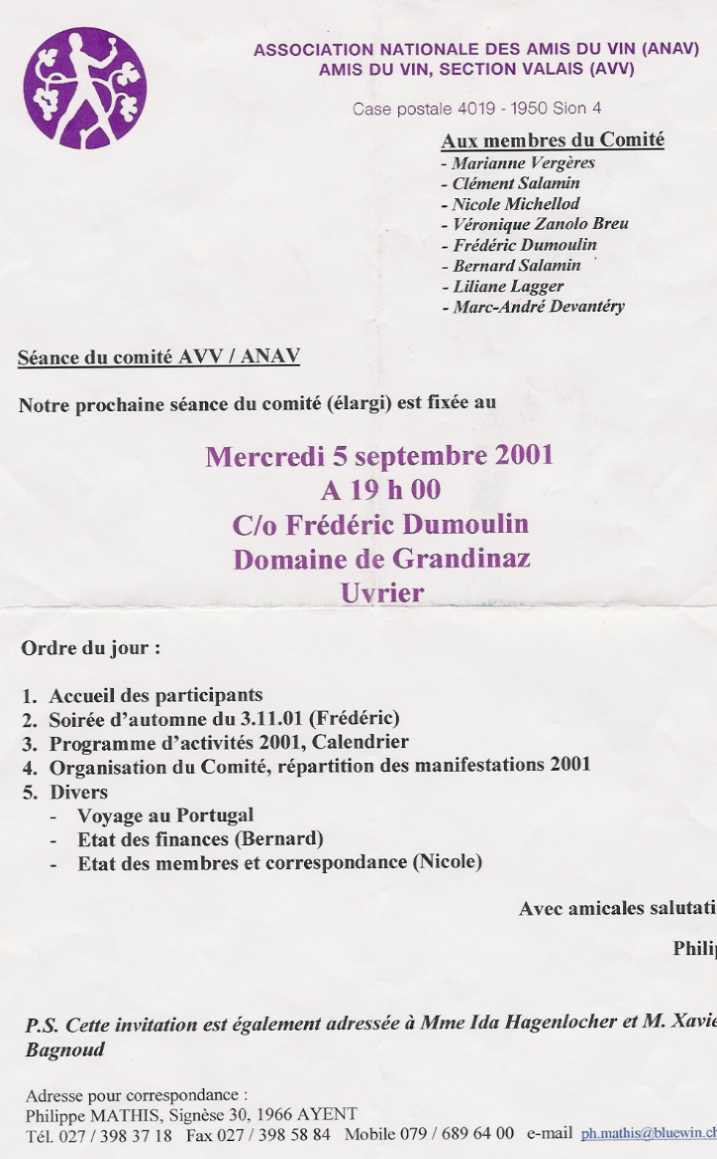
** ASSOCIATION NATIONALE DES AMIS DU VIN (ANAV)**

**AMIS DU VIN EN VALAIS (AVV)**

Case postale 119, 1951 Sion, amiduvin-vs.ch

**Procès-verbal**

**de la 71ème assemblée générale des amis du vin section Valais**

**samedi 27 mai 2023**

***à : Cave Le Bosset à Leytron***

***chez Mme Romaine Blaser Michellod***

L'assemblée générale a lieu à 11 h.

1. **Ouverture de l’assemblée**

Nous sommes accueillis ***à la Cave Le Bosset à Leytron à 11 h.*** par Mme Romaine Blaser Michellod, membre du comité de notre association et par notre président M. Dominique Favre qui souhaite la cordiale bienvenue à tous. 38 personnes sont présentes.

L’assemblée se déroule dans le carnotzet.

* Notre président M. Dominique Favre salue la présence de M. Rolf Gremlich, du Comité central.

* Une minute de silence pour nos membres disparus pendant l’année 2022 est demandée : M. Rémondeulaz membre d’honneur, M. Jo Pitteloud, la fille de Narcisse Vianin ainsi que le papa de Romaine Blaser-Michellod.

L’ordre du jour est accepté tel que présenté sur la convocation.

