Vigne de Mémoire… Mémoire de Vigne…

C'est une belle histoire, à savourer comme un grand Cru. Celle d'un fils de vigneron devenu sommelier qui redonne vie à la terre familiale en hommage à son père. Trop tôt disparu, Gilbert peut être fier de son petit. Là haut, désormais perché dans un ciel gorgé de soleil, Papa Hermet sonnera avec d'autant plus de plaisir l'heure de la récolte et partagera ému, avec ses nouveaux compagnons, le plus bel hommage qu'un fils peut offrir.

Michel aimant pousser le bouchon plus loin, il a nourri ce retour sur terre d'une grappe de symboles.

Né prés des ceps de Vendargues, à deux pas de Montpellier, c'est en ces nobles lieux qu'il a choisi de perpétuer la tradition.

Plantée en 1993, la vigne a célébré sa première vendange deux ans plus tard. L'ancien élève de l'école maternelle de Vendargues demanda à ses jeunes successeurs d'en illustrer la première étiquette. Papa Hermet aurait aimé. Des artistes reconnus et talentueux ont pris le relais jusqu'en 2005, où l'étiquette estampillée Anne Céline Hermet révèle un changement important.
Avec l'acquisition de l'ancienne cave coopérative de Collorgues, prés d'Uzès, quelques vignes viennent de donner naissance à une nouvelle cuvée de vin blanc sec, venant enrichir la palette proposée.

Voilà comment de la terre de ses aïeux qu'il n'a jamais longtemps quittée, Michel a fait jaillir un doux breuvage. Et d'un vin qu'il a couvé, une carte de visite…

A mon père Gilbert,

1993 Je l'ai replantée cette vigne que tu
chérissais tant. Syrah sur les cailloux
roulés et cabernet sauvignon sur la partie
argileuse.
1995 La première vendange. Nous étions
tous là. Maman, Paul, Claude tous les
amis. Tu étais si présent, si près de nous
Grappes magnifiques, saines,
généreuses. Cueillies à la main. Vinifiées
chez mon ami Barnoun.
Les élèves de l'école maternelle St-
Joseph de Vendargues ont dessiné
l'étiquette de la première cuvée.
1996 Le vin est là. Le premier. Frais,
friand, fruité. En harmonie avec cette
cuisine "canaille" que tu affectionnais
tant. J'ai choisi l'appellation Pays d'Oc,
conforme à notre identité. La passion a
guidé cette merveilleuse aventure. Cette
première vendange, ce premier vin, je te
les dédie du fond du cœur.

Tiche

1995 - Monique MAS
(Ecole St Joseph de Vendargues)

1996 - José PIRES
(Nîmes)

1997 - Claude VIALLAT
(Nîmes)

1998 - Vincent BIOULES
(Montpellier)

1999 - Anne-Céline HERMET
(Vermont Fernand)

2000 - Marc MEROLLI
(Nîmes)

2001 - Hervé DI ROSA
(Sète)

2002 - Jean-Pierre FORMICA
(Aigues-Mortes et Paris)

2003 - Alain CLEMENT
(Nîmes)

Michel TOMBEREAU
(Nîmes)

2004 - Gérard LATTIER
(Nîmes)

2005 à nos jours

Sud de France

Acrio IMPRIMERIE - © 04 66 22 22 23 - SIRET 488 225 463 00012 - Ne pas jeter sur la voie publique.

www.cave.de-collorgues.com

Route de Baron - 30190 Collorgues
Tél. 04 66 76 19 59 - Fax 04 66 21 81 75

Vignoble Michel Hermet

Les vendanges familiales en 1959

Par fidélité à la mémoire familiale, en allant jusqu'au bout de la passion

Michel Hermet

Sud de France

Terroir de Collorgues :

tourné vers les Cévennes

Situation géographique : *Au nord de Nîmes, près d'Uzès, de très beaux coteaux orientés vers les Cévennes. Le climat méditerranéen bénéficie des fraîcheurs cèvenoles.*

Nature du sol : *Au cœur d'un condensé de paysages méditerranéens, un petit paradis des plus belles vignes du Sud de la France. Bordé de garrigues, de bois et d'oliviers, le vignoble s'étend sur les versants ensoleillés des collines de l'Uzège. Terroir de haute potentialité avec des sols caillouteux de marnes calcaires aux reliefs crétacés.*

Superficie : *5,5 ha*

Cépages : *Chardonnay, Viognier, Merlot.*

Terroir de Vendargues :

tourné vers la méditerranée

Situation géographique : *prés de Montpellier, à quelques kilomètres de la mer Méditerranée et limitrophe de l'AOC COTEAUX DU LANGUEDOC LA MEJANELLE, le vignoble se situe en bordure de la voie domitienne.*
Le régime climatique dit « tempéré chaud », l'exposition de type Nord-Nord Est permet, grâce aux brises marines des soirs d'été venant tempérer l'ardeur du soleil et d'obtenir grâce à une bonne acidité des moûts, un équilibre et une fraicheur au vin.

