

Le texte ci dessous a pour but d'expliquer notre démarche, notre philosophie de travail. Cette démarche n'est ni "plus", ni "moins" respectable qu'une autre, elle est simplement la nôtre. Notre réflexion s'inscrit dans l'idée d'un travail plus en accord avec la nature et la santé de la planète. S'orienter vers le "bio" demande réflexion, car il faut s'assurer que l'environnement et le consommateur tirent un avantage réel des changements opérés !

### Enherbement et labour des vignes un rang sur deux :

Depuis les années 1960, la plupart des vignobles sont désherbés chimiquement à 100%. L'herbe y est arrosée avec des herbicides qui la détruisent. Cette pratique est malheureusement encore majoritaire aujourd'hui.

Dès l'automne 1998, nous souhaitons limiter l'érosion et faire un premier pas vers un respect accru de l'environnement. Nous avons alors enherbé nos rangs de vigne.

En 2005, nous avons affiné notre méthode en labourant un rang sur deux pour permettre à l'eau de pluie de mieux pénétrer le sol, tout en laissant l'autre rang enherbé (ci contre).



Enfin, nous avons investi dans une machine qui laboure le sol sous le rang de vigne et nous a permis de supprimer les herbicides à 100% sur les parcelles de plus de 4 ans. Depuis août 2009, toutes nos parcelles sont à 100% sans herbicides, y compris les jeunes vignes.

### Les traitements:

Il y a 20 ans, déjà, nous avons fabriqué un appareil de traitement avec "panneaux récupérateurs". Cet appareil recycle une partie du produit de traitement mais ne peut être utilisé qu'au printemps, quand les pousses de la vigne sont courtes.

Au printemps 2007, nous avons investi dans un appareil moderne et de haute précision (photo ci dessous). Cet appareil nous permet de traiter avec précision et de respecter l'environnement sur toute la

saison viticole.

Depuis longtemps, nous réfléchissons le plus possible à notre façon de traiter la vigne. Un vigneron "bio" ne peut traiter qu'avec du soufre et du cuivre. Mais le cuivre est un métal lourd qui se fixe dans le sol, ce qui n'est pas très "bio" en fin de compte; c'est principalement à cause de cela que nous avons attendu si longtemps pour franchir le pas du label "bio".



Équipés de cet appareil performant, qui nous permet de traiter de manière plus efficace tout en réduisant les doses de soufre et de cuivre employées, nous avons fait le pas et avons commencé notre conversion officielle à la viticulture biologique depuis le 1<sup>er</sup> août 2009.

### Fertilisation des vignes :

Les amendements apportés à la terre sont la base de tout. Un sol sain et équilibré rend la vigne plus résistante, elle se défend mieux contre les parasites et nécessite moins de traitements.

### Définition du vin biologique :

Pour le vin, le mot 'biologique' ne correspond pas à une désignation précise. Il doit principalement provenir de vignes travaillées biologiquement et être conforme aux règles générales de vinification, avec quelques particularités insignifiantes à mes yeux.

En lisant la réglementation sur le vin biologique (après la production du raisin), on se rend à l'évidence que nos vins la respectent déjà depuis longtemps.

La confiance dans le vigneron est primordiale, mais le label "bio" apporte une vraie garantie supplémentaire à celui qui ne le connaît pas ! Certains vins "classiques" sont obtenus à partir de toutes sortes de subterfuges autorisés par la réglementation. Corrigés, rééquilibrés, parfois même dissociés puis recomposés, ils sont à mon sens "truqués". C'est le cas, notamment, de certains vins "marketing" du nouveau monde. Je goûte ces vins industriels pour ma culture générale, mais ce sont des vins qui n'ont à mon sens pas d'âme ...

### Porter son attention d'abord au raisin, et ensuite au vin.

Lorsque nous prenons la décision de récolter une parcelle, nous avons déjà goûté les raisins depuis plusieurs semaines et les avons analysés régulièrement. Nous savons très exactement quand et pourquoi nous récoltons chaque parcelle.



Ainsi, le raisin donne un vin naturel qui garde l'équilibre qu'il avait le jour de la récolte. Nous ne rajoutons jamais d'Acide Tartrique. Du sucre de raisin (moût concentré) est ajouté uniquement dans des cas exceptionnels (certaines cuvées de 1993 ou 2002), et sous le strict contrôle des douanes.

Nous utilisons le moins de soufre (sulfites) possible. Par conséquent notre travail doit être propre et le vin analysé régulièrement.

Il y a un maximum de sulfites autorisé et un minimum indispensable pour la conservation du vin. Nous visons depuis toujours la quantité minimale possible.

Nous avons aussi fait un trait sur l'acide Métatartrique, l'Acide Ascorbique, la Gomme Arabique et l'Acide Citrique, qui sont rajoutés au moment de la mise en bouteille chez la quasi-totalité des embouteilleurs.

Enfin, afin de leur garder toutes leurs qualités, nous ne collons ni ne filtrons plus nos vins rouges, quitte à ce qu'ils fassent un peu de dépôt naturel. Pour toutes ces raisons, notre vin reste fidèle à lui même malgré notre conversion au "bio". Le fait d'être officiellement agréés en Agriculture Biologique ne changera en rien notre manière de travailler en cave, déjà adaptée au "bio" depuis plus de 10 ans.

