

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



Bulletin des membres de l'Association

N° 5 - 11 Septembre 2018

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

« IN VINO VERIT'ARZ »

VENDREDI 10 AOUT 2018 – 17h30

ORDRE DU JOUR

Rapport moral
Rapport financier
Montant de la cotisation 2019
Tiers sortant
Travaux hiver 2018, achat de matériel
Financement du chai
Permis de construire
ESA Angers
Fête de la vigne
Vinification et assemblage

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

1/ Rapport moral de l'association.

L'association s'est réunie en conseil d'administration le 27 avril et le 13 juillet.

Le 27 avril nous avons parlé de :

- Drainage : à voir pour l'automne hiver prochain, surtout partie basse du champ
- Piquets : planifier de finir de les planter au plus tôt, avant que le sol ne soit trop dur (Fils de fer : à poser en 1 ou 2 fois, longueur proche du km)
- Cotisations : avant-dernière relance en Avril-Mai, et une dernière à faire avant radiation si encore impayé à la fin Juin.
- Planning travaux des champs: mauvaises herbes + tonte. (12 mai /26 mai)

Dans ce numéro

- Compte-rendu AG 2018
- Les porte-greffes et les cépages
- Cotisation 2018: 40,€ à régler...
- La Vinification et l'Assemblage



Première FÊTE DE LA VIGNE
Samedi 8 septembre 2018

Le site :
www.invino.iledarz.org

- Programmation d'apport de fumure organique
- Lancer sujet de support vinification avec ESA : premier contact pris , il faut que je planifie de les voir à Angers
- implantation de chai : discussions en cours
- Programmation d'apport de fumure organique
- Lancer sujet de support vinification avec ESA : premier contact pris , il faut que je planifie de les voir à Angers
- implantation de chai : discussions en cours

Lors de la réunion du 13 juillet nous avons abordé :

- Préparation de l'AG
Tiers sortant : Hubert et Daniel
Budget
Autorisation signature convention Couëdel
Permis de construire du chai
Financement du chai : « financement participatif » : Miimosa et Chambre Agriculture
Achat toile anti mauvaises herbes
Préparation de notre présence à la Semaine du Golfe 2019 en mai prochain,
Discussion sur une éventuelle Fête des Vendanges milieu septembre cette année.
Divers : T-shirts et autres produits dérivés

2) RAPPORT FINANCIER :

	Dépenses	Recettes
Solde au 17/08/2017		1064,04
Cotisations		1815
Frais banque	67,50	
frais postaux	1,70	
MAIF	108,78	
Travail du sol et aménagement	555	
134 piquets	551,74	
Fil et tendeurs, grillage	379,95	
Pot AG	31,04	
Adhésion ARVB	30	
TOTAUX	1725,72	2879,04
SOLDE		1153,32€

Résultats financiers 31/07/017 au 01/08/2018 :

Comme on peut le constater nous avons terminé l'année 2017 avec un solde de 1064,04€ et cette année, au 1er août , nous avons un solde de 1153,32€, du même ordre.

Ce solde positif, avec les cotisations 2018, vont nous permettre d'investir dans divers matériels pour le chai en particulier (voir plus loin).

COTISATIONS PAYÉES EN 2017 :

57 pour une recette de 1965€

COTISATIONS PAYÉES EN JANVIER 2018 :

49 cotisations pour 1815€

Montant de la cotisation votée lors de l'assemblée générale pour 2019 : 40€, ceci afin de financer la construction du chai. Nous pourrions revenir à un cotisation moindre en 2020.

3) Election du tiers sortant : Hubert Jouandon et Daniel Lorcy sont élus

4) Budget 2019 :

BUDGET PRÉVISIONNEL 1/08/2018 au 30/07/2019		
	DEPENSES	RECETTES
SOLDE 31/07/2018		1153,32
Cotisations 2019 (51x40€)		2040
Financement participatif		1500/5620
Autre participation		1500
MAIF	110	
Frais LBP	56	
Frais postaux	10	
Achats : Tank à lait, cuves	1500	
Petit matériel & divers	840	
chai construction	3000	
Divers : Pot AG 50, ARVB 30, Fil & grillage 280, motobi 50	410	
SOLDE	5926,00	6193,32 = + 267,32€

ACHATS (840€) et ENTRETIEN DE LA VIGNE :

Filets protection oiseaux : 343€

Bâche anti mauvaises herbes : 117€

Amendement calcaire ? Apport de matière organique ? 240€

Grillage : 30€

Fil de fer palissage : 250,00€

Analyse du sol ? 140,00€

Budget 2019/2020 :

Petit matériel : densimètre 6€, réfractomètre 32€,

fouloir égrappoir 200€, pompe électrique 40€, Poubelles pour vendanges 50€,

Embouteilleuse 100€, bouteilles 1164 = 409,24€ ttc

5) CONSTRUCTION DU CHAI :

Aa - ESPACE AGRICOLE Zone destinée à accueillir des activités agricoles :

► ART 1 - OCCUPATIONS ET UTILISATIONS DU SOL INTERDITES •

Toute construction non liée et non nécessaire à l'exploitation agricole ou du sous-sol, à un service public ou d'intérêt collectif. •

ART 2 - OCCUPATIONS ET UTILISATIONS DU SOL SOUMISES A CONDITIONS •

Les constructions liées et nécessaires aux activités de la zone respectant les dispositions de l'article L 146-4 du code de l'urbanisme.

