



VINDUPAYSDEHERVE

25 mars 2021

Communiqué de presse

« Vin du Pays de Herve » a mis ses premiers vins en bouteilles et met les vieux métiers du Pays de Herve à l'honneur

La Coopérative « Vin du Pays de Herve » a mis en bouteilles ses 2 vins tranquilles et en profite pour présenter ses premiers flacons : leur couleur, leur forme et les choix graphiques pour les étiquettes. L'identité de la gamme des vins s'enracine dans l'histoire du Plateau et renvoie à ses métiers traditionnels.

Les 2.000 bouteilles de vin tranquille (2 vins blancs secs) ont rapidement été toutes vendues aux coopérateurs. Mais il en reste quelques-unes... Si vous désirez acquérir une de ces premières cuvées, la coopérative organise une **action spéciale temporaire** : afin de renforcer son capital social et poursuivre son développement, les 50 premiers nouveaux coopérateurs (part sociale de 500 €) recevront une bouteille « *Les Affineuses* » en cadeau de bienvenue.

Outre ces 2.000 bouteilles de vin tranquille, la Coopérative a aussi capsulé 4.000 bouteilles supplémentaires qui deviendront, après une prise de mousse et un élevage de plusieurs mois, du vin effervescent. Il est encore possible de se procurer ce type de vin, toujours en vente via notre site internet et livrable fin 2021.

Pour rappel, « Vin du Pays de Herve » s'est constituée en Coopérative et s'inscrit dans une démarche collaborative. Cette démarche collaborative a prévalu lorsqu'il a fallu donner une identité et donc une thématique aux premiers vins produits. Cette démarche collaborative s'est concrétisée par un appel aux coopérateurs afin de les impliquer en faisant appel à leurs propositions et idées.

Michel Schoonbroodt, le Directeur de la coopérative, explique : « *Les propositions reçues sont allées dans toutes les directions. Nous avons reçu comme thèmes, des cours d'eau, des lieux-dits, des appellations wallonnes, des expressions en Plattdeutsch, des éléments d'histoire et des légendes du Pays de Herve ... Parmi toutes ces suggestions, il a fallu poser un choix.* »

La Coopérative compte à ce jour 6 Groupes de Travail. Parmi ceux-ci, le Groupe de Travail « Communication » réunit une dizaine de coopérateurs depuis 2018. Ce groupe a été immédiatement séduit par une des pistes suggérées : l'histoire manufacturière du Pays de Herve. L'activité minière, agricole, la production fromagère, lainière, ... soit le patrimoine professionnel du Pays de Herve. Un patrimoine que la Coopérative entend à son tour transmettre en mettant en avant non seulement ses vins, mais aussi le terroir du Pays de Herve et ses nombreux savoir-faire.

Michel Schoonbroodt poursuit : « *Le Pays de Herve, c'est notre terre, une terre façonnée par les hommes et les femmes qui y ont travaillé. Avec les Coopérateurs, nous souhaitons nous inscrire dans la tradition du Pays de Herve, en complémentarité avec les différentes professions qui caractérisaient notre Plateau. C'est pourquoi nous avons repris pour notre identification, notre identité visuelle, les vieux métiers du Pays de Herve qui seront représentés sur les étiquettes de notre gamme de vins.* »

La Coopérative a alors consulté l'ASBL ARVIA, qui dispose d'une énorme quantité de documents et de photographies du Pays de Herve. ARVIA a identifié des vieux métiers de la région et proposé des photographies historiques : siropiers, drapiers, mineurs, tisseurs, cloutiers, draineurs, rémouleurs, cantonniers, garnisseuses...

Alain Fafchamps (ARVIA) détaille : « *Notre travail a consisté à lister une série de métiers représentatifs du Pays de Herve, de son milieu agricole et de ses différentes industries. Et nous avons trouvé dans nos archives des documents illustrant ces métiers.* »

La Coopérative a également découvert qu'elle pouvait compter parmi ses membres de nombreux illustrateurs ! Sur base de ces photographies, les illustrateurs ont pu travailler et proposer des adaptations graphiques qui se révéleront particulièrement réussies.

Le Groupe de Travail Communication a également réfléchi à la forme des futures bouteilles et des étiquettes. Les vidéoconférences - COVID oblige - se sont succédées ces derniers mois à une allure soutenue, pour mener à bien ce projet.

