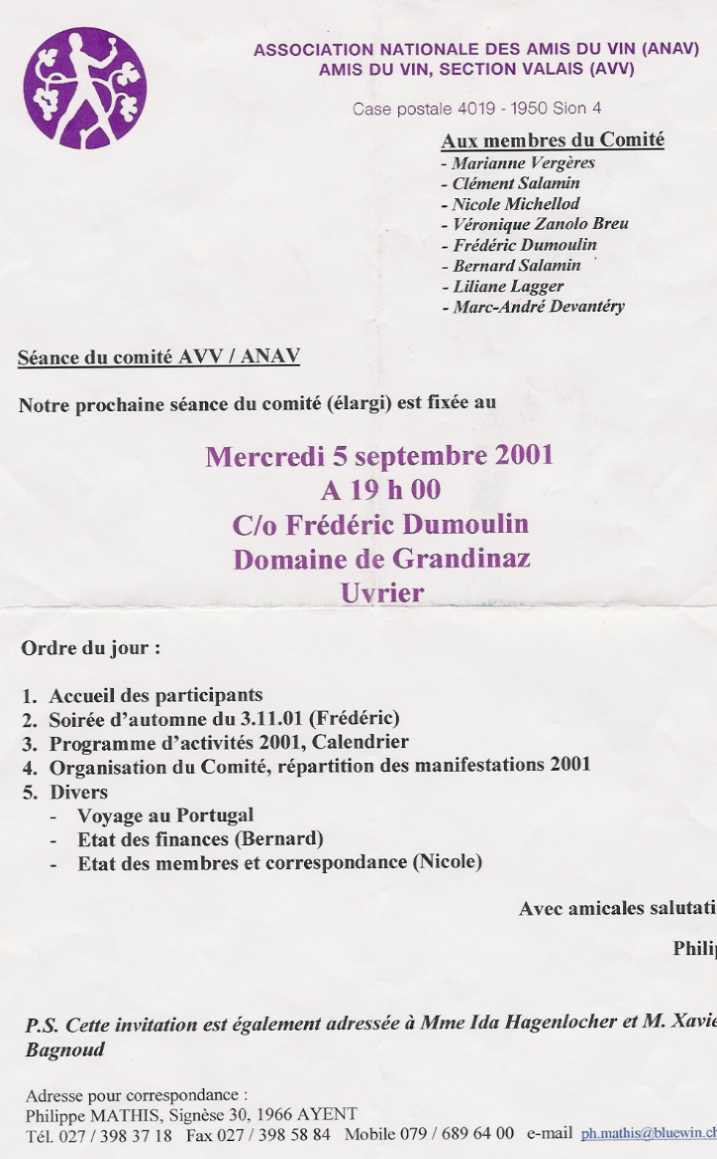
** ASSOCIATION NATIONALE DES AMIS DU VIN (ANAV)**

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

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

**Procès-verbal**

**de la 70ème assemblée générale des amis du vin section Valais**

**samedi 11 juin 2022**

***à la Cave du Paradis à Sierre***

L'assemblée générale a lieu à 11 h.

1. **Ouverture de l’assemblée**

Nous sommes accueilli ***à la Cave du Paradis à Sierre à 11 h.*** par notre président Dominique Favre qui souhaite la cordiale bienvenue à tous. Nous sommes 39 personnes.

* Il a le plaisir d’accueillir deux nouveaux membres : Mme Chantal Balet et M. Nicolas Bonvin,
* Une minute de silence pour nos membres disparus pendant l’année 2021 est demandée : Jean-Paul Berclaz, Robert Antille, Jo Pitteloud et Paul-Alain Métrailler.

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

1. **Procès-verbal de l’assemblée du 06.11.2021**

La lecture du PV du 6 novembre 2021 de l’assemblée n’est pas demandée. Le procès-verbal a été reçu avec la convocation de la présente assemblée et accepté par applaudissements.

