



# Les Vignerons De Beauregard

Association L V D B, Sauvegarde du patrimoine viticole  
106, avenue Georges Clemenceau - BP 80  
69565 Saint Genis Laval Cedex

Page 1 sur 6

## P-V de l'Assemblée Générale 2024 anticipée au 15 décembre 2023

19h00, salle d'Assemblée des Barolles après émargements commencés à 18h.

### Etat des présences

**Présents 153 et 40 représentés par des pouvoirs.**

Soit un **quorum** de **59 %** (193) sur **327** membres.

Michel BANVILLET, Président de l'Association, ouvre la réunion en remerciant les nombreux adhérents qui se sont déplacés. Il est heureux de les accueillir à nouveau dans cette salle d'assemblée des Barolles plus spacieuse et plus pratique mise gracieusement à notre disposition par la municipalité. Elle est chauffée jusqu'au 31 décembre, c'est pourquoi nous avons décidé d'avancer d'un mois la date de notre rencontre annuelle.

Le déroulement de l'A.G. suit l'ordre du jour présenté en diaporama.

### Rapport moral

*Michel BANVILLET*

Un rapide **coup d'oeil dans le rétro à l'occasion des dix ans écoulés** depuis la naissance officielle de notre association des Vignerons de Beauregard. Créée le 27 février 2013 sous la présidence de Pierre Zacharie, l'association a réuni sa première A.G. le 12 avril 2013. Cela a permis aux premiers membres de comprendre les objectifs et les modalités de fonctionnement de l'association. Ils ont pu écouter un exposé documenté sur les Terrasses de Beauregard par Emmanuelle Joly de l'ASPAL et des explications viticoles de Régis Descotes.

Les travaux sur les terrasses avaient commencé sans délai, labourage, épandage, plantations, puis palissage avant la fin du printemps. Quelques photos de ce printemps 2013 sont projetées.

Malheureusement **plusieurs adhérents nous ont quitté en 2023** : Ariel Aguettant début février, Roger VAUZELAS le 7 mars, Yves DELAGOUTTE le 21 avril, Roger PEUGET le 23 avril et Alain THOZET le 11 juillet. Nous avons une pensée particulière pour Yves Delagoutte qui a fait partie du conseil d'administration jusqu'en 2020 tout en étant très impliqué dans la vie de la commune.

**Le conseil d'administration** de notre association est composé de 19 membres bénévoles très actifs dans les différents domaines de nos activités. Il s'est réuni trois fois en 2023 : le 8 mars à la Caponnière, le 7 juin chez Fred Thiollier et le 15 novembre 2023 à la Caponnière. La réunion de mars a reconduit le bureau à l'identique.

En dehors de ces réunions, les membres du C.A. organisent et participent aux travaux viticoles tout le long de la saison, apportent leur aide à la mise en carton, font la distribution des bouteilles aux adhérents au printemps et coordonnent le ramassage des raisins et leur transport au moment des vendanges.

Cette année, deux membres du CA ont suivi le 19 octobre 2023 la formation sur les responsabilités des dirigeants associatifs, organisée par la mairie et assurée par une formatrice de la Fédération des Oeuvres Laïques.

**Le bureau** assure la gestion courante, les commandes et leurs suivis, les relations avec nos partenaires ou prestataires ainsi que l'organisation générale des événements. Le travail administratif est réalisé tout le long de l'année par échange de mails ou téléphone, ou par petites réunions comme pour la récupération des cotisations en janvier et la mise à jour des fichiers adhérents. Les cas de non paiement de cotisation ou de non récupération des bouteilles sont soumis au C.A. de juin.

**Notre vigneron**, Régis Descotes a organisé dans son cuvier avec des prestataires extérieurs la filtration le **18 avril 2023** suivi le lendemain par l'embouteillage, l'étiquetage et la mise en carton.

**La distribution** du millésime 2022 a eu lieu le **22 avril 2023**, en mode drive comme c'est devenu l'habitude au complexe sportif Fillot. Chaque parrain a reçu 6 bouteilles pour 6 ceps.

