

VINZELLES

Un excellent bilan pour la cave des grands crus blancs



Les adhérents ont écouté les bons chiffres de la cave pour l'année 2020/2021. Photo JSL/Nicole RANCHIN

L'assemblée générale de la cave des grands crus blancs de Vinzelles s'est tenue ce vendredi 28 janvier en présence de 42 des 80 adhérents.

Le président Richard Goyat a ouvert la séance et présenté le rapport d'activité de l'exercice 2020/2021.

Les 120 hectares gérés par la cave ont produit 7 500 hectolitres aux vendanges 2020, soit une récolte pleine. Le chiffre d'affaires réalisé s'élève à 5 millions d'euros, soit une augmentation de 11 % par rapport à 2019. 75 % des ventes ont été réalisées sur des bouteilles et 25 % sur du vrac.

Un travail sur le bio

Au niveau environnemental et sociétal, la cave a atteint 91 % de la certification HVE (haute valeur environnementale). Elle a acquis et travaille actuellement à développer la certification agriculture biologique.

En 2022, deux nouvelles cuvées verront le jour avec le mâcon bio blanc en avril et le pouilly fuissé 1^{er} cru en octobre.

La cave a également investi dans un nouveau parc à fûts afin de réaliser des cuvées haut de gamme, baptisées "Quintessence". Elle a aussi mis en ligne son nouveau site internet.

Dans son rapport moral, le président Richard Goyat a cité les deux médailles (or et argent) obtenues au concours de grands vins du Beaujolais, avant de terminer par une note un peu moins gaie, à savoir les pertes dues au gel sur la vendange 2021, estimées à 32 % environ.

Après le vote à l'unanimité de toutes les résolutions et l'élection d'un nouvel administrateur (Simon Contet), la séance s'est achevée avec le traditionnel verre de l'amitié accompagné de galettes des rois.

Nicole RANCHIN (CLP)