



Assemblée Générale

des

Echansons Ligériens

4 février 2012



**Patrice Goguet, Président,
ouvre la séance de l'Assemblée Générale de la Confrérie.**



**Patrice Goguet nous présente le rapport moral et le rapport d'activités
puis Renzo Borsato, Trésorier, assisté de Béatrice Borsato, Trésorière Adjointe,
nous soumettra son rapport financier.**



Le tout, avec la gravité qui sied à cette docte assemblée !



Un rapport placé sous le signe de la haute technologie !

LES ADHERENTS



RAPPORT FINANCIER



**LES TRESORIERES
PEUVENT SE TROMPER**

Envoyé : lundi 17 octobre 2011 19:22

À : Jacob Bernard; Dolbeau Claudine Yves &; BESNARD Patrice; MARTIN Denis

Objet : Vins d'Anjou

Bonsoir les Echansons,

Suite à la demande de Bernard, j'ai ouvert mes dossiers d'encaissements de vins commandés.

Comme vous pouvez le constater, j'ai enregistré les paiements de Bernard et Yves.

J'attendais les factures d'achat de vin (Papin et Vaillant).

J'ai donc noté que cette commande n'a pas été passée aux vignerons : commande faible?

Je vais donc sortir le chéquier pour rembourser les sommes mentionnées :

- * 109,50 € pour Bernard

- * 273,00 € pour Yves

Pour améliorer le système (qui est déjà excellent), il faudra bien me prévenir lorsqu'une commande n'est pas passée aux vignerons.

Je vous souhaite une bonne soirée.

Amitiés.

Renzo.

N.B. : Béatrice, mon adjointe préférée, a audité mes opérations financières et elle vous embrasse.



« Ça, on demande à le voir ! »

Les trésoriers peuvent
rembourser, si nécessaire



Et on le voit !

N.d.A. : Une photographie n'est qu'un reflet de la réalité. Parfois il est fidèle, d'autres fois il montre ce que nous voulons montrer ... ou pas !



L'AUDIT DES COMPTES



... Florence vérifie les comptes de l'année ...



EXERCICE 2011
1/01/2011 AU 31/12/2011

Echansons ligériens 2011

DEPENSES		RECETTES	
ach de vin/revente	14 408,43	Vente/vin	14 063,80
dép. dégust	2 835,27	recettes dégust	4 175,10
Dépense St-Gui	1 856,00	Recette St-Gui	1 815,00
achat accessoires	69,00	vente accessoires	245,00
frais fonctionnement	1 194,51	adhésions 20010	1 739,00
assurances	238,00		
voyage annuel	324,30		
DIFFERENCE (+)	1 112,39		
TOTAL	22 037,90	TOTAL	22 037,90

On se doutait bien que Renzo était un grand visionnaire !

Echansons ligériens 2011

RECETTES	
Vente/vin	14 062,80
Recectes dégust	4 175,10
Recectes St-Jov	1 815,00
vente accessoires	240,00
adhésions 2011	1 720,00
Total	22 037,90





Un rapport financier peut donc amuser un auditoire ?

EXERCICE 2011
1/01/2011 AU 31/12/2011

Echansons ligériens 2011

DEPENSES		RECETTES	
ach. de vin/revente	14 408,43	Vente/vin	14 063,80
dep. transport	2 835,37	recettes degust	4 175,10
adhésion 2011	1 835,00	adhésion 2010	1 815,00
achat accessoires	68,00	vente accessoires	345,00
fraie fonctionnement	1 194,51	adhésions 20010	1 735,00
assurances	238,00		
voyage annuel	314,30		
DIFFERENCE (+)	1 123,38		
total	22 037,90	total	22 037,00



**C'est trop clair !
Il doit y avoir
un lézard, mais où ?**





EXERCICE 2011
1/01/2011 AU 31/12/2011

Echans

DEPENSES		
ach de vin/revente	14 408,43	Vente/v
dep. dégust	2 835,27	recettes
Depense de fin	1 856,00	Recette 2
achat accessoires	69,00	vente ac
frais fonctionnement	1 194,51	adhésion
assurances	238,00	
voyage annuel	324,30	
DIFFERENCE (+)	1 112,99	
TOTAL	22 037,90	TOTAL

Echansons ligériens

EXERCICE 2011
SOLDES AU 31/12/2011

FINANCE

BANQUE CA COMPTE COURANT	8 290,84
BANQUE CA COMPTE LIVRET	245,86
CAISSE	10,00
TOTAL FINANCIER	8 546,70

STOCKS (VALORISATION)

CAVE	4 031,00
FOURNITURES	778,60
TOTAL DES STOCKS	4 809,60
TOTAL GENERAL	13 356,30



La seule page que tout le monde attendait vraiment ?



