

Un vin du Pays de Herve à la carte d'un restaurant étoilé bruxellois

Un vin blanc de la coopérative Vin du Pays de Herve, les Rémouleurs, se retrouve à la carte d'un restaurant étoilé de la capitale.

HERVE

Bonne nouvelle pour la coopérative Vin du Pays de Herve : l'un de ses vins, les Rémouleurs, vient de faire son apparition à la carte du restaurant étoilé de la capitale, la Canne en ville. « C'est un premier essai, une première tentative et déjà un premier succès », confie Michel Schoonbroodt, directeur de la coopérative. « J'ai contacté différents établissements liégeois et bruxellois et ce sont les premiers à nous avoir répondu. Nous sommes allés leur présenter le produit et cela a fonctionné ! »

C'est une belle surprise pour la coopérative car il s'agit seulement de sa deuxième cuvée, issue du cépage solaris, vendangée à la main sur le Plateau de Herve en sep-



EDA PHILIPPE LABBE



En février, la coopérative se réjouissait déjà de la sortie de son premier cidre : Parallèle 50.

très minéral, mais aussi un peu floral » de ce vin blanc, ainsi que par sa bonne acidité et sa bonne fraîcheur. « Les vianes sont encore un

faire confiance à de jeunes domaines : « Il faut les pousser pour qu'ils atteignent leur potentiel ». C'est que ses clients sont très exigeants et

chai. « Il est évidemment très encourageant de constater qu'un spécialiste est interpellé par la qualité de notre vin et

joindre à le faire, il en est encore temps et nous en avons besoin pour atteindre les objectifs de la coopérative », par-

contacté différents établissements liégeois et bruxellois et ce sont les premiers à nous avoir répondu. Nous sommes allés leur présenter le produit et cela a fonctionné ! »

C'est une belle surprise pour la coopérative car il s'agit seulement de sa deuxième cuvée, issue du cépage solaris, vendangée à la main sur le Plateau de Herve en septembre 2021. Des signaux positifs ont convaincu le directeur de passer le pas. « Le millésime 2020 avait déjà été retenu dans le premier Guide des vins belges de Vino et beaucoup de professionnels nous avaient fait part de leurs retours particulièrement positifs », Jonathan Torralba, sommelier de la Canne en ville a été séduit par le côté « très sec,



EDA PHILIPPE LABRETE



En février, la coopérative se réjouissait déjà de la sortie de son premier cidre : Parallèle 50.

très minéral, mais aussi un peu floral » de ce vin blanc, ainsi que par sa bonne acidité et sa bonne fraîcheur. « Les vignes sont encore un peu jeunes, on peut le goûter, mais c'est bien pour un premier vin d'apéritif, une première entrée. C'est sûr que je ne le mettrai pas dans la suite d'un menu parce que cela manque un peu de corpulence, mais c'est déjà très prometteur. Si les premières bouteilles donnent déjà ce résultat, c'est très bon signe pour la suite ! »
Ce dernier n'hésite pas à

faire confiance à de jeunes domaines : « Il faut les pousser pour qu'ils atteignent leur potentiel ». C'est que ses clients sont friands de vins belges comme les Flamands ou la clientèle internationale, les Français, les Suisses, les Allemands qui n'ont jamais goûté de vin belge. »

Une belle reconnaissance

Pour la coopérative, cette place en vue sur la carte d'un restaurant étoilé est une reconnaissance du travail réalisé en amont et en aval, tant à la vigne qu'au

chai. « Il est évidemment très encourageant de constater qu'un spécialiste est interpellé par la qualité de notre vin et cela malgré la jeunesse du vignoble. C'est en quelque sorte des félicitations pour le travail effectué par nos équipes dans les vignes et au sein du chai. Cette belle aventure n'existe que grâce à la confiance de ces centaines de coopérateurs qui ont cru en ce beau projet. Une fois de plus, le terroir et le savoir-faire du Pays de Herve s'expriment pleinement. J'en profite pour inviter tous ceux qui souhaiteraient nous re-

joindre à le faire, il en est encore temps et nous en avons besoin pour atteindre les objectifs de la coopérative », partage, Frédéric Breulhez, président du conseil d'administration de la coopérative Vin du Pays de Herve.

Les vins du pays de Herve espèrent bien sûr que cette première réussite auprès de ce restaurant étoilé en incitera d'autres à leur ouvrir leurs portes.

La prospection ne fait que commencer.

FRANCE FOUARGE

Des vins locaux à la table de nos établissements étoilés ?

Nicolas Bodart, chef du restaurant spadois du Pré des Oréades, qui a rejoint le guide Michelin l'année dernière, ne connaissait pas la coopérative du Vin du Pays de Herve. « Il y a de très bonnes choses qui se font dans toutes les provinces belges, mais on ne vient pas forcément nous les proposer directement », admet-il. À sa table, on retrouve toutefois des produits du domaine du Chenoy (Emines,

Namur) et du vignoble des Agaises (Haulchin, Hainaut), installés depuis des années. « On propose des vins belges, surtout des blancs parce que les cépages blancs sont résistants au climat belge, mais on ne les a pas à la carte, car les gens ne sautent pas forcément sur l'intitulé "Belgique". On travaille plus au vin au verre ou en apéritif de manière occasionnelle pour mettre en avant le produit. », la production de domaines plus ré-

cents manque parfois de constance et de longévité selon le chef. Sans parler des problèmes de quantités, accentués par le gel dont ont souffert les vignes les dernières années. Finalement, il y a la question du prix. « Les premiers vins blancs belges de qualité démarrent autour de 14 voire 15 euros hors TVA et vont se retrouver sur une table aux alentours de 50 euros. Cela correspond déjà à des bourgognes

d'entrée de gamme que l'amateur de vin privilégiera ainsi », estime-t-il. « Je pense que le Belge n'est pas encore prêt à mettre ce prix-là au restaurant pour un vin belge, maintenant en privé peut-être bien... Et le touriste à Bruxelles est probablement plus sensible aux vins étiquetés belges. Et puis les prix ne sont pas les mêmes que chez nous. Manger à Bruxelles ce n'est pas la même chose qu'à Spa. », F.F.