des produits du nord** lors de son trajet retour, grâce au travail de prospection de Caroline, employée 14 heures par semaine depuis le premier janvier.
- de **réduire l'empreinte carbone** de ces transports par :
 - l'**optimisation du remplissage nord-sud**
 - l'encouragement du **covoiturage** des produits
 - l'**étude d'un bateau** fonctionnant aux énergies "propres"

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

Commandez des produits sur la boutique en ligne, en gardant à l'esprit qu'il s'agit de transport lent et militant... à contre courant de la frénésie actuelle : vous commandez maintenant, mais serez livrés avant Noël. Le bateau part de Sète en septembre, arrive à Rouen en octobre, et rentre sur Sète en décembre. En 2018 et 2019, l'association prend le temps de se caler et de trouver ses marques, soutenez la !



www.fleuveделиens.fr

FLEUVE DE LIENS

La vie au 
mas d'intras
Vallis
Vinaria



Février 2019

Lettre d'Information n° 14



ÇA BOUGE DANS L'ÉQUIPE

Le jeune **Hugo** est parti entretenir les parcelles d'un domaine plus grand et plus proche de chez lui. **Raphaël** a l'opportunité de reprendre la gérance d'un domaine viticole au sein d'une structure coopérative, avec l'objectif de le convertir en bio. Et **Sonia** a souhaité arrêter son temps partiel pour se consacrer à une reconversion éventuelle.

Nous leur souhaitons à tous les trois une belle réussite dans leur nouvelle entreprise.

Sonia est remplacée au poste de comptabilité par **Caroline**, qui est une habituée des lieux et que vous connaissez déjà par ses visites guidées dans nos vignes ou des remplacements qu'elle a pu faire chez nous ces 7 dernières années.



Dans les vignes et la cave, nous aurons 2 Sébastien... puisque notre "Seb" accueille un autre Sébastien, qui va quitter les vignobles de la Loire dès le 11 mars pour nous rejoindre avec sa famille. Notre nouvel élément est bien décidé à nous accompagner vers une viticulture encore plus respectueuse de la terre, et des vins de plus en plus respectueux du vivant.

CUVÉE "LE CHAMP DES FILLES"

... PAS SEULEMENT FÉMININ !

Nous nous sommes dotés d'une cuvée supplémentaire en 2018. Encore une nous direz-vous ! Oui, mais... nous n'avions pas encore à notre gamme un rosé dit "naturel", c'est aujourd'hui chose faite !

De couleur claire aux reflets orangés, notre rosé "Le Champ des Filles" est un vin féminin aux arômes de pêche blanche et de mangue.

Il est issu d'une parcelle de Grenache plantée en 1977 qui compose sa majorité : "Le Champ des Filles". Ce nom existe depuis si longtemps qu'on en a perdu la signification. Nous pensions que cet ancien champ de pommiers avait dû être donné aux filles lors d'un partage de terres, mais dans le livre de l'Abbé Arnaud "Valvignères en Helvie", il est fait mention que le **Champ des Filles** pourrait signifier "les ruines éparses" ou plus exactement "éparpillées". Alphonse Robert y trouva d'ailleurs une tuile romaine en 1960.



NOUVEL ENCÉPAGEMENT

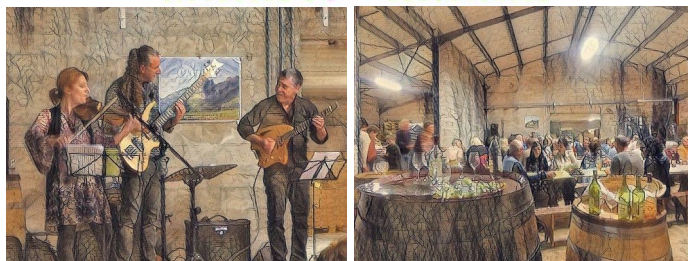
S'ADAPTER AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Depuis vingt ans, nous avons progressivement adapté nos pratiques viticoles en raison du réchauffement climatique de la Vallée du Rhône. Depuis l'époque d'Alphonse et Françoise ROBERT en 1982, nous avons avancé la date des vendanges d'une trentaine de jours en moyenne, soit presque un jour par an ! Il devient donc indispensable de faire évoluer notre encépagement à long terme. Nous avons donc planté il y a 3 ans du **Vermentino**, un cépage Méditerranéen certainement d'origine Italienne, très implanté aujourd'hui en Corse et sur le littoral provençal sous le nom de Rolle, et adapté aux étés secs et chauds. Ce cépage méridional **arrive à maturité beaucoup plus tard** que nos cépages actuels, et son assemblage à la "**Cuvée de la Montagnère 2018**" nous a permis de lui apporter de la fraîcheur et de la minéralité.



MUSIC E VIGNES

Le Fascinant Week-end
VIGNOBLES & DÉCOUVERTES



Rendez-vous pour la 4ème édition de Music E Vignes

VENDREDI 19 OCTOBRE 2019

Au programme, nous continuerons la formule visite du Domaine, Concert gratuit et Repas sur réservation.

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



DANS LES VIGNES ...

UN VIGNERON INQUIET

Le millésime 2018 restera longtemps dans les mémoires, le printemps n'ayant pas été aussi humide depuis 10 ans ! Des épisodes pluvieux à répétitions nous ont contraint à lutter sans relâche contre le mildiou par une protection phytosanitaire certes bio, mais **fréquente et à petite dose**. En doublant ces efforts par un **effeuillage manuel précoce** sur une grande partie du vignoble, nous avons pu atteindre le début de l'été avec une toute petite perte de récolte... Ouf!

On aurait pu penser que le plus dur était passé mais l'inquiétude n'a pas quitté nos vignerons aussi facilement ! Car évidemment, après ce printemps extrêmement humide est arrivé un été extrêmement sec ! Il n'y a quasiment pas eu de pluie de mi-juin à début-août, avec des températures très élevées (39°C le 31 juillet).



La délivrance est enfin arrivée le 9 août avec **une longue et belle pluie, droite et régulière pendant des heures**.

... ET À LA CAVE: UN VIGNERON SOULAGÉ

Malgré à une année météorologique encore une fois agitée, la récolte s'avère très satisfaisante et de bonne qualité. Nous avons ramassé les Chardonnay le 23 Août et fini avec sérénité le 23 Septembre par la récolte manuelle des Carignan.

Afin d'obtenir des vins équilibrés, le **suivi de la maturité des baies** a été tout particulièrement important car après la pluie du 9 août, les raisins ont mûri d'un coup et très vite. Et pour contrer l'acidité relativement basse de ce millésime 2018, c'est en cave



que nous avons redoublé d'attention. La gestion des cycles de pressurage et l'élevage sur lies nous a permis de conserver fraîcheur et minéralité naturelles sur nos vins.