

CARTONS RECYCLÉS

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

Nos cartons de vin sont fabriqués en carton 100% recyclé en Ardèche. Après avoir les avoir soigneusement ouverts, s'ils sont propres et sans dommages, vous pouvez nous les rendre, avec leurs alvéoles intérieures, pour que nous leur donnions une nouvelle vie !

MILLÉSIME 2022

Meurtries par la grêle du mois de juin 2021, nos vignes ont été fragilisés et la taille très compliquée de cet hiver a donc consisté à choisir les bois les moins impactés.

Le réveil de la végétation au printemps a montré une vigne particulièrement vigoureuse et les "pampres" (jeunes pousses excédentaires) ont donné beaucoup de travail à l'équipe. Un travail d'autant plus difficile que les séquelles liées aux intempéries de l'année dernière ont réduit le nombre de fleurs (les futures grappes) de moitié.

L'année chaude et extrêmement sèche a heureusement



laissé un vignoble très sain, permettant de limiter au strict minimum les traitements au soufre et les décoctions à base de plantes sèches. Pas d'utilisation de cuivre cette année !

Les pulvérisations biodynamiques sont venues parfaire le tout et nous avons limité l'effeuillage pour protéger nos raisins du soleil ardent.

Les maturités très précoces ont sonné le départ des vendanges le 8 août 2022, un triste nouveau record !

Malgré tout, nous avons réussi à garder suffisamment de fraîcheur sur nos blancs et nos rosés. Quant aux vins rouges de garde tels que la cuvée Ferdinand, la cuvée d'Alphonse et la cuvée des Helviens, ils sont tout simplement exceptionnels ! Riches, ronds, gourmands et minéraux ... il faudra attendre encore un peu avant de les avoir sur votre table !



COUP DE GUEULE

LE LABEL HVE

Nous avons parlé dans notre précédente lettre de nouvelles du label hypocrite mis en avant par les lobbies de l'agrochimie avec l'appui coupable du ministère de l'agriculture et de la FNSEA : le label "HVE". Ce pseudo-label est en train de faire un mal immense à l'agriculture, aux agriculteurs et aux consommateurs, et nous le qualifierons ici de "Haute Volonté d'Enfumage".

Ce label, propulsé par son nom savamment étudié "Haute Valeur Environnementale", est une imposture de communication, du greenwashing qui a pour conséquence l'accaparement de subventions de l'Europe par des agriculteurs qui continuent à polluer, et sont par là-même incités à continuer à le faire en toute bonne conscience. Il est abject de persuader des agriculteurs qu'ils font bien, alors qu'ils continuent et perpétuent les aberrations de la chimie des années 1970, avec la bénédiction et les subventions des "pensants".

Nous sommes vent debout contre ce label destructeur de tout ce que notre génération tente de (re)construire !



AGROFORESTERIE

VISITES D'EXPLOITATIONS

Vincent, le fils de Denis et Valérie, est maintenant "ingénieur écologue naturaliste" et se passionne pour l'agroforesterie.

Même s'il n'envisage pas (encore) de prendre la suite, il a visité cet automne avec ses parents 7 domaines en agroforesterie viticole.



Une expérience passionnante qui vient enrichir ses connaissances sur le travail mené au Mas d'Intras depuis quelques années, consistant en la plantation de haies, de bosquets et l'entretien de la végétation environnante.

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

Février 2023



Lettre d'Information n° 18



LES PLANTATIONS

UNE RÉFLEXION POUR DU LONG TERME

Quand on plante une vigne, les choix doivent être mûrement réfléchis car au-delà de nous-mêmes, ils engagent souvent la génération suivante. Tous les vigneronns subissent aujourd'hui une explosion du taux de mortalité des ceps due aux maladies du bois, qui semblent affecter beaucoup plus les jeunes vignes que les vieilles. La science n'a ni remède ni explication claire pour ce problème.

UNE REMISE EN QUESTION

Dans les années 70, le système de clonage de la vigne a permis de multiplier les plants de vigne selon des critères bien définis et répondants aux exigences de l'époque : résistance aux virus, régularité de la production, qualité des vins obtenus, notamment leur intensité aromatique ou leur richesse en couleur... Mais dans ce système productiviste, les pépinières traditionnelles ne produisent plus qu'1 à 5 clones par cépage et seulement 5 porte-greffes représentent aujourd'hui 75% des plants produits. L'industrialisation des pratiques, la chimie et l'hyper-mécanisation ont créé un matériel végétal fragile qui n'a plus la capacité de bien vieillir.

Face au dépérissement du vignoble, c'est avec une profonde remise en question des modèles de production en pépinière que nous abordons la plantation à Saumassac cette année.