1. **Rapport du Président :**

**Chères amies, chers amis du vin,**

**L’année 2021 peut être qualifiée de chaotique et compliquée, que ce soit au niveau sanitaire avec une pandémie qui n’en finissait plus, au niveau économique et touristique avec des contraintes plus ou moins bien acceptées, au niveau vitivinicole avec une récolte la plus faible depuis 1966.**

**Ce fut une année de crainte pour nos vigneronnes et vignerons qui ont subi gel de printemps, pluies incessantes, grêle et mildiou et finalement triage de la vendange pour couronner le tout. Malgré ces caprices de la nature, le millésime 2021 est sauvé grâce à une fraîcheur, un fruité et à une bonne acidité qui promettent un bel équilibre et une concentration des arômes à nos vins. « Un millésime de battant » selon notre œnologue cantonale.**

**Si beaucoup ont vu, durant l’année écoulée, le verre à moitié vide, votre comité s’est résolu à voir le verre à moitié plein, en mettant sur pied une dégustation originale , reportée de 2020, les « trois couleurs de la Provence », fréquentée par 30 membres, un voyage aux Grisons et au Tessin mettant en valeur la richesse et la noblesse de leurs cépages et un repas festif de chasse à Montorge, annulé en 2020, avec 42 participants. Notre association se porte bien car très peu de membres nous ont quittés durant la pandémie. Cela est très réjouissant pour votre comité qui vous remercie pour votre fidélité.**

**Aujourd’hui, saluons les retrouvailles, chassons la morosité et profitons des beaux vignobles et coteaux de Sierre, la plus grande AOC de Suisse avec 1200 hectares de vignes et 40 cépages différents. Un moment de réjouissance dans les caves du Paradis, antichambre du jardin céleste, si je puis m’exprimer ainsi.**

**Comme lors de chaque assemblée, j’aimerais vous parler d’un vin de caractère et unique en son genre.**

**Le vignoble sierrois donne naissance à un vin né il y a plusieurs siècles de la transhumance des paysans entre Sierre et le Val d’Anniviers : le vin du Glacier, vin oxydatif qui ne séduit pas tous les palais mais qui a la faculté de traverser le temps. Raisins récoltés en plaine, mais vin élevé en montagne, vinifié selon le principe de la solera (ou réserve perpétuelle, avec addition de plusieurs millésimes), le vin du Glacier se présente avec une robe ambrée, à l’arôme de sotolon qui évoque la noix et des notes balsamiques, d’une grande complexité en bouche.**

**L’ordonnance sur la vigne et le vin précise : « un vin blanc AOC produit dans le district de Sierre, élaboré avec un ou plusieurs cépages, élevé dans des fûts de mélèze dans le Val d’Anniviers à une altitude minimum de 1200 mètres avec une durée minimum d’élevage de 15 ans ».**

**Une récente étude recense 32344 litres de vin du Glacier stockés en juillet 2021 dont les cépages principaux sont la rèze, la marsanne et le pinot gris.**

**Dominique Fornage, dégustateur renommé, parle d’un «  style Glacier, d’un trésor marqué d’une grande intensité, d’une amertume positive et d’une acidité élevée ».**

**Maintenant que nous savons tout sur le vin du Glacier, il nous reste qu’à trouver un généreux sponsor anniviard qui nous ouvrira une porte sur les 148 tonneaux recensés de ce vin mythique et jouir du privilège en chantant :**

**Dans le Val d’Anniviers**

**On ne boit pas de bières**

**Mais le vin du Glacier**

**Le raisin a muri**

**Sur les coteaux de Sierre**

**Plus connu sous le nom**

**Le pays du soleil.**

**Bonne journée à toutes et tous au pays du soleil !**

Il passe ensuite la parole à notre vice-président oenologue Christian Gfeller et le félicite avec fierté bien méritée pour les médailles reçues par la Cave des Chevaliers à Salquenen au Concours Mondial de Bruxelles avec Grande Médaille d’Or pour le Pinot Noir 2019-Clos Pachje, la Médaille d’Or pour l’Heida 2020 et pour le Cornalin Neyrun Lux Vina 2019.