**Découverte d'une glacière** sur la terrasse du Clapier le **14 avril 2023**. Lors d'un passage de tracteur dans les chardonnay, Régis Descotes a eu la surprise de dégager avec la charrue une belle dalle carrée en pierre. En se déplaçant, elle a laissé entrevoir l'orifice supérieur d'un énorme vide maçonné : l'ancienne glacière du château de Beauregard.

Cet édifice souterrain a été mesuré et photographié par le haut le 17 avril 2023. Après fermeture et apport de terre, Jean-Claude Marçon a positionné en surface une plus petite dalle qui sert de repère pour éviter une nouvelle mésaventure.

Cette glacière était connue mais oubliée au fil des transmissions de propriété. L'ouverture basse n'est probablement plus fonctionnelle. Son accès se trouve dans une propriété privée située sous la terrasse du Clapier côté avenue Foch.

Des **vendanges** en deux fois cette année en raison d'une récolte plus abondante. Nous nous sommes retrouvés plus de cinquante participants les matinées du **samedi 2 septembre et du 9 septembre 2023**. En fin de vendange, grâce aux membres du CA, le traditionnel mâchon convivial a permis de mettre à jour nos conversations. Le deuxième samedi, Pierre Zacharie est venu soutenir par sa présence l'effort des plus jeunes et Françoise Bérard, au nom de la municipalité, a remercié les membres de l'association pour leur dynamisme.

Malgré la sécheresse et le mildiou, la production 2023 une fois pressée et filtrée sera plus abondante que les années précédentes. Un peu moins de 15 hl en chardonnay blanc et 15 hl en gamay. De quoi distribuer en 2024 une bouteille et demi par cep.

La **journée du patrimoine du dimanche 17 septembre** a été l'occasion, comme chaque année, de trois visites de nos vignes et du parc historique assurées par Jean Blanc en partenariat avec la mairie pour une dégustation en suivant. Un peu moins de visiteurs cette année.

L'équipe de communication du député Thomas Gassilloud est venue faire un reportage au cours des vendanges et lors de la journée du patrimoine. Cette courte vidéo retrace de façon vivante ce moment de convivialité – voir sur YouTube : [https://www.youtube.com/watch?v=akftjjvO\\_qI](https://www.youtube.com/watch?v=akftjjvO_qI)

## Etat des adhésions

### Lucien BOUCHÉRAS

Le nouveau règlement intérieur concernant les transferts de parrainages est appliqué depuis un an sans difficulté. Pour mémoire les principales modifications portaient sur :

- L'exigence d'une domiciliation sur Saint Genis Laval.
- La limitation du droit de parrainage à 6 ceps par adhérent.
- Un droit de parrainage de 10 € par ceps qui permet d'équilibrer la participation aux investissements entre anciens et nouveaux adhérents (hors transferts "de droit").

En 2023, il y a eu 9 radiations d'adhérents :

- 6 par décès débouchant sur 7 transmissions familiales ;
- 3 par démission entraînant 5 nouvelles adhésions à partir de la liste d'attente.

La liste d'attente aujourd'hui se monte à 27 candidats dont par année d'inscription : 2019 : reste 1 ; 2020 : 7 ; 2021 : 7 ; et 2022 : 6 ; 2023 : 6. Le temps d'attente est de l'ordre de 4 ans.

Ce 15 décembre 2023, nous sommes, 327 adhérents pour 400 unités de parrainage de 6 ceps.

### Communication

Notre **site internet** : <https://lvdb69230.wixsite.com/lvdb69230> reste un bon moyen de suivre nos actualités ou de trouver des informations plus anciennes. Depuis sa création, près de 4000 visiteurs l'ont consulté. Vous y retrouverez la vidéo 2023, le diaporama et le PV de l'A.G. sans tarder.