LA GESTION DE PARCELLE

Après arrachage de nos jeunes vignes d'à peine 15 ans d'âge sur la parcelle « Sous-maison », le sol est resté 5 ans au repos,



Jachère

enrichi notamment par une culture de sainfoin à destination d'un éleveur local. Cette plante fourragère est très mellifère et attire une foule de pollinisateurs, dont les abeilles du petit rucher de Sébastien Georget installé juste à côté. Le sol a été fissuré cet été avec un outil à dents profond puis un léger labour à l'automne est venu parfaire le travail. La plantation manuelle aura lieu au début du printemps.

L'étude de sol effectuée par Fabien Leduc a révélé un terroir différencié sur 3 zones distinctes. Pour le valoriser, nous planterons Clairette blanche, Carignan blanc et Cinsault. Les porte-greffes sont choisis pour leur résistance au calcaire et à la sécheresse.

Une partie de la parcelle sera délaissée pour faire un bosquet qui viendra freiner les écoulements des eaux, et une haie pour ralentir l'érosion. Nous ferons usage de trognons, appelés arbres têtards, pour leur aptitude à la rétention d'eau et au stockage du carbone mais aussi pour leur rôle climatique.

UNE PRODUCTION PLUS ARTISANALE

La qualité du matériel végétatif reste un gage de réussite d'une plantation. Nous avons choisi de nous tourner vers des pépiniéristes conscients des enjeux environnementaux et soucieux de favoriser la diversité génétique. S'il n'est pas possible à l'heure actuelle d'obtenir des plants bio en raison de l'obligation de traiter à l'insecticide, les plants sont toutefois conduits de façon non-intensive.



Le greffage sera ajusté, c'est-à-dire que les diamètres du greffon et du porte-greffe seront identiques pour maximiser les points de contacts. Tous nos plants seront testés de façon draconienne en sortie de pépinière : résistance du

point de soudure, aspect visuel du système racinaire et densité du bois.

Nous ferons aussi quelques essais : planter le porte-greffe seul pour favoriser son implantation, puis le greffer un an plus tard mais aussi le griffer pour inciter les racines à pousser sur toute la longueur et pas uniquement sur le talon.

FAVORISER LA BIODIVERSITÉ

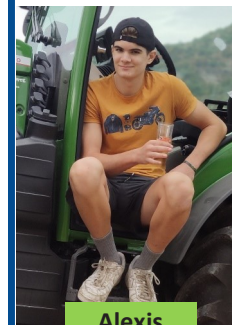
Pour le Carignan blanc, nous avons choisi une plantation en sélection massale. Au lieu d'avoir des clones identiques choisis sur catalogue, nous planterons une masse d'individus ayant chacun leur identité propre, issus d'une sélection de ceps provenant de vignobles et propriétés variés et surtout de parcelles plantées avant les années 1970 (avant clonage).

Cette technique de sélection, perdue avec l'arrivée du clonage, permet de redonner une diversité génétique intra-variétale au vignoble pour une meilleure stabilité et adaptabilité aux aléas climatiques.

Les plants issus de sélections massales ne sont pas primés et ne peuvent pas prétendre aux subventions européennes... c'est donc un choix qui n'est pas anodin.

L'ÉQUIPE

A 16 ans, **Alexis** a choisi la voie de l'apprentissage pour se former à la vigne et au vin au lycée Viticole d'Orange. Fils aîné de Marie-Julienne et Sébastien, il rejoint l'équipe du Mas d'Intras pour apprendre le métier auprès de son papa. C'est le 4ème apprenti formé par Sébastien en 12 ans, après Aurélien, Cyril et Louis.



Alexis

Alexis va découvrir pendant 2 ans le fonctionnement et la gestion de l'entreprise familiale, puis poursuivra sa formation sur d'autres exploitations et peut-être d'autres pays. C'est un grand bonheur pour ses parents de voir Alexis s'épanouir dans ce métier.

Nos **2 Sébastien** ont suivi une formation sur la taille douce auprès de Marceau Bourdarias, avec l'envie de mieux comprendre les flux de sève et le fonctionnement physiologique de la vigne pour préserver la santé du cep et le rendre plus résilient.

Ida et Marie-Julienne ont multiplié les activités d'accueil de groupes au caveau : les visites du domaine et le Wine-Gaming ont eu beaucoup de succès tout au long de l'année. Une prestation pour des groupes de 8 à 12 personnes a ainsi vu le jour, mêlant visite, dégustation et jeu.

Sonia, affectée à la comptabilité, nous soulage occasionnellement au caveau et les réunions cafés-croissants ont pris un bel essor grâce à elle !

Enfin, comment ne pas souligner les **20 ans d'Ida** ! Arrivée le 6 janvier 2003 à temps partiel pour du secrétariat commercial et de l'accueil au caveau, elle a su évoluer avec aisance sur ce poste qu'elle occupe à temps plein depuis 2013. De la saisie des commandes au suivi de livraison en passant par les relations clients au quotidien, elle est également un soutien opérationnel à Denis dans le cadre de ses tournées. Polyglotte, elle étend ses compétences à l'international et, avec ses qualités relationnelles, a su nouer des contacts solides avec nos fidèles clients. Une figure emblématique du Mas d'Intras !



Ida