

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



Bulletin des membres de l'Association

N° 7 - Août 2019

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

« IN VINO VERIT'ARZ »

MARDI 13 AOÛT 2019 – 17h00

ORDRE DU JOUR

- 1 Rapport moral par le Président
- 2 Rapport financier par le Trésorier et quitus des membres : Exercice 2018/2019 et BP 2019/2020
- 3 Renouvellement des membres sortants : JJ Snella, H. Villey
- 4 Montant de la cotisation 2020
- 5 Vinification et assemblage du Coteau de Lious par Cédric
- 6 Fête de la Vigne : samedi 31 août
- 7 Questions diverses : Plus de membres ? Autre association ?

Dans ce numéro

- Compte-rendu AG 2019
- Les finances 2018/2019 et BP 2019/2020
- Cotisation 2019
- La Vinification du Coteau de Lious

Le président, Daniel Lorcy, ouvre la séance à 17h et remercie les membres du Conseil d'administration présents ainsi que les 26 adhérents présents.

Avant le début de la réunion, projection d'un diaporama sur l'historique de la vigne et un autre sur la construction du chai.

1/ Rapport moral de l'association :

Réunion du CA le 20 juin 2019 :

Début des travaux pour le chai : dalle et achat du bois (6 devis).

Pour la vinification, des serpentins pour refroidir le vin peuvent être utilisés, Selon la date de la vendange, il peut être nécessaire de réchauffer le chai (avec des radiateurs électriques), le besoin de le rafraîchir paraît peu probable.

L'AG est fixée au 9 août 2019.

Question importante: faut-il (ou est-il utile) d'augmenter le nombre d'adhérents (60 ?) ou même de créer une deuxième association ?

Le montant de la cotisation sera déterminé (35 € ou 40 €).

La Fête de la Vigne sera reconduite cette année le samedi 31 août, selon le même dispositif que l'an dernier,

Une nouvelle analyse du sol de la vigne devrait être effectuée en septembre-octobre,

Une analyse du vin, préalable à sa consommation, doit également être effectuée.



Deuxième FÊTE DE LA VIGNE
Samedi 31 août 2019

Le site :

www.invino.iledarz.org

Le Président indique que le choix du fournisseur du bois pour la construction du chai a nécessité plusieurs devis de manière à répondre aux besoins en quantité et qualité demandés par Florian.

Le transport du bois a nécessité la location de deux petits camions. Comme il a été vu lors du diaporama, de nombreux membres ont participé à la construction du chai, merci à eux. Il reste à terminer l'installation électrique : prises, éclairage intérieur et extérieur etc..., et le branchement en eau sur l'évier et l'installation d'un robinet extérieur.

Une peinture du sol est prévue prochainement ainsi que l'isolation du plafond pour éviter un risque de condensation.

Le coût total du chai devrait être de 14.822,08€.

Le Président revient sur le mail expédié il y a plusieurs semaines et qui concerne la participation des membres aux différents travaux de la vigne :

« S'engager dans une association comme bénévole implique de la part de chaque membre un soutien moral, financier et une participation active, selon les disponibilités de chacun, aux actions entreprises par l'association. Un vignoble demande, à l'évidence, un travail physique tout au long de l'année et en particulier à certaines périodes plus importantes pour le développement de notre petit vignoble. Ce travail sera facilité par le nombre de personnes qui vont venir y travailler. Nous avons ainsi besoin que chaque membre puisse contribuer, dans la mesure de son temps disponible, aux différents travaux du vignoble et très bientôt au chai !! »

Rapport adopté.

