

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



Bulletin des membres de l'Association

N° 8 - Août 2020

COMPTE-RENDU ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

« IN VINO VERIT'ARZ »

VENDREDI 21 AOUT 2020 – 18h00

ORDRE DU JOUR

- 1 Rapport moral par le Président
- 2 Rapport financier par le Trésorier et quitus des membres : Exercice 2019/2020 et BP 2020/2021
- 3 Renouvellement des membres sortants : O. du Chatelier
- 4 Montant de la cotisation 2020
- 5 Fête de la Vigne : samedi 29 août 12h
- 7 Questions diverses : Plus de membres ? Autre association ? Bouteilles ?

Dans ce numéro

- Compte-rendu AG 2020
- Les finances 2019/2020 et BP 2020/2021
- Cotisation 2020

La première partie de cette AG permet de visionner le film réalisé par l'Association Passeurs d'Images et de Sons. Un grand merci à eux pour ce documentaire qui illustre bien tout le travail qui a été accompli par les membres et leur famille et amis. Il est possible de se procurer ce film en contactant le président.

Le président, Daniel Lorcy, ouvre ensuite la séance à 18h et remercie les membres du Conseil d'administration présents ainsi que la vingtaine d'adhérents présents.

1/ Rapport moral de l'association :

CA du 4 juillet 2020

A noter un financement de 200 € de la Mairie pour participer à l'achat de l'égrappoir.

La nécessité de l'achat d'un pressoir fait l'unanimité.

D'autre part, il n'y aura plus de bouteilles à redistribuer cette année. Même si quelques pieds en haut du terrain semblent moins productifs, la vigne se porte bien et de nombreux pieds sont bien chargés. Pour ces raisons, il est décidé de passer à des bouteilles de 75 cl cette année. Une suggestion : proposer 3 ou 4 magnums qui pourraient être vendus en souscription.

Il faudra procéder à un enrichissement du sol à l'automne.

.Débat : En juillet et aout la vigne a connu une grande sécheresse qui a fait suite à la période de confinement avril-mai et juin qui a été, également, très sèche. De ce fait la production sera beaucoup moins importante qu'en 2019.

➡ Il est donc décidé de rester avec des bouteilles de 0,50cl.



15 (petites) grappes sur un pied de pinot gris...

Le site :

www.invino.iledarz.org

Rapport adopté.

2) RAPPORT FINANCIER : Résultats financiers du 31/07/2019 au 01/08/20120:

	DÉPENSES	RECETTES
Solde au 31/07/2019		3747,33
Cotisations 46x40€		1840
Subvention mairie		200
Cotisations 2020/2021		200
Nx adhérents		870
Dons		626,10
Participation M. Legris		1186
Vente motobineuse		150
Semaine du Golfe		1000
Frais banque	72	
Frais postaux	41,95	
MAIF	183,67	
Enedis	1000,76	
SAUR Eau	1928,62	
TOTAUX	3227	9819,43

	DÉPENSES	RECETTES
rappel	3227	9819,43
Matériel électrique	65,60	
Morice élec	498,08	
Matériel plomberie	136,04	
Fossé tuyau CLT	660	
Etiquette Degast	250	
Tondeuse	341,20	
Achat presseoir	650	
Paniers vendanges	79,55	
Constr chai baguettes, verres	180,30	
Main œuvre chai	100	
TOTAUX	6187,77	9819,43

	DÉPENSES	RECETTES
rappel	6187,77	9819,43
Lave bouteilles	187,50	
Sacs bouteilles + étiquettes	75,37	
Fête de la vigne	144,97	
Amendement sol	195	
Analyse terre	115,20	
Analyse vin	55,14	
Bouteilles	314,08	
ARVB Asso vin Brretagne	40	
Cuves	1558,40	
Etiquettes bouteilles	18,75	
Pèse alcool	8,74	
TOTAUX	8900,92	9819,43

	DÉPENSES	RECETTES
rappel	8900,92	9819,43
Barge bouteilles	61	
Liens	17,88	
TOTAUX	8979,80	9819,43
SOLDE au 31/07/2020		+ 839,63

L'assemblée donne quitus au trésorier pour les comptes 2019/2020.

COUT DU CHAI	
LTC Dalle	2112
Réseau pro : bois, toit, portail	4033,09
Portes et fenêtre	239,80
Géomètre	852
Location 2 camions + transport barge	99,55 + 118
Main d'œuvre + matériel	800
Pare pluie	157,08
Matériel électrique	225,48 + 65,60
Morice élec	498,08
Matériel plomberie	136,04
Fossé tuyau CLT	660
Baguettes	180,30 = 10,177,02
Enedis Electricité	1000,76 + 617,76
SAUR Eau Assainissement	1928,62 + 1595,63
TOTAL	15.319,79€

Du fait des besoins en finances, il est décidé de passer la cotisation à 45€, elle devrait normalement baisser l'année suivante.