Pour les étiquettes des 2 premiers vins blancs, le choix du Groupe de Travail s'est porté sur 2 anciens métiers emblématiques du Plateau de Herve : « *Les Rémouleurs* » et « *Les Affineuses* ».



Les Rémouleurs

— 2020 —



Scannez-le
et accédez à la fiche technique de ce vin.



VINDUPAYSDEHERVE

Le vin rassemble les dîners

Si des outils ont perdu leur tranchant, alors c'est l'affaire du rémouleur : il va les affûter ! De village en village, il passe devant chez ses clients avec sa charrette, sur laquelle est fixée une

meule qu'il actionne avec des pédales. Le rémouleur est facile à reconnaître : il agite une clochette et crie : « *Rémouleur ! Rémouleur ! Repasse couteaux, ciseaux, sécateurs !* »



Les Affineuses
— 2020 —



Scannez-le
et accédez à la fiche technique de ce vin.



VINDUPAYSDEHERVE

Le vin rassonne les djins

Une affineuse de fromages est indispensable à la parfaite maturation du Fromage de Herve, qu'il soit de forme traditionnelle cubique ou parallélépipédique. Chaque semaine, son rôle consiste à laver les fromages, les retourner, les brosser ; bref, elle veille à leur évolution harmonieuse en cave d'affinement, pendant parfois deux mois. Elle les cajole, les observe mais guette aussi le moindre écart de comportement ! En somme, elle enrichit le fromage, lui donne sa belle croûte et sa magnifique saveur.

Pourquoi un QR Code sur nos étiquettes ?

Nos coopérateurs étant toujours très créatifs, nous avons eu le défi de rendre nos étiquettes « lisibles » également pour les aveugles. Nous avons alors évalué le fait d'imprimer du Braille sur nos étiquettes. L'ASBL La Lumière à Liège nous a informé que, pour une étiquette de vin, un QR code est peut-être plus approprié car il donne plus d'informations qu'une étiquette avec du braille. Nous avons entouré ce QR Code de 4 points en relief afin de leur permettre de pointer leur smartphone sur notre étiquette. Nous espérons qu'il y aura beaucoup d'autres producteurs (de vin ou autres produits) qui nous accompagneront dans cette démarche.

Le retour du vin au Pays de Herve

Saugrenue, l'idée de produire du vin au Pays de Herve ? Que nenni !

La culture de la vigne au Pays de Herve était fréquente entre le 9^{ème} et le 17^{ème} siècle, avant de connaître un important déclin.

Depuis quelques décennies, la viticulture est en train d'y regagner ses lettres de noblesse, d'abord grâce à de nombreux vignerons amateurs et, plus récemment, par l'installation de vignobles professionnels. Le nombre d'hectares plantés de vignes ne cesse d'augmenter, une tendance qui ne semble pas devoir s'arrêter.

Nos ancêtres du Plateau ont connu tant le vin que son mode de production local.

Voilà qui souligne l'association et le lien entre le présent et le passé !

A propos de « ARVIA »

Lancée en 2017 par une dizaine de passionnés, l'ASBL ARVIA a pour vocation de récolter, de conserver et de diffuser les archives médiatiques de la Ville de Herve et de ses villages. Près de 30.000 documents ont été scannés et publiés sur le site www.arvia.be ou sur sa page Facebook. Toujours à la recherche de documents, Arvia est à votre disposition pour examiner vos archives (Contact : Alain Fafchamps 0474/75 47 63).

A propos de « Vin du Pays de Herve »

Créée en 2017, la Coopérative Vin du Pays de Herve compte aujourd'hui plus de 600 coopérateurs. Elle a planté 8 hectares de vignes sur les communes d'Aubel, Plombières et Thimister-Clermont. Avec ses 40.000 pieds de vigne sur ses 8 hectares, la coopérative espère produire chaque année environ 40.000 bouteilles. Les premières vendanges ont eu lieu en septembre 2020 et nous vous présentons aujourd'hui les premières bouteilles.

Contacts presse : Michel Schoonbroodt – Directeur de la Coopérative Vin du Pays de Herve
info@vindupaysdeherve.be ou 0472/49 37 09

Devenir coopérateur ?

Acheter les vins de la coopérative ?

Rendez-vous sur www.vindupaysdeherve.be