* Christian félicite également pour sa performance et ses compétences son caviste Sébatien Meizoz qui est également membre de notre Association.
* Il informe l’assemblée de la nomination du nouveau président ANAV, élu lors de la dernière assemblée suisse, M. Urs Götschi.
* Il nous indique également qu’il sera présent pour accompagner notre équipe valaisanne de la Coupe ANAV composée de Géraldine Gfeller, Jérôme Iglesias et Christian Vouillamoz qui s’est distinguée lors des joutes régionales disputées à Salquenen en mars de cette année et qui est sortie gagnante. Nos trois compétiteurs sont donc attendus au Tessin, à Balerna le samedi 18 juin pour défendre les couleurs valaisannes et à la Coupe ANAV Suisse et nous leur souhaitons la victoire.

**4. Comptes de l'exercice 2021 et rapports des vérificateurs**

Notre caissier,Nicolas Melly, donne lecture des comptes de 2020 qui se présentent comme suit :

Comptes 2021

Dépenses CHF 51'775.80

Recettes CHF 54'015.00

Bénéfice CHF 2'239.20

Le capital au 31.12.2021 s’élève à CHF 42.038.16

Claire-Lise BONVIN donne lecture des rapports des vérificateurs. Le caissier est félicité et remercié pour sa discipline et pour son travail.

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

Les comptes sont adoptés à l’unanimité et décharge est donnée au caissier, au comité et aux réviseurs des comptes. Claire-Lise BONVIN et Pierre-Alain ZUFFEREY, sont également réélus.

**6.** **Budget 2023**

Dominique Favre rappelle que le budget 2022 avait été approuvé lors de notre dernière assemblée à Montorge.

**7. Démission – admission – Renouvellement du comité**

En 2021, Stéphane Favre avait donné sa démission pour des raisons de santé. Il n’avait pas été présent lors de la dernière assemblée. Nous profitons de sa présence ce jour avec nous pour le remercier pour les 11 ans au sein du Comité.

Nicolas Melly se retire du comité en sa qualité de caissier après 13 ans. La vie professionnelle et familiale aura eu raison de son emploi du temps.

Nous regrettons bien sûr ces deux démissions. Le président leur offre un carton de bouteilles en remerciement de leur dévouement auprès de notre Association.

Ils sont applaudis et remerciés de leur temps au sein du comité.

En remplacement des deux démissionnaires sont nommées :

* Mme Claire Lise Bonvin en qualité de comptable. Déjà membre depuis de longues années, ses compétences seront essentielles dans notre association.
* Mme Romaine Blaser Michellod de Leytron de la Cave du Bosset en qualité de membre. Ses connaissances vitivinicoles seront également très appréciées pour notre association.

Elles sont chaleureusement applaudies et remerciées pour leur engagement.

**8. Divers**

Dominique Favre nous a également indiqué que la prochaine sortie dégustation et repas de chasse aura lieu le samedi 5 novembre. Un bus offert par la section sera organisé et nous conduira jusqu’à Visperteminen et le repas se tiendra au Stalbach Hotel à Viège.

Il rappelle également notre voyage en Italie en août (région Emilie -Romagne). Les inscriptions sont attendues avec impatience.

Le Président clôt l’assemblée.

L’assemblée le remercie par de chaleureux applaudissements.

✰✰✰

Cette assemblée générale est suivie d’un apéritif dans les jardins du domaine. Une présentation des vins de la Cave du Paradis est animée par Olivier Roten très amical et très enthousiaste sur son métier de vigneron encaveur. Nous le remercions.

Ensuite un repas est préparé par le traiteur « Les deux chefs » qui se termine dans la joie et la bonne humeur, accompagné par d’excellents vins de la Cave du Paradis.

La secrétaire au procès-verbal :

Maryse Sierro

Sion, le 12.06.2022