

ASSOCIATION "IN VINO VERIT'ARZ" ILE D'ARZ



Bulletin des membres de l'Association

N° 11 - Août 2022

COMPTE-RENDU ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

« IN VINO VERIT'ARZ »

JEUDI 11 AOUT 2022 – 17h30

ORDRE DU JOUR

- 1 Rapport moral par le Président
- 2 Rapport financier par le Trésorier et quitus des membres :
Exercice 2021/2022 et BP 2022/2023
- 3 Renouvellement des membres sortants
- 4 Montant de la cotisation 2023
- 5 Fête de la Vigne : samedi 27 août 12h
- 7 Questions diverses

Dans ce numéro

- Compte-rendu AG 2022
- Les finances 2021/2022 et BP 2022/2023

Le président, Daniel Lorcy, ouvre la séance à 17h30 et remercie les membres du Conseil d'administration ainsi que la quinzaine d'adhérents présents.

1/ Rapport moral de l'association :

Production/QUALITE CUVÉE 2021 :

Bien meilleure que 2020 tant en quantité qu'en qualité, rappelons que la cuvée 2021 titrait 13° et celle de 2020 10°5..... Nous en reparlerons tout à l'heure,

Merci à tous les membres qui sont intervenus pour nettoyer leur demi-rangée et merci à ceux qui vont nettoyer leur rangée prochainement..... merci à notre tondeur Christian.

Les vendanges 2021 se sont déroulées dans une très bonne ambiance avec un repas en commun très apprécié, à refaire je pense ?

Les travaux d'isolation du chai ont débuté mais il reste un peu moins de la moitié à faire, sans doute courant aout, quand il fera un peu plus froid....



Il y a déjà 7 ans...

Le site :
www.invino.iledarz.org

Reste la question de la quantité de raisin qui, il me semble, reste faible... faut-il amender plus ? Augmenter la surface pour récolter plus ?? La quantité de grappes me semble plutôt bonne cette année sauf la rangée du chenin plutôt maigrichonne... je ne sais pas pourquoi ?

En France, le rendement moyen d'un hectare de vigne est de 57hL (5700 L).

Cela représente en moyenne 7600 bouteilles (de 75cl) produites par hectare.

Pour nous sur 1000m² = 760 bouteilles... nous en sommes à 56 bouteilles de 0,75L et 22 bouteilles de 0,50L = 78 bouteilles et 53 L au lieu de 570 L !!!

La production d'un hectare dépend du **nombre de ceps plantés** sur celui-ci : sa densité de plantation.

La densité moyenne dans le vignoble français est d'environ 4000 ceps par hectare = 400/1000m², nous en avons 600, est-ce trop ??

Contrairement aux idées reçues, une densité de plantation élevée n'est pas forcément synonyme de viticulture trop productiviste.

En effet, plus les pieds sont nombreux, plus ils entrent en concurrence pour s'alimenter, d'où une charge de raisins par pied plus faible et une meilleure qualité. La forte densité permet également d'optimiser la surface foliaire et de favoriser ainsi la photosynthèse.

Le nombre de ceps défini, vient ensuite le **nombre de grappes par pied de vigne**. Celui-ci est influencé par la météo mais aussi par le travail du vigneron.

C'est en grande partie lors de ces deux étapes, propres à chaque région et à chaque cépage, que le vigneron va décider du rendement de sa parcelle... en supposant bien sûr que la météo sera assez clémente pour que les bourgeons choisis arrivent à maturité en septembre !

Le nombre de grappes établi, il faut s'intéresser à **leur poids**. En fonction des précipitations et des températures, les grappes peuvent être nombreuses mais peu juteuses. Les cépages sont également plus ou moins productifs.

Ainsi, les vins rouges ont souvent un rendement moindre comparé aux vins blancs à cause de leurs cépages charnus et moins juteux, mais aussi du type de pressurage utilisé pour les élaborer.

Le travail du vigneron au chai et en cave va ensuite bien sûr être déterminant pour le nombre de bouteilles produites.

Tout d'abord, lors du pressurage des raisins, des pressions différentes font varier la quantité de jus obtenus. Le vigneron peut aussi choisir de garder ou de mettre de côté les jus de début ou de fin de presse.

EXPERIENCE D'UN MEMBRE DE L'ARVB Association pour le Renouveau de la Vigne en Bretagne

ARVB : Joël Porcheray et moi même, membres de l'association du Coteau du Fogot à Loperhet (29), vous partageons quelques éléments sur une expérience en cours de paillage biodégradable de nos pieds de vignes dans notre parcelle plantée en 2018 et 2019.

Partant du constat que nous avons subi une très grande sécheresse en ce début d'année avec un déficit en eau de plus de 45% à fin mai, et que nos 6 rangs labourés ont beaucoup moins souffert de cette sécheresse que les rangs totalement enherbés, nous avons eu confirmation que le système racinaire de l'herbe gêne considérablement la pénétration de l'eau.

C'est en visitant la plantation de Bruno De La Brosse en Côtes d'Armor que la solution du paillage a été trouvée et que nous avons décidé de la mettre en oeuvre.

Le paillage a été fait en installant des carrés de jute et sisal non tissés sur un support biodégradable. Matériel utilisable en viticulture biologique (Voir fiche technique ci-jointe). Ce paillage a une durée de vie de 18 à 24 mois selon les conditions locales.

Après un travail important de préparation du sol entre avril et mai (il a fallu désherber les pieds de vignes sur la surface nécessaire à la pose du paillage),

L'aspect pratique nous incitait à acheter des carrés de paillage. déjà découpés de 30cm X 30 cm, mais nous avons acheté des rouleaux de 73cm de large et 25m de long dans lesquels nous avons découpés des rectangles de 33,3 cm X 36,5 cm.

