

Le texte ci dessous explique notre démarche, notre philosophie de travail. Cette réflexion se nourrit de notre expérience et évolue depuis 14 ans, pour tendre vers un respect accru de l'environnement.

Cette conversion progressive est partie d'une allergie à un produit chimique que j'ai eue durant l'été 1998. Dès le même automne, nous avons mis progressivement en place des pratiques plus saines, pour arriver en 2009 à une conversion officielle à la viticulture biologique (la "bio").

Nous cherchons à faire un travail en accord avec la nature et la santé de la planète. S'orienter vers la "bio" demande réflexion, car il faut s'assurer que l'environnement et le consommateur tirent un réel avantage des changements opérés ! Nous ne voyons pas l'obtention du label AB, en septembre 2012, comme un but en soi ; bien au contraire, c'est un repère de départ vers une viticulture encore plus sereine, des vins meilleurs, un plus grand plaisir dans le travail !

## Enherbement et labour des vignes

Depuis les années 1960, la plupart des vignobles mondiaux 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 souhaitions limiter l'érosion et 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.

Enfin, nous avons investi dans des machines qui labourent le sol sous le rang de vigne et nous ont permis de supprimer les herbicides à 100%.



## 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 phytosanitaires. Nous utilisons des amendements biologiques, et notamment du marc de raisin composté. Ainsi, les restes de la production de vin retournent à la terre...



## Les traitements phytosanitaires

Au printemps 2007, nous avons investi dans un appareil moderne et de haute précision, le "Turbocoll". Cet appareil nous permet de traiter avec précision et de respecter l'environnement sur toute la saison viticole.



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 et pour limiter son utilisation, nous essayons des produits à base de plantes.

Par ailleurs, nous sommes redevenus attentifs au calendrier lunaire. Nos ancêtres jardiniers savaient l'influence de la lune sur les marées et sur la réussite de leur jardin, nous redécouvrons cette sensibilité avec plaisir et succès.

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

Nous décidons de récolter une parcelle après avoir goûté les raisins depuis plusieurs semaines, et après des analyses régulières d'échantillons. 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. Il ne nous est ensuite pas nécessaire de corriger l'acidité des vins, ou d'y ajouter du sucre.

L'amélioration de la qualité passe par de petits rendements et des raisins mûrs, concentrés, équilibrés, ce qui explique un taux de sucre élevé et donc des degrés alcooliques très hauts après fermentation. Nous préférons ça à des degrés plus faibles, mais sur des vins désacidifiés car récoltés trop tôt.

Nous utilisons le moins de sulfites possible. Les sulfites est indispensable pour la conservation du vin, mais nous visons à les réduire au maximum. Par conséquent notre travail doit être propre et le vin analysé régulièrement, car il est peu protégé.

Nous avons aussi fait un trait sur l'acide Méatartrique, l'Acide Ascorbique, la Gomme Arabique et l'Acide Citrique, qui sont généralement rajoutés à la mise en bouteille.

Afin de garder toutes leurs qualités gustatives à nos vins rouges, nous ne les collons et ne les filtrons

plus, quitte à ce qu'ils fassent un dépôt naturel.

Pour toutes ces raisons, notre vin restera fidèle à lui même au-delà de notre conversion à la "bio". Le fait d'être officiellement agréés en Agriculture Biologique ne changera en rien notre manière de travailler en cave, déjà adaptée à la "bio" depuis plus de 10 ans. Il n'y aura donc ni changement de qualité ni augmentation des prix autre que celle correspondant à l'inflation.

## Définition générale du vin biologique

Pour le vin, le mot 'bio' ne correspond pour l'instant à aucune réglementation, bien qu'en ce début 2012 des textes soient enfin en cours de validation. Un vin "bio" n'est à ce jour pas directement "bio", il est simplement issu de raisins cueillis sur des vignes travaillées selon les règles de l'agriculture biologique. Après la récolte du raisin, le vin dit "bio" peut être traité comme tout autre vin, ce que nous trouvons regrettable.

On trouve ainsi des vins "bios" bon marchés dans les grandes surfaces, répondant au minimum légal, mais dont le producteur ne pousse pas sa réflexion au-delà de ce qui lui est imposé.

Le label "AB" sur un vin apporte une première garantie à celui qui n'en connaît pas le producteur, mais la confiance dans le vigneron est essentielle pour pouvoir s'assurer de sa vraie philosophie jusqu'à la mise en bouteilles.

Il y a sur le marché tant de vins industriels, rectifiés à partir de subterfuges chimiques (autorisés par la réglementation), qui sont corrigés, rééquilibrés, parfois même dissociés puis recomposés... Nous attendons donc avec impatience une vraie réglementation définissant les pratiques de la vinification "bio".

## 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... (demandez notre flyer "Transition énergétique, les enjeux de l'avenir").



## 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 2<sup>ème</sup> fermentation du vin, après le 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 les panneaux solaires thermiques de notre maison et la cave. Cela nous a permis de mettre au grenier notre réchauffeur "dévoreur de gaz", ainsi que nos résistances électriques qui consommaient au total 4500 Watts. C'est maintenant le soleil qui fait ce colossal travail énergétique.

De plus, sentir à travers les tuyaux 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 qui ne pèsent que 280g, 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 280g 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 270g x 3330 = 900 Kg de verre!!!



**Cela représente pour une petite entreprise familiale comme la notre une économie annuelle de plus de 35 tonnes de verre !!!** Imaginez la quantité d'énergie nécessaire pour produire ces 35 tonnes inutiles, les transporter à tous les stades, et enfin les recycler !

A l'heure de notre lutte contre les gaz de schiste, dont l'exploitation menace directement nos terres, ce choix prend un sens tout particulier.

## Le recyclage des bouteilles:

Le réemploi de bouteilles utilisées implique de les transporter, de leur lieu de consommation vers le lieu de production, puis de les stériliser à l'eau bouillante, ce qui coûte beaucoup d'énergie.

Nous pensons 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 de leur stérilité.

Nous ne sommes pas contre l'idée d'une bouteille réutilisable à un format normalisé, mais il faudrait qu'elle soit réutilisable dans sa région de consommation... donc normalisée à grande échelle. L'avenir nous dira si ça peut être une solution d'économie d'énergie...?

## 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 naturelles 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 :

Nos cartons de vin sont fabriqués en carton 100% recyclé, mais ils peuvent encore avoir une nouvelle vie : 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 Bruxelles. 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**

## RESPECT DE LA NATURE ET DE L'ENVIRONNEMENT

*mas d'intras*  
Vallis  
Vinaria



## Notre philosophie de travail



Printemps 2012

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

**Pourquoi une conversion à la viticulture biologique ?**

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

Denis ROBERT & Sébastien PRADAL  
GAEC du Mas d'Intras - F 07400 Valvignères  
Tél. +33 (0)4.75.52.75.36 - Fax +33 (0)4.75.52.51.62  
Site [WWW.MASDINTRAS.FR](http://WWW.MASDINTRAS.FR)  
Email [contact@masdintras.fr](mailto:contact@masdintras.fr)

