

RÉUTILISATION DES CARTONS

Plus que jamais, nous réutilisons les cartons que vous nous ramenez, proprement ouverts au couteau sur le ruban adhésif, ainsi que leurs alvéoles. Mis à plat, et les alvéoles empilées, ils ne prennent pas beaucoup de place. Déjà issus de carton recyclé, nous pouvons ainsi les réutiliser jusqu'à 3 ou parfois 6 fois.



En Allemagne nous récupérons tous les cartons d'expédition, y compris ceux de collègues... rien qu'en 2023 Denis a ramené un fourgon et sa remorque, remplis jusqu'au plafond de cartons soigneusement mis à plat, soit plus d'1 tonne.

RECYCLAGE DES BOUCHONS

Depuis plus de 10 ans, nous récupérons **tous les types de bouchons**. Les bouchons à vin en liège, mais aussi synthétique des collègues ou plastique d'autres boissons. Ceux en liège sont donnés à une association de lutte contre le cancer, qui les recycle en isolant phonique et thermique. Les autres sont recyclés par une autre association.



LA GRANGE DE SAUMASSAC

Une fois n'est pas coutume, voilà notre Cuvée Rustique qui change de nom ! Seul vin de notre gamme à ne pas avoir son nom sur la face avant de la bouteille, la cuvée Rustique est devenue au fil des ans un premier prix tout à fait honorable. Ce vin léger et fruité pour les repas de tous les jours n'est finalement pas si rustique que ça ! Dorénavant, il s'appellera "La Grange de Saumassac", en référence à une petite bâtisse familiale implantée au milieu de nos vignes.



Denis ROBERT & Sébastien PRADAL
GAEC du Mas d'Intras
3080 route d'Intras - F 07400 Valvignères
Tél. 04.75.52.75.36
masdintras.fr - contact@masdintras.fr



BOUTEILLES RÉUTILISABLES

CONSIGNE VOLONTAIRE PARTICIPATIVE

Depuis mars 2024, nous utilisons des bouteilles réutilisables 495g pour les **cuvées Isidora, Montagnère et Alphonse**, soit 30'000 bouteilles. **Vous pourrez nous les rapporter** afin que "Ma bouteille s'appelle reviens", coopérative à laquelle nous adhérons, puisse les remettre dans le circuit après lavage.



Pour **compenser les 3 tonnes de verre supplémentaire** consommés par nos bouteilles réutilisables, nous profitons de l'opportunité de la sortie d'une bouteille super-allégée 360g pour remplacer nos bouteilles allégées 395g par celle-ci, et **économiser pile 3 tonnes de verre**. **Nous continuons ainsi à économiser annuellement 25 tonnes de verre par rapport à des bouteilles 600g**, tout en offrant la possibilité de rapporter une partie des bouteilles, et commencer ainsi à réduire notre/votre impact environnemental.



MERCI DE PARTICIPER !

Nous vous faisons confiance pour nous rapporter (ou pour rapporter dans un autre point de collecte qui les accepte) les bouteilles réutilisables **rincées et non fermées** (y compris celles de collègues ou de bière comportant un logo similaire). Nous avons choisi le volontariat, sans contrepartie de consigne.

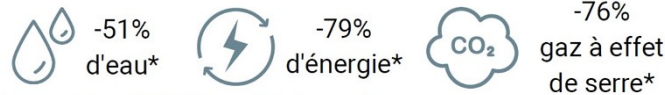
Si nous dépassons les 27% de récupération de bouteilles réutilisables, nous passerons toutes nos cuvées sur ce type de bouteilles, car cela compensera la surconsommation de verre, même par rapport aux bouteilles super-allégées.

La présence d'un logo est indispensable, car il garantit que papier et colle se décolleront au lavage !



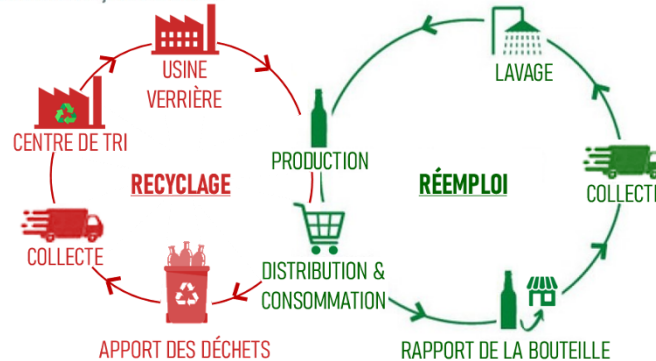
POURQUOI LE RÉEMPLOI ?

Certaines bouteilles en verre peuvent être réutilisées **jusqu'à 50 fois** durant leur cycle de vie. **PLUS VERTUEUX QUE LE RECYCLAGE, LE RÉEMPLOI PERMET D'ÉCONOMISER D'AVANTAGE DE RESSOURCES :**



*Source : Ademe 2018 "10 dispositifs de réemploi"

COMMENT ÇA MARCHE ?



LE VIOGNIER

UNE CUVÉE D'ASSEMBLAGE !

Ce cépage très ancien originaire de Condrieu a bien failli disparaître et il ne représentait que 14 hectares en 1968. Un regain d'intérêt, notamment à l'étranger, a permis de le sauver et il a commencé à être implanté en Sud Ardèche au milieu des années 1980.

Très parfumé et subtil, ce cépage donne des vins blancs fins, à corpulence grasse et onctueuse d'une longueur admirable. Il s'exprime différemment selon les terroirs, révélant des arômes de fruits jaunes (mangues, poires, pêches, abricot, coing), de fleurs fraîches (violette, iris, acacia), de musc et d'épices, mais aussi de fruits secs (amandes et noisettes grillées).