### Que pouvons nous faire d'autre ?

Avoir un comportement responsable envers l'environnement est une question d'observation, de réflexion et de conscience. Là où nous pouvons changer nos habitudes, nous devons le faire. Il est financièrement impossible de tout changer d'un coup, mais on peut avancer pas à pas, en fonction des moyens disponibles...

## Cuves chauffées à l'énergie solaire

Lorsque septembre est froid, les raisins doivent être légèrement chauffés avant la fermentation. Et pour la fermentation malo-lactique (la deuxième fermentation du vin, après pressurage), la



température doit rester entre 20 et 25°C, ce qui fait consommer beaucoup d'énergie d'octobre à janvier.

En 2003, nous avons réalisé une liaison entre la maison et la cave. Cela nous a permis de mettre au grenier notre réchauffeur "dévoreur de gaz", ainsi que nos bananes (résistances électriques) qui consommaient au total 4500 Watts. C'est maintenant le soleil qui fait ce colossal travail énergétique.

De plus, sentir la chaleur solaire venir doucement cajoler le raisin ou le vin est un immense plaisir pour le vigneron ...

## Utilisation de bouteilles "plume" :

Nous utilisons des bouteilles "plume" qui ne pèsent que 300g, contre 550g pour la classique bouteille "tradition". La mode actuelle tend à utiliser des bouteilles de plus en plus lourdes, alors que l'évolution technologique permet maintenant la production de bouteilles de 300g suffisamment solides.



Dans mon fourgon et sa remorque (charge utile totale: 3.5 tonnes pour 6,3 tonnes de poids total roulant), je peux mettre 3330 bouteilles "plume" pleines, pour seulement 2690 bouteilles "tradition". Avec le même carburant nous transportons donc 640 bouteilles supplémentaires par chargement!



Et pour ces 3330 bouteilles nous faisons une économie de 250g x 3330 = 832 Kg de verre!!!

**Cela représente pour une petite entreprise familiale comme la notre une économie annuelle de plus de 30 tonnes de verre !!!** Imaginez la quantité d'énergie nécessaire pour produire ces 30 tonnes inutiles, les transporter à tous les stades, et enfin les recycler !

Malheureusement ces choses ne sont pas prises en compte dans la reconnaissance d'une exploitation

viticole en "Bio"...

## Le recyclage des bouteilles:

Le réemploi de bouteilles utilisées implique de les transporter, en camion, de leur lieu de consommation vers Intrás. Puis il faudrait employer un produit de désinfection - qui éventuellement pourrait nuire à l'environnement - sans avoir la certitude qu'il n'en restera aucune trace. Ou les désinfecter à l'eau bouillante, ce qui coûterait beaucoup d'énergie.

Je pense qu'il est meilleur pour l'environnement d'utiliser cette énergie à collecter localement les bouteilles pour les recycler dans la région où elles ont été consommées ! La température élevée nécessaire à la fabrication de nouvelles bouteilles à partir du verre récupéré est la seule garantie que la bouteille sera stérile.

## Emploi de bouchons en liège naturel!

Nous utilisons des bouchons en liège naturel. Ils sont chers, mais tout en respectant la philosophie du vin, cela soutient l'indispensable entretien des forêts portugaises et épargne à l'environnement la pollution due aux bouchons plastiques.

Le WWF (World Wildlife Fund) a lancé en 2002 et 2006 un appel aux vignerons, pour qu'ils privilégient le bouchage en liège. Avec l'utilisation massive du plastique, les zones de production de liège disparaissent alors qu'elles abritent une très grande biodiversité et qu'elles sont sources d'emploi.

## Réemploi des cartons de vin:

Rendez nous les cartons vides, propres et ouverts sans dommages, nous les réutilisons !

## Utilisation des transports en commun

Nos tournées de livraison jusqu'au Danemark sont très gourmandes en gazole, mais nous réduisons petit à petit nos émissions de CO2 grâce au TGV. Mon fourgon reste souvent sur Paris ou l'Allemagne. Je le rejoins en TGV, et le vin me parvient par des moyens de transport groupés, plus économes en énergie.

Ce texte vous interpelle ? Vous n'êtes pas du même avis et souhaitez me faire part de vos idées ? N'hésitez pas à m'écrire, chaque réaction m'intéresse et je vous répondrai personnellement !

Denis ROBERT - Denis@masdintrás.fr

## RESPECT DE LA NATURE ET DE L'ENVIRONNEMENT

*mas d'intras*  
Vallis  
Vinarria



## Notre philosophie de travail



Printemps 2010

**Nos actions concrètes pour l'environnement.**

**Pourquoi une conversion en "Bio" ?**

**Quelle incidence sur la qualité de nos vins ?**

Denis ROBERT & Sébastien PRADAL  
GAEC du Mas d'Intras - F-07400 Valvignères  
Tél. (+33) 04.75.52.75.36 - Fax 04.75.52.51.62

Email [contact@masdintrás.fr](mailto:contact@masdintrás.fr)

Site [WWW.MASDINTRAS.FR](http://WWW.MASDINTRAS.FR)