Le rapport financier est accepté à l'unanimité !



En échange, Enzo nous demande de lui faire un chèque couvrant la cotisation annuelle et la dégustation de la journée !



**Florence, en sa qualité de « contrôleur des comptes »,
est bien obligée de s'exécuter avec le sourire !**



**Patrice, notre Maître de Chais, nous présente la dégustation de ce soir :
ses coups de cœur !**

CONFRERIE DES ECHANSONS LIGERIENS

Samedi 4 Février 2012

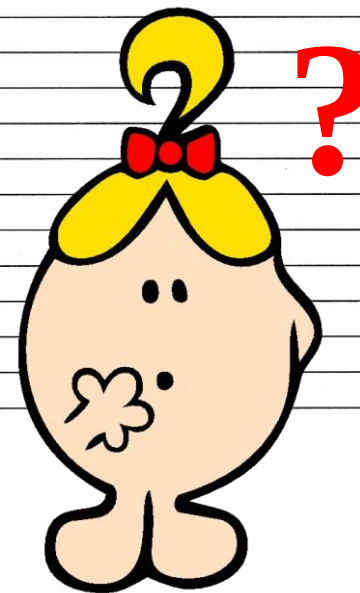
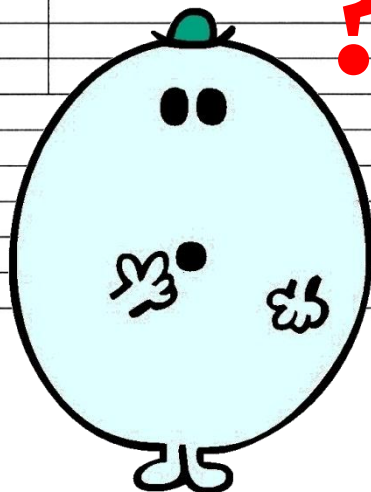
16 h . Les Ardilliers à Saumur.

Dégustation" Connaissance du Vin"

Grande Echansonnerie de France

Les Coups de Coeur 2012

Nos	AOC	Domaine/cru	Producteurs	Mill	Prix/ u €	Commentaires
ROUGES						
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
BLANCS						
8						
9						
10						
11						
12						





Flashback

**Il y a une heure,
Denis avait effectivement œuvré
dans la cuisine,
comme à son habitude,
mais ...**



... il avait emmailloté les bouteilles en vue d'une dégustation à l'aveugle !





**Même l'œil de Moscou
en a été pour ses frais !**

**Mais ce sera facile :
certains d'entre vous en ont
même dans leur cave !**





Les Maîtres Bouteillers sont prêts : l'épreuve peut commencer !











Un Président anxieux de trouver les bonnes réponses, ça existe !



Deux échantsonnes, deux façons d'aborder le problème de cette dégustation !







**On dirait bien
qu'il y a de la
syrah !**

**Oh, là, moi, je ne me
prononce pas, Patrice !**





Belles jambes !



CONFÉRENCE DES ÉCHASSONS LIGÉRIENS
 Samedi 4 Février 2012
 18 h - Les Archibiers à Saumur
 Dégustation "Connaissance du Vin"