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

### Rapport d'activité

#### En vidéo par Michel Lacaille-Desse.

Il l'a réalisée au fil de l'année. Elle retrace de la manière la plus vivante qui soit les différents travaux sur les terrasses ou à Millery, de février à septembre. Vous avez pu la visionner pendant les émargements et elle sera projetée à nouveau en fin d'A.G. Certains s'y reconnaîtront. Durée 26 mn.

On y retrouve : les étapes de la taille en février jusqu'à la ligature, les vues sur la glacière découverte en avril, suivi par les travaux chez Régis Descotes pour le conditionnement et la distribution. En mai, les ébourgeonnages, la tonte et les relevages de fil avant les écimages de juin jusqu'au 7 août sans oublier les vendanges.

#### Exposés par Hervé du Chaffaut

#### Les travaux réalisés par nos vignerons

Les différentes séquences de travaux :

- Janvier : aucune intervention, vignes en hibernation.
- Février : pré-taille, débroussaillage, taille, broyage sarments. Vignes en hibernation.
- Mars : Révision palissage, pliage baguettes et débroussaillage.
- Avril : Descente des fils de fer, plantation pieds manquants et buttage ceps.
- Mai : Ébourgeonnage et 1ère tonte entre les rangs de vignes. 1er remontage fil de fer. Dé-buttage pieds de vignes. Arrosage des nouveaux pieds de vignes.
- Juin : 2ème montée fil de fer, pose des agrafes, 1er écimage et ébourgeonnage
- Juillet : 2ème écimage et 3ème écimage (en fin de mois).
- Août : 4ème écimage en vue des vendanges
  - le 22 : prélèvement de baies de raisin pour analyse de maturité.
  - le 28 : 2ème prélèvement de baies de raisin pour analyse de maturité.
- Septembre : La maturité œnologique de nos vignes est atteinte pour les vendanges.
- Récolte du chardonnay le 2 et celle du gamay le 9 septembre 2023

## Travaux réalisés avec tracteur par Régis Descotes.

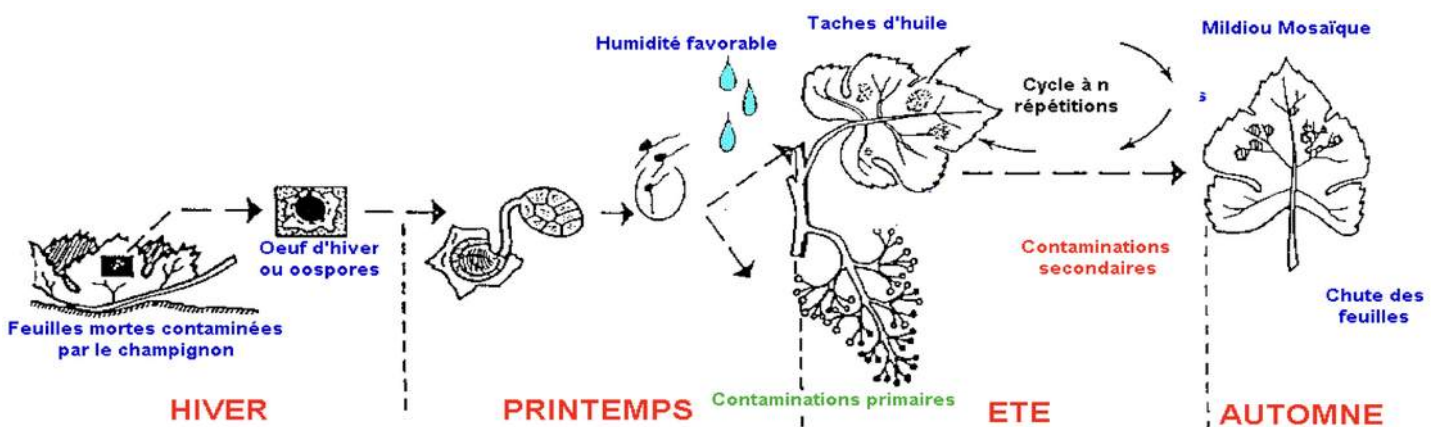
- Broyage de sarments
- Buttage et dé-buttage pieds de vignes. Passages pour 3 façons culturales avec châssis enjambeur.
- Série de 9 traitements phytosanitaires réalisés d'avril à début août pour combattre les maladies :
  1. Mildiou : Cette année ayant eu de nombreuses pluies très irrégulières a nécessité de fréquents passages de pulvérisateur. Produit utilisé : Bouillie Bordelaise.
  2. Oïdium : Présence de cette maladie essentiellement sur le chardonnay. Plusieurs traitements réalisés en période de pré-floraison jusqu'à fin floraison.
  3. Produits utilisés :
    1. Soufre mouillable épandu par pulvérisateur depuis avril à fin juillet.
    2. Fleur de soufre épandue avec soufreuse. (celle-ci a l'avantage d'émettre des vapeurs qui se diffusent au sein de la végétation.