Au Mas d'Intras, notre plus vieille parcelle date de 2008, et nous avons aujourd'hui 4 parcelles pour un total de 2,3 hectares. Implanté traditionnellement en terroirs acides, il s'est parfaitement adapté à nos sols calcaires moyennement profonds et peu fertiles et à notre climat méditerranéen. Aujourd'hui, Valvignères est certainement la commune française qui cultive la plus grande surface de Viognier.

Ce cépage possède une faible acidité et nous faisons le choix, au Mas d'Intras, de le récolter précocement afin de conserver sa fraîcheur et son équilibre. Nos parcelles sont vinifiées séparément afin d'être au plus près du raisin et de révéler le meilleur de nos différents terroirs. Notre viognier est donc bien une "cuvée... d'assemblage" !

LA CUVÉE DES HELVIENS

AU GUIDE HACHETTE

Après la Cuvée Ferdinand de 2020, c'est au tour de la Cuvée des Helviens 2022 d'obtenir une étoile au Guide Hachette des Vins 2024. Une distinction que l'on reçoit avec plaisir pour l'unique vin présenté, mais nous aimons à rappeler que les critères de dégustations "normés" excluent parfois d'autres vins tout aussi méritants ! A bon entendre !



MILLÉSIME 2023

RÉCONFORTANT !



Si le début d'année froid et très sec nous a fait craindre à nouveau une grande sécheresse à l'image de 2022, il n'en fut rien. La pluie a généreusement et régulièrement arrosé le vignoble à partir de la mi-mai. Une pluie bienfaitrice et salvatrice pour nos jeunes plants de Carignan-blanc, Clairette et Cinsault installés en bas de Saumassac, mais une pluie favorable aussi à l'éclosion des spores de Mildiou. Malgré les pulvérisations répétées de cuivre à petites doses et de décoctions de plantes (prêle, osier et écorce de chêne), la maladie a été difficile à contenir. Seul le Merlot, particulièrement sensible, en aura finalement réellement souffert.

Dans l'ensemble, les autres cépages ont bien résisté et nous avons enfin un volume de récolte raisonnable cette année. Les vendanges ont débuté le 19 août par les Chardonnays et se sont finis le 16 septembre par les Carignans.



Et comme les années se suivent mais ne se ressemblent pas, les fermentations ont été franches et rapides, un pur bonheur !

Toutes nos cuvées ont pu être réalisées et nous aurons à nouveau du Viognier, du Chardonnay ainsi que du jus de raisin de Carignan en bouteille.

Enfin, la jolie surprise est que nous avons vinifié 2 nouveaux vins à faible titration alcoolique :

- un **100% Cinsault** provenant d'une parcelle âgée de 51 ans que nous souhaitons valoriser. C'est un vin rare et atypique, léger et fruité à 12,5°. Denis pense déjà l'adopter pour cet été, avant de revenir à l'automne à sa cuvée fétiche, la Cuvée des Helviens...
- un **100% Syrah sans sulfites ajoutés** à 12,5°. Une belle réussite aux tanins délicats, à boire jeune... "frais et fringant", tout comme nos 2 Sébastien qui ont pris plaisir à le figoler !

L'ÉQUIPE

Clément, 16 ans, est en première bac pro C.G.E.V.V. (Conduite et Gestion de l'Entreprise Viti-Vinicole) au lycée viticole d'Orange. Il a choisi la voie de l'apprentissage pour suivre sa formation pratique au Mas d'Intras et vient grossir les rangs de notre équipe pour 2 ans.



Alexis a déjà bien entamé sa deuxième année d'apprentissage et il passera son bac pro au mois de juin. Conforté dans son choix professionnel, il souhaite continuer son cursus en BTS l'année prochaine, toujours en alternance, mais cette fois-ci il ira découvrir un autre domaine, en agriculture bio évidemment !

Le reste de l'équipe (**Sébastien G, Ida, Sonia, Marie-Julienne, Denis et Sébastien P**) continue de se bonifier avec l'âge !

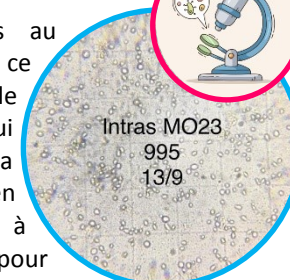
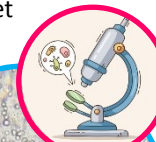
LA FLORE INDIGÈNE

Depuis une dizaine d'années toutes les fermentations alcooliques au Mas d'Intras démarrent grâce à la flore indigène, mais qu'est ce que c'est ?

Concrètement ce sont des levures qui permettent la transformation du sucre en alcool dans le vin et on dit qu'elles sont indigènes car elles sont naturellement présentes sur les raisins et dans le chais. Ce ne sont donc pas des microorganismes sélectionnés issus de laboratoire.

Mais les étés chauds et secs que nous rencontrons régulièrement tendent à réduire la population levurienne. Alors, en période de récolte, nous réalisons des levains : une mise en culture naturelle de ferments issus de baies de raisins méticuleusement choisis, pressés et placés en petites cuves pour se multiplier.

Nous les surveillons de près au microscope afin de s'assurer que ce sont bien les levures de la famille *Saccharomyces Cerevisiae* qui dominent et lorsque la fermentation alcoolique est bien avancée, ces levains servent à ensemercer nos grandes cuves pour initier le processus de vinification.



Vue au microscope