**2.** **Procès-verbal de l’assemblée du 11.06.2022**

La lecture du PV de l’assemblée du 11.06.2022 n’est pas demandée. Le procès-verbal a été

reçu avec la convocation de la présente assemblée et accepté par applaudissements.

**3**. **Rapport du Président :**

**Chères amies, chers amis du vin,**

Après Fully en 2008, Chamoson en 2009, Conthey en 2016 et Saillon en 2019, nous voici à Leytron, grâce à notre nouvelle membre du comité, Romaine Blaser-Michellod, qui nous reçoit dans son entreprise familiale. La ronde des villages viticoles, situés entre Sion et Martigny, est presque terminée mais il manque encore Ardon pour boucler la boucle. Cela n’est que partie remise.

Nous ne pouvons évoquer Leytron sans parler de l’Humagne puisque désormais appelé village de l’Humagne qui célèbre leur star, chaque année en novembre depuis 2006, sous le nom de Humagne en fête. Il faut distinguer l’Humagne blanc ou blanche de l’Humagne rouge, qui sont deux cépages différents.

L’Humagne blanche est avec la Rèze, l’un des plus anciens cépages du Valais. Selon le généticien J. Vouillamoz, il serait d’origine grecque et aurait remonté la Vallée du Rhône depuis Marseille avant le 14ème siècle. Il est le père des deux curiosités haut-valaisannes que sont le Lafnetscha et le Himbertscha.

En 1955, le Dr Wuilloud disait : « Hâtez-vous d’en savourer les dernières authentiques bouteilles. Vos enfants n’en trouveront plus. On ne saurait que les plaindre. » Presque disparu des vignobles, mais grâce au regain d’intérêt pour les vieux cépages, il est sauvé de l’extinction dans les années 1980-1990. Honneurs donc aux viticulteurs qui l’ont ressuscité !

L’Humagne blanche est souvent considérée comme le vin des accouchées car il contiendrait trois fois plus de fer que les autres vins selon la croyance populaire. En réalité on parle d’un mythe infondé car il était souvent mélangé à des plantes médicinales qui ne devaient rien à la nature du cépage. Une légende qui a très certainement aidé de nombreux petits Valaisans et Valaisannes à venir au monde dans la douceur !

Abordons maintenant l’Humagne rouge qui fait la fierté de Leytron, étant la vedette incontestée de son vignoble. Nous n’allons pas polémiquer sur le nom car selon son ADN, il serait originaire et identique au Cornalin du Val d’Aoste. La première bouteille d’Humagne rouge apparaît à Leytron en 1946 et sa renommée ne cesse de grandir depuis sa remise en valeur dans les années 1970. Racé et viril, rustique aux saveurs alpestres, l’Humagne rouge décrit assez bien le caractère du vigneron qu’il soit valdotain ou valaisan.

Au sortir de deux années de disette dues au Covid, nous avons repris nos activités avec entrain et envie de retrouvailles bachiques, avec à chaque manifestation, une belle participation.

Nous avons fait honneur aux vins de Genève et Neuchâtel, aux perles surprenantes du Languedoc-Roussillon lors de nos rencontres printanières 2022. Une journée au Paradis de Sierre pour nous retrouver en assemblée et une dégustation au sommet pour boire du Païen à la cave de l’Evêque nous ont agréablement remplis de saveurs et d’arômes.

Notre voyage en Emilie Romagne reste sans conteste le bouquet tant la gastronomie que les découvertes vinicoles et culturelles imprègnent encore nos esprits et nos souvenirs.

Nous félicitons notre équipe les « Gamaysans » qui a participé à la Régionale de la coupe ANAV à Salquenen avec un deuxième rang et à la finale suisse à Mendrisio avec une honorable 7ème place.