2) RAPPORT FINANCIER : Résultats financiers du 31/07/2018 au 01/08/2019 :

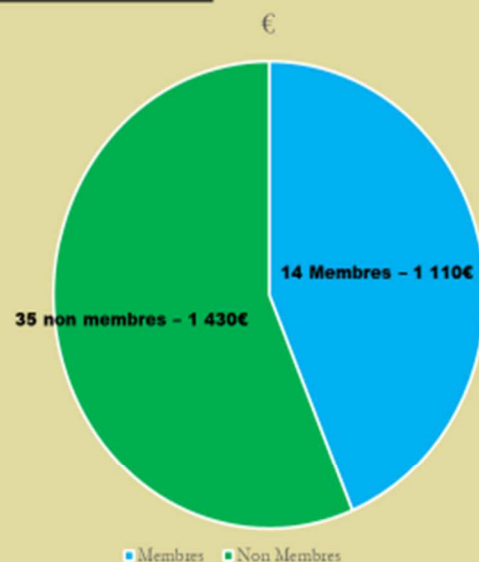
	DÉPENSES	RECETTES 1
Solde au 31/07/2018		1152,37
Cotisations		1920
Leetchi		2417,79
Dons versements		5717,18
Subvention mairie		500
Participation M. Legris		4000
Frais banque	54	
Frais postaux	12,60	
MAIF	109,74	
Communication :		
Insulaire Groix	40	
Fête de la Vigne 2018+pot AG	105,44+71,85	
2018	40	
ARVB		
Toile, fils, tendeurs	328,05	
Filets	447,94	
TOTAUX	1209,62	15707,34

	DÉPENSES	RECETTES 2
rappel	1209,62	15707,34
Géomètre	852	
SAUR Eau 50%	726,76	
SAUR Assainissement 50%	868,87	
ENEDIS 50%	617,76	
LTC Dalle	2112	
Réseau pro : bois, toit, portail	4033,09	
Porte et fenêtre	239,80	
Location 2 camions + transport barge	99,55 + 118	
Main d'œuvre + matériel	700	
Pare pluie	157,08	
Matériel électrique	225,48	
TOTAUX	11,960,01	15707,34
SOLDE au 31/07/2019		3747,33

L'assemblée donne quitus au trésorier pour les comptes 2018/2019.

49 PARTICIPANTS LEETCHI – 2 540€

€	Nombre	Total
20	10	200
30	12	360
40	3	120
50	14	700
60	1	60
100	7	700
200	2	400
		2 540€



80 DONS CHAI – 5 717,18€

Chèques	3 735,00	62	19 membres
Virements	1 942,18	16	9 membres
Espèces	40,00	2	0



BUDGET PRÉVISIONNEL 2019/2020 :

BUDGET PRÉVISIONNEL 1/08/2019 au 31/07/2020 1

	DEPENSES	RECETTES
SOLDE 31/07/2019		3747,33
Cotisations 2019/2020 (50x40€)		2000 ??
MAIF	135	
Frais LBP Frais postaux	56 10	
Achats cuves	544	296
Bouteilles	409	
Analyse du sol	140	
ARVB	40	
SOLDE	1334	6043,33

BUDGET PRÉVISIONNEL 1/08/2019 au 31/07/2020 2

	DEPENSES	RECETTES
rappel	1334	6043,33
ENEDIS 100%	617,76	
SAUR Eau 100%	726,76	
SAUR Assainissement 100%	868,87	
Taxe urbanisme	1098	
Isolation toiture	600 (estimation)	
Tondeuse	300	
Vente motobineuse		150
Étiquettes et colleuse	220	
Paniers vendanges	100	
TOTAL	5865,39	6193,33

BUDGET PRÉVISIONNEL 1/08/2019 au 31/07/2020 3

	DEPENSES	RECETTES
rappel	5865,39	6193,33
Mustimètre thermomètre	14	
Embouteilleuse	100	
Réfractomètre	50	
Capsules goulot	50	
Analyse vin	80	
Matériel électrique	291,10	
Petit matériel	104,70	
Pompe à vin	40	
TOTAL	6595,19	6193,33