## Le comportement du vignoble de Beauregard au cours de l'année 2023

Les années se suivent mais ne se ressemblent pas. Nos vignes ont subi deux agressions notables : une très forte pression du mildiou au printemps et une canicule estivale intense.

- Janvier : vignes en hivernage, pas de précipitation. Temps froid et humide
- Février : vignes toujours en hivernage, peu de précipitations, humidité, température en hausse.
- Mars : la végétation se réveille, débourrement du chardonnay le 30.
- Avril : Débourrement du gamay le 3. Temps propice à l'éclosion des œufs de mildiou.
- Mai : Temps doux en début de mois qui devient chaud par la suite. Début de floraison pour le chardonnay.
- Juin : Floraison du gamay, 86 mm de pluie le 3. Apparition du mildiou visible sur feuille. La température devient chaude à très chaude.
- Juillet : Début véraison des grappes. Mildiou toujours très présent et 11 jours de chaleur intense.
- Août : Temps moyennement chaud en début de mois puis devient caniculaire. Les Raisins prennent des couleurs. Le mildiou perd de son intensité et n'a pas pénétré les grappes.
- Septembre : La maturité œnologique des grappes se précise et nous permet d'envisager les vendanges : le 2 septembre pour le chardonnay et le 9 septembre pour le gamay.
- En conclusion : belle récolte malgré une sécheresse bien visible, surtout sur le gamay. Bonne régression du mildiou grâce aux nombreux traitements.

## Le rapport est complété par un exposé sur le mildiou et ses cycles.



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

## Rapport financier 2023

Pierre PINAUD, trésorier

Notre trésorier commente les tableaux ci-dessous. Les finances sont saines et en équilibre.

### Bilan au 31 octobre 2023

ACTIF		PASSIF	
Immobilisations nettes	7 163,38 €	Fonds associatif	23 884,91 €
Crédit mutuel, compte courant	25,44 €		
Crédit mutuel, compte rémunéré	18 750,00 €		
CM Parts sociales	15,00 €	Fournisseurs	2 154,00 €
Charges payées d'avance	168,00 €	Écart	82,91 €
<b>TOTAL</b>	<b>26 121,82 €</b>	<b>TOTAL</b>	<b>26 121,82 €</b>

### Compte des charges et produits (exercice du 1<sup>er</sup> novembre 2022 au 31 octobre 2023)

DÉBIT		CRÉDIT	
Façons culturales, traitement phytosanitaires	2 469,00 €	Cotisations, parrainages	11 294,00 €
Vinification, élevage du vin	1 400,00 €	Produits financiers	239,88 €
Conditionnement	3 161,36 €		
Achat conditionnement, étiquettes, cartons	1 540,13 €		
Vie associative (AG, vendanges)	835,84 €		
Secrétariat, fonctionnement et divers	697,26 €		
Assurances	540,93 €		
Amortissement immobilisations	806,45 €		
Écart recette-charges	82,91 €		
<b>TOTAL</b>	<b>11 533,88 €</b>	<b>TOTAL</b>	<b>11 533,88 €</b>
<b>DÉBIT</b>	<b>CRÉDIT</b>	<b>DÉBIT</b>	<b>CRÉDIT</b>