Le paillage réduit la concurrence de l'herbe en permettant la pénétration de l'eau (un peu moins que le labour) et réduit l'évaporation. Il facilite le passage des tondeuses.

Aujourd'hui, le paillage a permis à la vigne de rattraper partiellement son retard végétatif par rapport à la partie labourée, aidé par une pluviosité correcte en juin, mais la nouvelle période de sécheresse en juillet montre que la partie labourée résiste mieux.

Le paillage constitue un bon moyen terme entre le labour et l'enherbement total. Moins de travail qu'avec le labour, mais plus belle végétation dans la vigne labourée.

Ci-dessous une photo de pieds de Chardonnay avec le paillage en place (à droite) montrant également la différence végétative avec les rangs labourés en décembre dernier (à gauche). Les pieds ont le même âge.



Cette photo a débouché sur un débat entre les membres présents car il est évident que la partie gauche labourée est en bien meilleur état que la partie droite avec l'herbe.

Tous les membres présents souhaitent que l'on laboure notre vigne sur 50cm de chaque côté et entre les pieds, le reste étant laissé en herbe qui sera tondue. Selon un membre présent il faudra prévoir un budget d'environ 200€ : location d'un engin et m.o.

Il faudra ajouter de la paille lors du labourage pour enrichir le sol et permettre un meilleur arrosage en profondeur, l'eau va suivre la paille dans le sol.



L'association « Le Coteau du Fogot », à Loperhet, a choisi l'écopâturage pour entretenir le vignoble planté sur la commune voici maintenant trois ans. Les moutons ont élu domicile sur site, vendredi dernier. Le vignoble « Le Coteau du Fogot » pousse tranquillement, sur les bords de la rivière Le Glanvez. Les 350 pieds d'un cépage de chardonnay, plantés au printemps 2018 sur le terrain de 1 000 m², grandissent au rythme des saisons, sous l'œil vigilant d'une trentaine de vignerons locaux, grands passionnés de cette culture.

ELECTIONS DU CA :1/3 SORTANT : 2022 : Jean Jacques SNELLA, Hugues VILLEY : réélus tous les deux.

RÉSULTATS FINANCIERS au 31/07/2022

	DÉPENSES	RECETTES
Solde au 31/07/2021		1162,04
Cotisations		2070
Electricité	195,44	
SAUR Eau	177,21	
MAIF	157,95	
Installation portail vigne	59,10	
Essence, huile tondeuse	35,73	
Liens, filets etc	53,05	
Isolation chai	747,47	
barge	19,00	
Bouteilles, capsules, bouchons	233,00	
Radiateur	148,90	68,34

	DÉPENSES	RECETTES
rappel	1826,85	3300,38
Produits entretien	30,24	
Analyse vin	116,46	
Timbres	13,92	
Revue iles	50,00	
ARVB	40,00	
Livre taille en Cordon	50,90	
Fête vigne et vendanges	355,39	
Banque opérations	132,70	
TOTAL	2616,46	3300,38
Solde au 31/07/22		683,92€

VOTE du MONTANT DE LA COTISATION 2022/2023 : **40€**

BUDGET PRÉVISIONNEL 1/08/2022 au 31/07/2023

	DEPENSES	RECETTES
SOLDE 31/07/2022		683,92
Cotisations 2022/2023 (50x40€)		2000
Participation isolation PY Legris		250
Fête des vendanges (20x10€)		200
MAIF	170	
Frais banque	80	
Eau assainissement	180	
Electricité	228	
Analyse vin	120	
ARVB	40	
Vente vin fête de la vigne		200
TOTAUX	818€	3333,92€

BUDGET PRÉVISIONNEL 1/08/2022 au 31/07/2023

	DEPENSES	RECETTES
rappel	818€	3333,92€
Fête de la vigne	60	
Fête des vendanges	250	
Produits traitement	50	
Timbres	20	
Capsules, bouchons, bouteilles, Etiquettes	230	
Site	100	
Essence tondeuse	50	
Achat 1 coffre	100	
Achat égrappoir	310	
Cabane à la vigne	150	
Labourage location	200	
TOTAL	2388,00	3333,92
SOLDE		995,92€

QUESTIONS DIVERSES :

- Vente au verre des bouteilles de 0,50 L de 2021 (environ 12 bouteilles = 6 L) lors de la Fête de la Vigne ??
- filets : samedi rv à 10h à la vigne
- Isolation : quand ?? Après le 15 aout.

Achat d'un coffre :



**Coffre de jardin résine
Store it out 1200l mar-
ron, beige, noir,
l.146xH.122xP.83cm**

99.99 €



Fouloir-égrappoir électrique Fibreno 20

Catégorie: [Egrappoir électrique](#) Réfé-
rence du produit: PDP0011
frais de port: € 82,00 Q.té € 309,00

DEGUSTATION ET VENTE DE VINS



JEUDI 25 AOUT DE 9H A 12H AU MARCHE DE L'ILE D'ARZ
VENDREDI 26 AOUT APRES-MIDI AU TRISKEL
SAMEDI 27 AOUT A PARTIR DE 12H A LA FETE DE LA VIGNE
COMMANDE ET LIVRAISON GRATUITE A DOMICILE EN MOINS DE 24H

POUR TOUTE INFORMATION MERCI DE CONTACTER JS FISCEL AU 06.23.67.89.66
LISTE DES VINS DISPONIBLES PAR EMAIL A WINETERROIR@HOTMAIL.COM

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