Les Coups de Cœur 2012

JURIE DES ECHASSONS LIGERIENS			Les Coups de Cœur 2012		
Le 4 Février 2012 Les Architectes à Savoir Initiation "Cantabonnes du Vin"			Producteurs		Mdl. Prix et
N°	AOC	Domaine	ROUGES		
1		Domaine de la Vigne			
2		Domaine de la Vigne			
3		Domaine de la Vigne			
4		Domaine de la Vigne			
5		Domaine de la Vigne			
6		Domaine de la Vigne			
7		Domaine de la Vigne			
8		Domaine de la Vigne			
9		Domaine de la Vigne			
10		Domaine de la Vigne			
11		Domaine de la Vigne			
12		Domaine de la Vigne			
13		Domaine de la Vigne			
14		Domaine de la Vigne			
15		Domaine de la Vigne			
16		Domaine de la Vigne			
17		Domaine de la Vigne			
18		Domaine de la Vigne			
19		Domaine de la Vigne			
20		Domaine de la Vigne			
21		Domaine de la Vigne			
22		Domaine de la Vigne			
23		Domaine de la Vigne			
24		Domaine de la Vigne			
25		Domaine de la Vigne			
26		Domaine de la Vigne			
27		Domaine de la Vigne			
28		Domaine de la Vigne			
29		Domaine de la Vigne			
30		Domaine de la Vigne			
31		Domaine de la Vigne			
32		Domaine de la Vigne			
33		Domaine de la Vigne			
34		Domaine de la Vigne			
35		Domaine de la Vigne			
36		Domaine de la Vigne			
37		Domaine de la Vigne			
38		Domaine de la Vigne			
39		Domaine de la Vigne			
40		Domaine de la Vigne			
41		Domaine de la Vigne			
42		Domaine de la Vigne			
43		Domaine de la Vigne			
44		Domaine de la Vigne			
45		Domaine de la Vigne			
46		Domaine de la Vigne			
47		Domaine de la Vigne			
48		Domaine de la Vigne			
49		Domaine de la Vigne			
50		Domaine de la Vigne			
51		Domaine de la Vigne			
52		Domaine de la Vigne			
53		Domaine de la Vigne			
54		Domaine de la Vigne			
55		Domaine de la Vigne			
56		Domaine de la Vigne			
57		Domaine de la Vigne			
58		Domaine de la Vigne			
59		Domaine de la Vigne			
60		Domaine de la Vigne			
61		Domaine de la Vigne			
62		Domaine de la Vigne			
63		Domaine de la Vigne			
64		Domaine de la Vigne			
65		Domaine de la Vigne			
66		Domaine de la Vigne			
67		Domaine de la Vigne			
68		Domaine de la Vigne			
69		Domaine de la Vigne			
70		Domaine de la Vigne			
71		Domaine de la Vigne			
72		Domaine de la Vigne			
73		Domaine de la Vigne			
74		Domaine de la Vigne			
75		Domaine de la Vigne			
76		Domaine de la Vigne			
77		Domaine de la Vigne			
78		Domaine de la Vigne			
79		Domaine de la Vigne			
80		Domaine de la Vigne			
81		Domaine de la Vigne			
82		Domaine de la Vigne			
83		Domaine de la Vigne			
84		Domaine de la Vigne			
85		Domaine de la Vigne			
86		Domaine de la Vigne			
87		Domaine de la Vigne			
88		Domaine de la Vigne			
89		Domaine de la Vigne			
90		Domaine de la Vigne			
91		Domaine de la Vigne			
92		Domaine de la Vigne			
93		Domaine de la Vigne			
94		Domaine de la Vigne			
95		Domaine de la Vigne			
96		Domaine de la Vigne			
97		Domaine de la Vigne			
98		Domaine de la Vigne			
99		Domaine de la Vigne			
100		Domaine de la Vigne			

Il n'y a pas de vin à déguster car le vin est
 à 10 €



Sus au mangement préparé par Yves !