**Vote : le rapport financier est approuvé à l'unanimité.**

### Montant de la cotisation 2024

Michel BANVILLET

Le montant de la cotisation 2024 est calculée de manière à financer le montant du budget prévisionnel 2024 établi à 14 090,00 €. (cf. tableau ci-contre)

La production permettant de distribuer 3600 bouteilles. Chaque bouteille devra financer 3,91 €.

La cotisation appelée correspondra aux **9 bouteilles distribuées par unité de parrainage** de 6 ceps, réparties en 4 bouteilles de chardonnay blanc et 5 bouteilles de gamay rouge.

Son montant est de **35 € pour 6 ceps** (70 € pour 12 ceps et 105 € pour 18 ceps parrainés).

Groupe de dépenses	Montant
Façons Culturelles	2 500,00 €
Vinification	2 100,00 €
Conditionnement	5 325,00 €
Achats Étiq. Contre-Étiquettes	1 470,00 €
Frais d'A.G et Vendanges	650,00 €
Achats, Secrétariat, Frais divers	685,00 €
Assurances	560,00 €
Amortissements	800,00 €
<b>TOTAL</b>	<b>14 090,00 €</b>

**Vote : le montant de la cotisation 2023 est voté à l'unanimité**



## **Renouvellement du C.A.**

*Michel BANVILLET*

Parmi les sept membres arrivant en fin de mandat : Anne BONFORT, Lucien BOUCHÉRAS, Hervé du CHAFFAUT, Michel DUCAT, Abel MOURLON, Pierre PINAUD et Bernard ROCHE, seul Abel MOURLON ne souhaite pas se représenter.

**Votes :** Les cinq membres qui se représentent, Anne BONFORT, Lucien BOUCHÉRAS, Hervé du CHAFFAUT, Michel DUCAT, Pierre PINAUD et Bernard ROCHE sont tous élus à l'unanimité.

⇒ Le nombre de membres du C.A. n'atteint plus le maximum de vingt prévu par les statuts. Il est donc fait appel aux marraines ou aux parrains ayant la volonté de s'investir davantage dans la gestion et/ou les travaux de l'association. Ils sont invités à candidater au C.A. en adressant leur demande par simple courrier ou mail au bureau en précisant les compétences ou aides qu'ils peuvent apporter. Chaque candidature sera soumise à l'approbation du C.A. avant d'être validée à la prochaine Assemblée générale annuelle.

## **Questions diverses**

Réponse différée à une question de la salle. Le stock de bouteilles restant après l'A.G. est :

- en millésime 2021 : 147 cols en Gamay et 27 cols en Chardonnay
- en millésime 2022 : 75 cols en Gamay, le Chardonnay 2022 a été épuisé dès la distribution.

Avant de clore les débats, le président en donnant la parole à Patrick FAURE, adjoint en charge de la vie associative et représentant actif de la municipalité au sein du C.A. évoque la convention de jouissance à titre gratuit des terrasses de Beauregard dont le terme de 12 ans arrive en février 2025.

Patrick Faure remercie tous les parrains et les marraines des vignes de Beauregard pour la belle réussite de notre association, réussite due à chaque bénévole participant à des degrés divers. Parmi eux, une mention spéciale aux membres du CA qui font vivre ce patrimoine viticole saint-genois. Il rassure le président sur la prorogation de la convention le moment venu. Il remercie tous les parrains et marraines qui ont préparé cette assemblée pour en faire un chaleureux moment de partage et de retrouvailles.

Le président invite alors les adhérents présents autour du buffet pour y déguster avec plaisir et modération notre millésime 2021 des "terrasses du Nymphée" tout en levant leur verre à l'amitié.

Le 11 janvier 2024

Vu le président, Michel BANVILLET

