



Le Sarmet Arnolphien

Association loi du 1^{er} juillet 1901

78730 SAINT-ARNOULT-EN-YVELINES

siège social : mairie

(adresse postale : 10 rue du Dauphin Couronné)

COMPTE-RENDU DE L'ASSEMBLEE GENERALE ORDINAIRE DU 8 MARS 2014

Sur convocation de son Président Gérald VUARNESSON, les adhérents du Sarmet Arnolphien se sont réunis en Assemblée Générale Ordinaire le samedi 8 Mars 2014 dans la salle Victor Hugo du Club des Remparts, avenue Henri Grivot à Saint-Arnoult-en-Yvelines.

La mise en place de la salle a été réalisée dès 8h par des membres du Conseil d'Administration afin d'être en mesure de recevoir les adhérents à partir de 8h30 pour signer la feuille de présence et permettre à ceux qui n'avaient pas encore payé leur cotisation 2014 de le faire auprès de notre Trésorière Micheline FUEHRER.

La séance a débuté à 9h20 avec pour ordre du jour :

- Rapport moral,
- Rapport d'activités 2013, la Feuille de Vigne,
- Rapport financier 2013,
- Budget prévisionnel 2014,
- Dotation du cru 2013 aux adhérents,
- Mise en bouteille du cru 2013,
- Questions diverses.

1°) Rapport Moral

Le rapport moral a été rédigé et présenté par le Président Gérald VUARNESSON. Il est annexé au présent compte-rendu.

Adopté à l'unanimité

2°) Rapport d'Activités 2013 : la Feuille de Vigne

Le rapport d'activités a été rédigé, présenté et commenté par le Vice Président Patrick RIEDER. Les adhérents le retrouveront dans la Feuille de Vigne N° 12 annexée à ce compte-rendu.

Adopté à l'unanimité

Patrick RIEDER donne quelques précisions sur l'utilisation modérée des sulfites et des échanges qu'il a avec l'œnologue du Centre œnologique de Bourgogne avec lequel nous travaillons depuis de nombreuses années. Il rappelle que, nous ne produisons pas un vin de garde et, qu'une fois mis en bouteille son évolution est largement dépendante des conditions de conservation. Si les millésimes 2005, 2007 et 2008 sont « dépassés » et ne sont plus agréables à boire, ils peuvent être utilisés dans des préparations culinaires diverses et le 2008 est même intéressant pour le kir. Le 2006 qui a continué à s'améliorer jusqu'à l'année dernière va commencer à décliner de même que le 2009.

3°) Rapport financier 2013

Comme d'habitude, le rapport financier (annexé à ce compte-rendu) est lu par notre Président afin de pallier la faiblesse de la voix de notre trésorière, Micheline FUEHER.

Adopté à l'unanimité

4°) Budget prévisionnel 2014

Pour les mêmes raisons, le budget prévisionnel 2014 (annexé à ce compte-rendu) est lu et commenté par notre Président.

Cette année, les plus grosses dépenses devraient provenir de l'achat des bouteilles, bouchons, filtres (environ 1.000€) et des étiquettes (environ 600€). L'acquisition d'une troisième cuve en inox est prévue mais elle ne se matérialisera qu'au cas où les prévisions de récolte le justifieraient.

Budget prévisionnel adopté à l'unanimité

5°) Dotation du cru 2013 aux adhérents

Compte-tenu de la dernière opération de soutirage qui reste à effectuer, nous estimons pouvoir disposer d'environ 710 litres de vin. Sachant que des demi-bouteilles sont encore disponibles, le Président propose d'attribuer 3 bouteilles de 75cl plus une bouteille de 37,5cl à chaque adhérent. Patrick Rieder rappelle que ce résultat ne sera définitivement acquis que le jour de la mise en bouteille sachant que, d'ici là, notre vin toujours en cours d'élaboration reste soumis aux aléas classiques de la vinification qui n'excluent pas la perte de tout ou partie de la récolte.

Adopté à l'unanimité

Suite à une question, il est précisé que l'Ile de France produit des vins blancs, rouges, rosés et même pétillants. Des dégustations sont parfois organisées à l'occasion de réunions officielles (comme l'Assemblée Générale de VFR) ou festives. Rappelons qu'il existe des concours régionaux auxquels nous avons déjà participé ; certains nous ont même rapporté des prix (bronze en 2005 et or en 2006).

6°) Mise en bouteille du cru 2013

Le cru 2013 sera mis en bouteilles le samedi 17 mai 2014. Un repas convivial sera organisé comme d'habitude. Nous vous demandons de noter la date dès maintenant. Pour une bonne organisation, nous vous remercions, lorsque la convocation vous sera envoyée, de bien vouloir y répondre si possible par retour et, en tout état de cause, sans dépasser la date butoir qui conditionne les approvisionnements.

7°) Questions diverses

Gérald VUARNESON nous informe qu'un apiculteur (qui devrait adhérer) demande s'il est possible de déposer deux ruches dans le verger, ce qui est compatible avec l'activité culturelle de notre association. Il précise, suite à une interrogation, que les produits utilisés dans la vigne ne sont pas incompatibles avec la présence de ruches.

Gérard GALLOU souhaite remercier le Sarment Arnophien pour le vin offert par son Président et l'association qui a permis de fabriquer des pots de gelée de vin qui seront remis par les adhérents du Jumelage avec Freudenberg à nos amis allemands.

Richard VINSOT indique qu'il est de plus en plus difficile de trouver des produits de traitement efficaces et que l'utilisation de certains d'entre eux risque d'être conditionnée par une autorisation assortie d'une formation payante. Gérald va se rapprocher de V.F.R. pour savoir quels produits sont utilisés par les adhérents de cette association (Vins Francs Réunis).

Gérald indique que quelques adhérents n'ont toujours pas récupéré leur demi-bouteille 2012.

L'ordre du jour étant épuisé, la séance se termine à 10h35, suivie du traditionnel apéritif convivial.

Le bureau de l'Association


Gérald VUARNESON
Président


Patrick RIEDER
Vice Président


Micheline FUEHRER
Trésorière


Christine RIEDER
Secrétaire