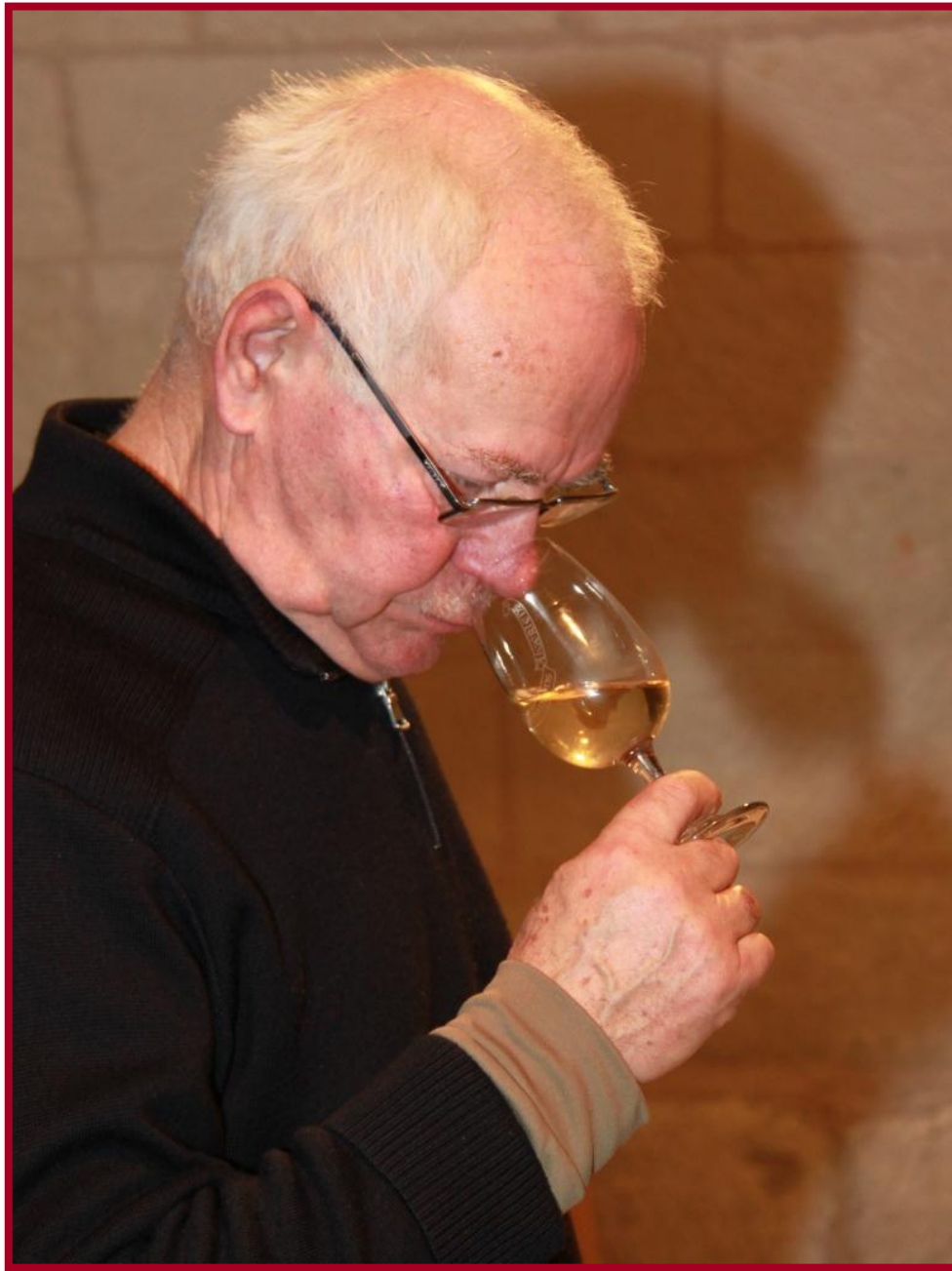




Le Sablet accompagne bien les rillettes et le pâté !



Denis se dévoue pour vider les crachoirs pendant l'entracte !



**La séance reprend
avec les blancs**



On prend l'avis de sa voisine ...



... ou on essaye désespérément de trouver tout seul !



Ouf, c'est Béatrice qui est interrogée !



**Le vin de ces deux verres étant strictement le même ...
... cherchez l'erreur !**



Un indice !



**Hé oui, les hommes
sont moins doués
que les femmes
pour ... la vaisselle !**







Encore des larmes !





**La dégustation se termine par
un vin d'Arbois :
on adore ou ... pas !**









Patrice distribue le « corrigé » de la dégustation !

CONFRERIE DES ECHANSONS LIGERIENS

Samedi 4 Février 2012

16 h . Les Ardilliers à Saumur.

Dégustation" Connaissance du Vin"

Les Coups de Coeur 2012

Nos	AOC	Domaine/cru	Producteurs	Mill	Prix/ u €
------------	------------	--------------------	--------------------	-------------	----------------------

ROUGES

1	Beaujolais	Moulin à Vent Les Grenériers	Desperrier	09	7,50
2	Crozes Hermitage	Crozes-Hermitage rouge	Pochon	10	11
3	Graves	Clos Floridène	Dubourdieu	08	10,50
4	Minervois	Les Barons	Iché	08	8,40
5	Moulis	Château Biston-Brillette	Barbarin	09	14
6	Crozes-Hermitage	Crozes-Hermitage Rouge	Combiér	10	17,50
7	Sablet	Sablet rouge	Roumanille	09	8,90

BLANCS

8	Touraine	Cuvée Eclat de Silex	Michaud	10	6,40
9	Savennières	Clos de Coulaine	Papin	10	11
10	Anjou	Haut de la Garde	Papin	09	8,25
11	Viré-Clessé	Quintaine	Michel	09	13
12	Arbois	Arbois Savagnin	Tissot	07	14,15



Les rouges



Les blancs





Fin de soirée au restaurant « La Taverne d'Antoine »



« Longue vie à notre confrérie ! »















IMPORTANT

Ce diaporama est strictement privé .

Il est à usage non commercial.

Il n'est pas destiné à un site internet.

Il est envoyé gratuitement, par courrier électronique privé.

Ce diaporama ne doit pas être offert en téléchargement depuis un site internet.

Il est interdit d'en extraire des éléments sans l'autorisation de l'auteur.

Montage : irene.bureau@wanadoo.fr