

« Les Rémouleurs » à la carte d'un étoilé

S'il n'est pas rare de voir désormais des vins belges à la carte de beaux restaurants, cette fois, c'est la Coopérative Vin du Pays de Herve qui décroche la timbale.



« Les Rémouleurs », un des deux vins blancs de la coopérative, vient en effet de faire son apparition à la carte du restaurant étoilé « La Canne en ville », à Bruxelles. Issue intégralement de Solaris, la cuvée a séduit le sommelier du restaurant, Jonathan Torralba, qui le commente fort élogieusement : « *Malgré le jeune âge des vignes, il a une longueur en bouche intéressante. C'est un très bon produit, floral au nez (avec une note de tilleul), j'apprécie beaucoup cette touche de pomme Granny acidulée qui me fait dire : j'en bois une gorgée et j'ai envie d'y revenir.* »

Cette place en vue sur la carte d'un restaurant étoilé est bien évidemment la reconnaissance de l'excellent travail réalisé tant à la vigne qu'au chai. Et

Thierry Cowez, chef de cave, d'ajouter : « *C'est notre deuxième millésime et il a nécessité un travail exigeant de sélection et de vinification. Mais en bouteille, notre millésime 2021 se révèle vraiment superbe !* »

Le restaurant va déménager dans quelques jours (le 19 avril pour être précis) à l'intérieur du « Steigenberger Wiltcher's » (hôtel 5 étoiles) sur l'avenue Louise à Bruxelles, à deux pas de la place Stéphanie.

Pour devenir coopérateur ou acheter les vins de la coopérative :

www.vindupaysdeherve.be

Marc Vanel, 05/04/22

Voir aussi mon article de mai 2021 sur le millésime 2020 (et non 21) : [Vin du Pays de Herve a sorti ses premières bouteilles](#)