CODE DE L'URBANISME Article L146-4

L'extension de l'urbanisation doit se réaliser soit en continuité avec les agglomérations et villages existants, soit en hameaux nouveaux intégrés à l'environnement.

Permis de construire :

Article L 311-1 CODE RURAL

Modifié par Ordonnance n°2005-1127 du 8 septembre 2005 - art. 7 JORF 9 septembre 2005

Sont réputées agricoles toutes les activités correspondant à la maîtrise et à l'exploitation d'un cycle biologique de caractère végétal ou animal et constituant une ou plusieurs étapes nécessaires au déroulement de ce cycle ainsi que les activités exercées par un exploitant agricole qui sont dans le prolongement de l'acte de production ou qui ont pour support l'exploitation.

A ce jour nous avons reçu l'avis favorable de l'ABF, il reste à recevoir le PC donné par la mairie

6) **Le Chai** : financement participatif qui sera lancé dès réception du PC.

Convention pour le terrain du chai :

Article 5 : FERMAGE :

Le montant du fermage représentera 5% de la production (estimation de la quantité produite à terme : 800 bouteilles de 50cl).

Quelques informations sur nos cépages et porte-greffes :

Pinot gris : Porte-Greffe : 3309C

Le pinot gris est un cépage gris muté du pinot noir. Il est originaire de Bourgogne où il est appelé pinot-beurot en référence à la couleur de la robe de bure grise des moines de la région. Installé en Alsace depuis le 17^{ème} siècle, le pinot gris y était appelé tokay jusqu'en 2007.

Cépage noble, le pinot gris est principalement utilisé dans l'encépagement des crus d'Alsace. Il est formé de grappes aux petites baies de couleur qui varie du rose au bleu gris. Le climat continental lui plaît particulièrement bien car il résiste au froid l'hiver et aux gelées printanières. Ce cépage aime aussi les terres calcaires sèches et bien ensoleillées l'été. Le pinot gris se prête bien aux vendanges tardives ou à la sélection de grains nobles en fonction des années et de la concentration du taux de sucres dans les baies.

Les vins issus du pinot gris se distinguent par leur complexité aromatique de fruits blancs, de champignons, de miel, de vanille, de cannelle... et leur grande finesse. Dans la Vallée de la Loire, le pinot gris est utilisé dans les appellations Coteaux-d'Ancenis. Il y donne des vins secs ou moelleux à l'aromatique de poire et de pêche.

Pinot blanc : Porte-greffe SO4

Le pinot blanc est un cépage originaire de Bourgogne, muté du pinot gris. Aujourd'hui, il est installé en Alsace où il porte le nom de klevner quand il est assemblé à l'auxerrois. Cépage courant, il entre dans l'encépagement de nombreuses appellations d'Alsace.

Le climat continental qui se traduit par des hivers froids et des étés chauds convient particulièrement au pinot blanc. Il est résistant au gel l'hiver et l'été, les racines puisent dans le sol chaud les minéraux dont elle a besoin. Ses grappes sont composées de petites baies à la peau épaisse et à la pulpe fondante qui produisent des vins fruités, épicés, équilibrés entre l'acidité et l'alcool.

Le pinot blanc est aussi utilisé pour les crémants et les mousseux. Très exploité en Italie où il représente presque 7 000 hectares, le pinot blanc est aussi présent en Allemagne, en Autriche, au Canada et en Afrique du Sud.

Chenin blanc : porte-greffe 101.14

Cépage phare de la Vallée de la Loire, le chenin, aussi appelé pinot de la Loire (pineau). Il serait originaire de l'Anjou où il aurait été cultivé par les moines de l'Abbaye de Saint-Maur située entre Angers et Saumur dès le 6^{ème} siècle.

Le chenin est un grand cépage blanc qui se plaît particulièrement sur les sols de craies appelés ici pierres de tuffeau qui ont servies à la construction des châteaux de la Loire. Ses grappes sont moyennes, assez compactes et ses baies plus ou moins petites. C'est un cépage précoce, qui résiste bien aux maladies. Le chenin a la particularité de pouvoir participer aussi bien à l'élaboration de vins blancs secs comme de vins blancs liquoreux ou encore de vins effervescents.

VINIFICATION

Les grands principes de la vinification

L'opération qui permet de transformer le raisin en vin s'appelle la vinification. Il faut environ 1,3 à 1,5 kg de raisin pour obtenir un litre de vin. Les étapes essentielles de la vinification sont : l'égrappage, le pressurage, la macération et la fermentation. Leur enchaînement diffère selon le type de vin à élaborer. La variété du raisin utilisé conditionne également le type de vin obtenu.