En guise de conclusion et de remerciements à mes collègues du comité pour leur amicale collaboration et à vous toutes et tous ici présents pour votre chaleureuse fidélité, je vous dédie cette citation de Rabelais, chantre de la Dive Bouteille : « De tous les êtres vivants, seul l’être humain boit et apprécie comme il faut l’eau bénite de la cave. »

**4. Comptes de l'exercice 2022 et rapports des vérificateurs**

Notre trésorière,Claire-Lise Bonvin, donne lecture des comptes de 2022 qui se présentent comme suit :

Comptes 2022

Dépenses CHF 81'654.40

Recettes CHF 80'148.--

Perte CHF 1'506.40

Le capital au 31.12.2022 s’élève à CHF 40'531.75

Claire-Lise BONVIN donne lecture des rapports des vérificateurs. Elle est félicitée et remerciée

pour la bonne tenue des comptes.

**5. Approbation des comptes et décharge au Comité**

Les comptes sont adoptés à l’unanimité et décharge est donnée à la trésorière, au comité et aux réviseurs des comptes.

**6. Nomination des vérificateurs de comptes.**

Mme Claire-Lise Bonvin étant trésorière il faut la remplacer. Les contrôleurs seront Mme Anne Chantal Schroeter en qualité de nouvelle vérificatrice et M. Pierre-Alain Zufferey réélu. On les remercie chaleureusement.

**7.** **Budget 2023**

Dominique FAVRE rappelle que le budget 2023 avait été approuvé lors de notre dernière assemblée à Sierre.

**8. Programme 2023**

* **Première dégustation : 01.03.2023**

**« Osons la Coupe ANAV »**

Malheureusement ce n’était pas une réussite. Seulement une petite dizaine d’inscrits. M. Jérôme Iglésias rappelle que ce n’était pas un réel concours mais il fallait prendre cette dégustation comme un jeu, sans jugement aucun. Nous allons remettre l’ouvrage sur le feu et tenter à nouveau lors d’une prochaine dégustation.

*M. Henri Noël Dubuis propose de faire un repas « pain&fromages » plutôt que traiteur.*

**Seconde dégustation : 19.04.2023**

**Portugal : les vins de l’Atlantique ou le Portugal insolite**

Intervenant : **Luis Almeida / Cave des Chevaliers**

Lieu : Salle de Wolf :

Dégustation très appréciée. Nous félicitons M. Almeida pour ses choix de vins. Et le repas par Hilaire Pierroz était en accord.

* **Assemblée Générale : 27.05.2023**

**Restaurant Union à Leytron / Cuisinier :** Gourmand Catering, Mme Fabienne Rossi**.**

**Assemblée à 11h**

**Dégustation/Apéro par la Cave du Bosset**

* **Voyage en Champagne / Reims /Nancy /Auxerre : 22/23/24/25/26/août 2023**

L’Oiseau bleu par Pierre Melly et Dominique nous préparent un beau voyage.

* **Repas d’automne : 04.11.2023**

Savièse avec visite guidée de l’Ecole de Savièse à la Maison Communale (à vérifier si c’est possible)

Lieu : Repas au restaurant de Binii / Les vins seront présentés par Gaël Roten.

**9. Divers**

M. Gremlich nous annonce que, lors de la Fête du Goût à Sion, le 16 septembre 2023 nous remettrons le prix Ami du Vin à M. José Vouillamoz.

Un encart dans le journal Vinum est prévu.

Un repas à la Salle de Wolf est également prévu.

Il y aura quelques invités et une demande aux membres pour y participer est lancée. Un courrier suivra.

M. Grimlich encourage les Amis du Vin de participer à la Coupe Anav…

Le Président clôt l’assemblée.

L’assemblée le remercie par de chaleureux applaudissements.

Un apéritif avec présentation et dégustation de divers vins de la Cave Le Bosset nous est offert. Nous sommes reçus royalement en mode : Garden Party. Merci Romaine.

Et par la suite nous nous sommes rendus au Restaurant l’Union ou le repas nous a été servi. Nous félicitions l’équipe de service ainsi que Gourmand Catering pour le repas. Fin de la manifestation vers 16h.

✰✰✰

La secrétaire au procès-verbal :

Maryse Sierro

Sion, le 04.10.2023