BUDGET PRÉVISIONNEL 1/08/2019 au 31/07/2020 4

	DEPENSES	RECETTES
rappel	6595,19	6193,33
Achat liens vigne	17,88	
Cornières bois	55,60	
Pot AG	80	
Pot Fête de la Vigne	120	
Consommation eau élec (estimatif)	200	
Branchement eau	400 (estimatif)	
Besoin en financement		1275,34
TOTAL	7468,67	7468,67

Le montant de la cotisation est maintenu à 40€, sauf si le financement venant de la Semaine du Golfe n'est pas obtenu. Dans ce cas la cotisation passera à 50€. Le Président rappelle que cette aide attendue vient du fait que plusieurs membres de l'association ont activement participé à la Semaine du Golfe. La cotisation 2019/2020 ne sera appelée qu'après la réponse à notre demande en financement.

3) **RENOUVELLEMENT DU CA** : JJ Snella et H. Villey sont réélus.

4) **INTERVENTION DE CÉDRIC** : de la grappe au vin....

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,

1 - Vendanges début octobre : 5 ou 6 ??

2 – Les grappes nettoyées sont mises dans le pressoir :

Pressurage : Lors d'une vinification en blanc, c'est l'action de presser les raisins pour en extraire le jus, avant la fermentation. On obtient ainsi le moût.

Pressurage en blanc : contrairement à la vinification en rouge, il n'y a en général ni éraflage pour favoriser l'extraction des jus, ni macération afin de limiter les apports en tannins et en couleurs (évidemment non recherchés dans les vins blancs). Cette phase pré-fermentaire est essentielle dans ce type de vinification.

Pressurage en blanc : Au cours du pressurage, le jus qui est récolté sous le pressoir est mis dans une première cuve où il va décanter entre 24h et 48h. C'est le **débourage**, une clarification naturelle opérée par les enzymes du raisin. Les éléments les plus lourds se déposent au fond de la cuve.

Le pressurage a évité que les matériaux solides (pellicule, pépins...) ne restent trop longtemps en contact avec le jus risquant de lui transmettre des odeurs herbacées et acides. En même temps, on a pratiqué un **sulfitage du moût** (le jus de raisin). Le sulfitage consiste à ajouter de l'anhydride sulfureux (le SO₂) pour protéger à la fois le vin de l'oxydation au contact de l'oxygène de l'air et pour faciliter la **décantation**.

4 – **Soutirage** : au bout d'environ 48h, le jus est pompé vers une seconde cuve c'est le soutirage du moût (les bourbes et l'écume restant au fond de la cuve). Enfin, le moût va être stocké dans une cuve en inox pour subir la fermentation alcoolique.

5 - **Fermentation alcoolique**: La fermentation alcoolique se déclenche et dure en moyenne 10 à 15 jours.

La fermentation, 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. Un relevé de la densité et de la température du moût est à faire matin et soir, jusqu'à densité environ 992/994 tout le sucre est alors transformé en alcool.

Il est à noter que les levures qu'on trouve sur la peau des baies de raisin, qu'on appelle les **levures indigènes**, sont souvent insuffisantes pour atteindre un niveau d'alcool satisfaisant, la nature a souvent besoin d'un coup de pouce, et c'est là que le savoir-faire du vinificateur va faire toute la différence !

7 – **Vinification en blanc** : La particularité de la vinification en blanc est l'absence de macération. La vendange 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.



Cuve inox pour vin avec chapeau flottant à air.

Capacité: 400 litres -

Diamètre: 71 cm -

Hauteur : 104.5 cm -

Poids 17 Kg



7) **QUESTIONS DIVERSES :**

Faut-il augmenter le nombre des membres ?

Faut-il favoriser une deuxième association ?

A la très grande majorité, les membres décident, en tout cas pour le moment, de ne pas augmenter le nombre des membres ni de créer une autre association. Il est préférable de faire une première vendange et de voir le résultat avant toute augmentation. D'autre part une autre association demanderait beaucoup de volontaires pour assurer les divers travaux de la nouvelle vigne ce qui paraît difficile pour le moment.

18h30 : inauguration et pot au chai.