Nature du sol : *profond, fertile et sain. Point de rencontre des graves rhodaniennes de la Méjanelle et de l'alluvionnement quaternaire.*

Superficie : *2ha 12a*

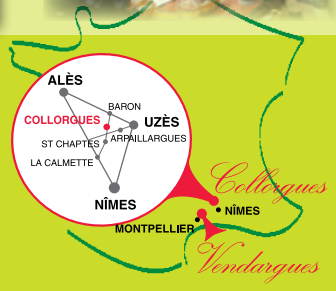
Cépages : *Syrah et Cabernet sauvignon*

La vinification

LE VIN BLANC : Chardonnay et Viognier
Vendange à maturité optimale, mécanique, sans surmaturité afin de privilégier la fraîcheur du fruit.
Après une courte macération pelliculaire de 4 heures, toujours pour favoriser la libération des précurseurs aromatiques, les raisins sont pressés dans un pressoir pneumatique selon un programme d'extraction des jus très doux (montée lente en pression).
La sélection des moûts est rigoureuse et les jus de presses sont séparés des jus de gouttes. Ces derniers sont ensuite mis en décantation statique à froid (8°C) pendant 36 heures, puis débourbés avec beaucoup de précaution et mis en fermentation pendant 25 jours à une température de 13/14°C.
24 heures après la fermentation, le vin nouveau est soutiré et maintenu sur lies fines pendant quelques semaines avec remise en suspension régulière jusqu'à mi octobre environ.
Il sera soutiré une seconde fois en sortie d'hiver et préparé soigneusement à la mise en bouteille au début du printemps.

LE VIN BLANC DOUX : Muscat : *600 pieds de vigne dans un petit clos situé sur des terres de garrigues, au nord de Vendargues.*
Les raisins issus de tout petits rendements sont vendangés tardivement à un degré potentiel de 17°.
Après le pressurage, le moût est légèrement débourbé et mis en fermentation naturelle maîtrisée autour de 14°C.
La fermentation est lente et régulière et dure 3 semaines.
Elle est stoppée par le froid afin de conserver une teneur en sucres résiduels de 60g/l environ.
Le vin est ensuite élevé en cuve pendant 1 an minimum avant la mise en bouteille.

Caveau de vente ouvert tous les Samedis et tous les jours en saison.



La Cave de Collorgues en 1950

LE VIN ROSÉ : Merlot
Le schéma de vinification est relativement similaire au blanc si ce n'est que le moût mis en fermentation est issu d'une saignée après une courte macération pelliculaire à froid.

LE VIN ROUGE : Merlot, Cabernet Sauvignon et Syrah
Les raisins sont récoltés à parfaite maturité, selon un critère de fruité mûr.
La vendange est éraflée, légèrement foulée et encuvée pour une durée de 3 à 4 semaines environ.
La fermentation de 5 jours est maîtrisée autour de 26°C.
L'extraction des constituants nobles de la pellicule se fait de manière biquotidienne par des remontages très courts et très doux. L'objectif étant de favoriser la diffusion de couleur de tanins souples et élégants.
La macération longue et à chaud est maintenue pendant 3 semaines et stoppée dès que la prise de gras et de volume en bouche est jugée optimale.
La cuve est alors écoulée et le marc pressé. Les premières presses de qualité sont immédiatement réintroduites avec le vin de coule ; les secondes, plus dures sont élevées à part.
L'enclanchement de la fermentation malolactique se fait dans la foulée. Elle permet un adoucissement du profil gustatif ainsi qu'une meilleure stabilité microbiologique.
Dès la fin de la « malo », le vin est mis au propre. Un second soutirage interviendra avant les premiers froids.
Le vin est ensuite élevé quelques mois en cuve et soutiré une ou deux fois de plus permettant d'ouvrir petit à petit le profil aromatique et d'assouplir la trame tannique jeune.

La Cave de Collorgues aujourd'hui ...

... des salles de réceptions.