La fermentation alcoolique, phase principale de la vinification, est un phénomène naturel au cours duquel les sucres du raisin se transforment en alcool sous l'action des levures. Cette transformation s'accompagne d'un dégagement de gaz carbonique

La vinification est une opération délicate dont le bon déroulement reste conditionné par le savoir-faire du vinificateur et de l'œnologue.

Les grands principes de la vinification

L'opération qui permet de transformer le raisin en vin s'appelle la vinification. Il faut environ 1,3 à 1,5 kg de raisin pour obtenir un litre de vin. Les étapes essentielles de la vinification sont : l'égrappage, le pressurage, la macération et la fermentation. Leur enchaînement diffère selon le type de vin à élaborer. La variété du raisin utilisé conditionne également le type de vin obtenu.

La fermentation alcoolique, phase principale de la vinification, est un phénomène naturel au cours duquel les sucres du raisin se transforment en alcool sous l'action des levures. Cette transformation s'accompagne d'un dégagement de gaz carbonique. La vinification est une opération délicate dont le bon déroulement reste conditionné par le savoir-faire du vinificateur et de l'œnologue.

Après le pressurage, le vin est alors clarifié, stabilisé puis élevé (en fût de chêne si la conservation « sous bois » est recherchée). Au terme de celle-ci, le vin est filtré avant d'être mis en bouteille.

La vinification en rouge (et blanc en partie)

Fouillage Les raisins rouges sont foulés afin de faire éclater les grains. Cette opération permet de libérer la pulpe et le jus du raisin, appelé moût.

Égrappage La vendange foulée est ensuite éraflée ou égrappée. La rafle, partie ligneuse de la grappe, est ainsi éliminée et séparée des baies de raisin. Elle risque en effet de céder au vin des goûts herbacés.

Macération et fermentation La vendange foulée et égrappée est dirigée vers les cuves de fermentation. La fermentation alcoolique se déclenche et dure en moyenne quatre à dix jours. En même temps, les matières colorantes et les éléments taniques contenus dans la peau diffusent dans le moût en fermentation.

Écoulage et pressurage

On procède à l'écoulage des cuves afin de mettre fin à la macération. Par gravité, le vin est séparé du marc (ensemble des parties solides du raisin : rafles, pellicules, pépins, encore imprégnées d'alcool). A ce stade, une seconde fermentation, appelée fermentation malolactique, se déclenche. Elle permet de diminuer naturellement l'acidité du vin.

La vinification en blanc

La particularité de la vinification en blanc est l'absence de macération. La vendange foulée est immédiatement pressée afin d'éviter tout contact prolongé entre le moût et les pellicules des raisins. Le moût séparé de toutes impuretés et parties solides, va fermenter. Un vin blanc s'exprime généralement par sa fraîcheur et sa nervosité, dues à un bon niveau d'acidité. C'est pourquoi le déclenchement de la fermentation malolactique est le plus souvent bloqué.

Pourquoi assembler des cépages ?

L'assemblage permet aux vignerons d'obtenir des vins plus complexes que s'ils n'utilisaient qu'un seul cépage. Cette technique est d'abord une façon de jouer sur la maturité : d'une variété à l'autre, les raisins ne mûrissent pas au même rythme. Mélanger plusieurs cépages offre ainsi la possibilité d'apporter un peu de rondeur à un vin rouge trop tannique ou d'acidité à un vin blanc qui manque de vivacité. C'est également un bon moyen de multiplier les arômes, chaque cépage donnant des raisins diffé-

rents. • Un vin à base de grenache auquel on mélange de la syrah développera ainsi des notes plus épicées qu'un vin rouge 100% grenache.

Dans quelles régions pratique-t-on l'assemblage ?

Si toutes les régions peuvent pratiquer l'assemblage, dans les faits, ce procédé se retrouve majoritairement dans les vignobles situés au sud de la Vallée de la Loire. L'explication est simple : en Bourgogne comme en Alsace, les sols sont

très diversifiés. On obtient ainsi des vins complexes à partir d'un cépage unique, qu'il s'agisse du pinot noir, du chardonnay, du riesling ou encore du gewurztraminer. Les vignobles du Bordelais, du Sud-Ouest ou de Provence, eux, sont souvent plantés sur des parcelles d'un seul tenant. Les vigneron compensent ainsi un terroir plus uniforme par des assemblages qui leur sont propres.

A quel moment procède-t-on à l'assemblage ?

La décision revient aux vigneron. Certains élèvent leurs vins issus de différents cépages ensemble : le mélange est fait dès la mise en cuves (Dans la pratique, le terme *Edelzwicker* reste couramment utilisé pour désigner tout assemblage de cépages blancs de l'AOC Alsace, sans indication de pourcentage. Les cépages peuvent être vinifiés ensemble ou séparément), tandis que d'autres vendangent et vinifient chaque cépage séparément, puis assemblent leurs vins avant de les mettre en bouteille. Le maître de chai fait alors plusieurs essais, pour tenter de trouver la meilleure proportion d'un cépage par rapport à l'autre. Le vin restant peut alors être utilisé pour l'élaboration du second vin du château.