BUDGET PRÉVISIONNEL 1/08/2020 au 31/07/2021		
	DEPENSES	RECETTES
SOLDE 31/07/2020		839,63
Cotisations 2020/2021 (49x45€)		2225
MAIF	160	
Frais LBP	80	
Frais postaux	25	
Abonnement eau assainissement	180	
Total Energie Elec	276	
Analyse vin	60	
ARVB	40	
Egrappoir	292,49	
SOLDE	1113,49	3064,63

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

	DEPENSES	RECETTES
rappel	1113,49	3064,63
Etiquettes	20	
Fête de la vigne	150	
Engrais	352,18	
Capsules bouteilles	50	
Bouchons	70	
Bouteilles	300	
Isolation toiture	300 (estimation)	
Taxe urbanisme	493	
Achat de plants (25)	30	
TOTAL	2878,67	3064,63
SOLDE		185,96

Après discussion, il est décidé de reporter l'achat de l'égrappoir et de mettre la somme prévue (292,49€) avec l'isolation du toit et des murs, au total 592,49€.

Et cette cuvée 2019 ??
Faut-il augmenter le nombre des membres ?
Faut-il favoriser une deuxième association ?
9 membres n'ont pas récupéré leur bouteille,,,
Autres questions ???

Discussion :

Il est préférable d'aérer la bouteille avant consommation

Nous avons accepté 6 nouveaux membres en 2019 et à ce jour il n'y a pas de nouvelles demandes.

Toute augmentation de la surface demandera plus de monde pour l'entretenir

CONSEILS : VENDANGES ET PRESSAGE

Vendangez le matin

Avec du raisin trop chaud, la fermentation alcoolique va démarrer rapidement et atteindre des températures excessives. Les arômes seront brûlés !

Vendangez "à la fraîche" et évitez de laisser chauffer le raisin. De toutes façons, au-dessus de 15°C, la fermentation alcoolique est spontanée. Cette fermentation va dégager de la chaleur. En partant d'une vendange "fraîche", la fermentation se fera plus tranquillement et votre vin sera bien plus riche.

Triez votre raisin et foulez au dernier moment

Écartez systématiquement les grains pourris, ôtez les rafles, les feuilles et surtout foulez au dernier moment. Une fois écrasé, le raisin est encore plus vulnérable. La pulpe qui n'est plus protégée de l'oxygène va s'oxyder, ce qui rend le vin acide. Mettez en cuve (vin rouge) ou pressez rapidement (vin blanc).

Pressage : limitez la pression !

Les pros parlent plutôt de pressurage. Quoi qu'il en soit, le but est d'obtenir le meilleur jus possible. Votre raisin est propre, tous les grains ont été éclatés au foulage, il ne reste pas de rafles qui donneraient un goût amer ; vous pouvez presser. Mais attention : il reste toujours les peaux et surtout les pépins. Avec un simple pressoir à cliquet comme celui que j'utilise pour mon plaisir, vous pouvez atteindre des pressions considérables et si vous pressez trop fort, vous allez recueillir l'âcreté des pépins. Ces notes amères et âcres sont masquées par le sucre. Vous ne les percevrez pas forcément en goûtant le moût à la sortie du pressoir. Elles sont pourtant présentes et, quand le sucre se sera transformé en alcool, elles risquent d'être prédominantes. Votre vin aura d'ores et déjà perdu toute sa rondeur et son velouté. Limitez la pression, laissez couler tranquillement. Quand ça ne coule plus beaucoup, desserrez le pressoir et mélangez le marc pour libérer les poches de liquide prisonnières de la matière sèche avant de recommencer à presser. De cette manière, vous aurez un rendement correct sans avoir exercé une pression trop forte.

Pour vous donner une idée de ce qu'il ne faut pas faire, il suffit de se souvenir des mauvaises pratiques d'autrefois. Pour les vins dits "de table", le but était de produire le plus possible. Il fallait faire "pisser" la vigne, la qualité importait peu et les vins les plus effroyables étaient corrigés par de bons chimistes payés pour faire des miracles. Même avec des pressoirs à vis, on obtenait régulièrement plus de 100 l de moût pour 130 kg de raisin ! Et davantage les bonnes années. On pressait 2 fois, pour tirer les dernières gouttes. Autres temps, autres méthodes : plus personne ne boit son litre de « vin de table » pour déjeuner ; heureusement !