

Compte-Rendu de l'Assemblée Générale de l'Association des Vignerons de Beauregard 22 janvier 2016

19h00, salle d'Assemblée à St Genis Laval

Marraines-Parrains Présents : 174

Représentés : 53 soit un total de **227 P. ou R.** sur **284 Membres = 80 %** des Membres

Le quorum est donc largement atteint.

Pierre Zacharie, Président de l'Association, déclare ouverte l'Assemblée Générale.

Il présente ses meilleurs vœux à chacun des Participants et les remercie d'être venus très nombreux dans cette grande salle d'Assemblée.

Rapport moral : Pierre Zacharie

Pierre présente ses vœux de bonne année et bonne santé à tous(tes).

Les principaux événements de l'année : 3 réunions du Conseil d'Administration et 2 réunions du Bureau, convention avec Régis Descotes, contrat de location du matériel, vendanges (en 2016 : le Gamay et le Chardonnay seront vendangés en fonction de la maturité de chaque cépage), 2500 bouteilles seront distribuées, 400 environ seront gardées au cas où une année soit moins favorable.

Présentation du sceptre représentant 3 tire-bouchons ; ce sceptre se transmettra de Président en Président.

Vote : le rapport moral est approuvé à l'unanimité.

Rapport d'activité : Jean Noyer

A l'aide des nombreuses diapos de Michel Lacaille-Desse, Jean Noyer décrit les différents travaux réalisés sur les deux terrasses du Nymphée.

Les vignes en début d'année : travaux de taille, palissage, fils de relevage, désherbage, ébourgeonnage, Vignes en juin, juillet et avant vendanges : écimage, épamprage, traitements phytosanitaires ...

Septembre : les vendanges.

Etat sanitaire de nos vignes jusqu'aux vendanges :

L'année 2015 a présenté une avance du cycle phénologique. La canicule du début de l'été explique cette précocité. La sortie de la grappe a été généreuse. La floraison et la nouaison se sont déroulées dans des conditions climatiques favorables. Les attaques de mildiou et d'oïdium de printemps ont vite disparues avec la canicule. Seul un peu de mildiou ou mosaïque était présent sur la feuille au moment des vendanges mais sans conséquence sur les grappes. Pas de présence de botrytis cette année. Les vendanges se sont bien déroulées avec de belles grappes de chardonnay. Le gamay a plus souffert du manque d'eau ce qui a eu pour conséquence une récolte peu abondante de ce cépage.

Les travaux ont représenté 250 / 300 heures de travail ; 60 Intervenants différents, au global.

Vote : le rapport d'activité est approuvé à l'unanimité

Rapport financier 2015 : Pierre Pinaud

Débit : Frais d'A.G. et vendanges = 452,30 €, Façons culturales = 1356,31 €, Cadec = 30,00 €

Amortissements = 756,35 €, Assurances = 412,37 €, Frais de Bureau = 228,78 €, Fourn. = 31,45 €

Crédit : Cotisations = 4030,00 €, Intérêts = 94,11 €, Produits à recevoir = 280,00 €

Reprise s/charges à payer = 252,01 €

Excédent = 1388,56 €

Bilan au 31 octobre 2015 : ACTIF = PASSIF = 23184,21 €

Vote : le rapport financier est approuvé à l'unanimité

Budget 2016, explication du montant des cotisations 2016 : Fred Thiollier

Cette année il s'agit de budgéter une année complète en travaux et élaboration du vin.

Pour les travaux sur les vignes : traitements, travaux agricoles, petits matériels : 2600 €

Pour le vin : Vinification, embouteillage, étiquetage, conditionnement : 4850 €

Frais généraux : A.G., assurances, certificats de parrainage, amortissements : 2200 €

Total général : 9650 € soit environ 4,00 € par cep parrainé

Pour faire simple, nous vous proposons donc une cotisation de 25 € pour 6 ceps parrainés (2016) (50 € pour 12 ceps, 75 € pour 18 ceps parrainés)

Vote : le budget est voté à l'unanimité

Elaboration de nos vins : Régis Descotes

Régis Descotes félicite toutes les personnes qui ont contribué à l'entretien des vignes et aux vendanges. Ces vendanges étaient la « 3ème » feuille donc une première vraie récolte.

Mise en bouteille fin février pour une livraison fin mars/début avril.

Chronologie de l'élaboration de nos vins :

Raisin ==> Pressurage pneumatique ==> Ebouillage pour le Blanc ==> Vinification avec adjonction de soufre, ==> Levurage et oxygénation ==> Fermentation alcoolique suivie de la fermentation malolactique ==> Filtration ==> Mise en bouteille du vin .

Notre vin rouge : 14,5°, notre vin blanc : 12,8°

Le vin rouge pourra se garder 5 ans, le blanc 3 ans.

Renouvellement de 5 Membres du Conseil d'Administration : Fred Thiollier

Comme le prévoit nos statuts, 1/3 des Membres du CA sont « renouvelables ».

Cette année : Emmanuelle Joly, André Grillon, Jacques de la Chapelle, Fernande Dulac, Anne Yvert sont sortant(e)s.

Emmanuelle Joly et André Grillon ne se représentent pas. Merci pour leur participation active à la vie de notre Conseil d'Administration.

Jacques de la Chapelle, Fernande Dulac et Anne Yvert se présentent à nouveau aux suffrages de l'Assemblée.

Votes : les 3 Personnes sont élues à l'unanimité.

Après ces votes, Fred Thiollier précise qu'il faudra penser au renouvellement des anciens... !.

Pour clore cette A.G, Pierre Zacharie donne la parole à Mr Roland Crimier, Maire.

Mr le Maire a apprécié le dynamisme de notre Association et la qualité des personnes qui l'animent. Il a fait part de sa fierté d'avoir créé un vignoble avec des vins de qualité, pour le bien de tous.

Merci aux 4 scouts qui nous ont aidé dans la tenue du vestiaire et dans le service du verre de l'amitié. Vous pouvez faire appel à eux pour de petits travaux : gardiennage, garde d'enfants,...

Le verre de l'amitié, préparé par Fred Thiollier et son équipe féminine, a permis à chacun d'apprécier notre premier vin blanc et notre premier vin rouge.

le 04 février 2016

Pierre Zacharie, Président