

ne Bachronicle

Journal Humaniste et Epicurien

Une aventure exaltante...

Alors que la Cave de Collorgues entrait dans la phase finale de rénovation, à Nîmes, une nouvelle opportunité allait mettre un terme au long conflit provoqué par la pression immobilière... mais vécu sereinement grâce à une certaine philosophie paysanne. Cette proposition de transférer le Wine bar dans les murs de l'hôtel du CHEVAL BLANC méritait bien une attitude réfléchie et positive.

Sans négliger les bouleversements et profondes remises en cause qu'allaient entraîner une telle décision, il m'a paru audacieux de saisir cet extraordinaire challenge.

Animer un lieu aussi mythique, imprégné de deux siècles d'histoire, ne peut qu'enthousiasmer le professionnel que je suis.

S'installer sur la place des arènes ne peut que ravir et émouvoir l'aficionado qui fréquente assidûment ce merveilleux amphithéâtre bi millénaire.

Souvenirs, rencontres avec des personnages célèbres tels Picasso ou Cocteau, émotions, sont emmagasinés dans la mémoire collective nîmoise. Sensible à cette fibre affective et sentimentale, j'ai le devoir de redonner vie, âme, et esprit festif à cet endroit qui ne mérite point l'oubli.

Respectueux du passé et conscient de la tâche à accomplir, j'aborde, soutenu par mon équipe motivée, cette exaltante aventure avec enthousiasme. Puisqu'il s'agit d'ouvrir la voie à une ère nouvelle, nous devrions vous donner rendez vous au printemps.

En attendant, bonne année à tous!

Michel Hermet



Il y a vingt ans, Michel Hermet et Jean-Marie Lagrange, unis pour le meilleur sous l'enseigne du "San Francisco steak house", annonçaient la prochaine création d'un restaurant bar à vins, Square de la Couronne. Chacun des deux associés aurait alors son domaine.

Vingt ans ont passé, le "Wine bar" a connu le succès que l'on sait pendant que son grand frère de la rue Roussy changeait de propriétaire. La preuve que dans une vie professionnelle, rien n'est figé.

Le déménagement du "Wine Bar", dans quelques semaines, est donc une autre étape à vivre sans nostalgie. Puisque l'on sait que dans leurs bagages Michel Hermet et ceux qui l'épaulent au quotidien feront suivre tous leurs secrets qui régalent les palais et entretiennent amitié et convivialité.

sommaire...

Collorgues : un baptême bachique réussi



Huîtres et Cognac: rencontre avec des producteurs attachés à leur terroir.

page 3



Vignoble Michel Hermet: dans le secret des caves.

page 4



La cave de Collorgues est devenue le Chais Michel

Baptême réussi

Sans doute étiez-vous là... Mais comment saluer tout le monde, avoir le temps d'échanger quelques mots avec chacun, alors qu'une foule de plus de mille personnes se pressait lors de l'inauguration de la Cave de Collorgues, le 7 octobre dernier.

Ce soir-là, l'ancienne cave coopérative devenait vraiment le Chais Michel.

Un baptême bachique réussi pour un lieu de convivialité. Avec des vignerons du Duché d'Uzès proposant à la dégustation leurs produits, des artistes exposant leurs œuvres originales et même une confrérie venue saluer le nouveauné.

Et dans un bel œcuménisme politique un président du Conseil Général socialiste, un député UDF, un vice-président du Conseil Régional communiste, quelques adjoints au maire de Nîmes et le directeur de la communication de la ville ont salué l'initiative de Michel Hermet.







lci, on peut tout imaginer ...



L'inauguration l'a démontré, à la Cave de Collorgues on peut organiser des réceptions. C'est d'ailleurs dans le but d'en faire un lieu vivant que Michel Hermet a imaginé l'aménagement de ce bâtiment. Car cette cave peut également accueillir des mariages, séminaires, des manifestations culturelles ou événementielles comme des expositions sans oublier des salons de vins.

Sa surface avec les salles Bacchus et Dionysos offre une capacité d'accueil de 280 personnes et la partie cuisine permet à un traiteur d'y servir un repas avec un maximum de confort. Le mobilier de standing, entièrement fourni,

complète l'équipement d'un ensemble qui bénéficie également de deux vastes parkings.

Pour tout savoir sur la Cave de Collorgues, un site Internet est à votre disposition: **www.cave-de-collorgues.com**. Pour une première visite virtuelle.



Les huîtres Chiron-Montico en direct des Marennes-Oléron

Direction L'Eguille, entre Marennes et l'Ile d'Oléron, au Sud du célèbre Fort Boyard, et la maison Chiron - Montico qui depuis le début de l'aventure du Wine bar assure en direct les livraisons d'huîtres. A l'heure où vous lirez ces lignes, en plein mois de décembre, près d'une centaine de personnes (au lieu d'une petite dizaine d'employés) s'activeront pour préparer l'un des produits incontournables sur les tables des fêtes de fin d'année. Au total, 500 tonnes d'huîtres sont emballées à l'année par ce producteur, affineur et expéditeur.

Au départ, rien ne prédisposait Jean-Pascal Montico à devenir ostréiculteur. Jusqu'à son mariage avec Sylvie quand il épousa ce métier au sein d'une famille présente à L'Eguille depuis quatre générations avec désormais Nicolas, son fils unique, pour l'épauler. "Il m'a fallu apprendre vite..." explique celui qui veille sur près de huit hectares de parcs dans lesquels il bichonne sa production. "Nos huîtres, on les surveille! Pour être commercialisables, il leur faut trois ans et demi à quatre ans. Et si elle n'est pas travaillée, l'huître n'est pas belle",

explique ce jardinier de la mer.

Dans le processus de culture, les petites huîtres se fixent un été sur des collecteurs, coupelles et tubes, qui seront installées dans un parc où elles resteront huit mois avant d'être décollées puis placées dans des poches sur des tables en fer dans un autre parc pour deux années supplémentaires. Avant un affinage en claires, ces bassins peu profonds d'argile étanche gardant l'eau, des retenues et de pluie, précieuse dans la touche finale donnée à l'huître.

Cultivée dans l'embouchure de la Seudre, en Charente-Maritime, d'où provient la moitié des huîtres consommées en France, la Marennes-Oléron est une huître creuse. A l'âge adulte, elle est affinée en claires pendant vingt-huit jours pour obtenir son goût délicat. "Parfois, elle peut prendre une teinte verte qui est un indice d'une belle fine de claire", assure Jean-Pascal Montico en référence à ses Fines de Claires Vertes qui voyagent avec le label rouge. Sans parler de la Pousse en Claire qui séduit de plus en plus un nouveau public après quatre mois minimum passés



en claires. "C'est un peu le caviar de l'huître", conclut Jean-Pascal Montico. Comme un beau cadeau de Noël...

Huîtres Marennes-Oléron Chiron - Montico 27, route de Saujon 17 600 L'EGUILLE-SUR-SEUDRE Tél. : 05 46 22 86 88 - Fax : 05 46 22 90 18

Cognac A. E. DOR: une porte ouverte sur le paradis

Les amateurs le savent : le Cognac est le fruit d'une histoire, fruit de la passion et histoire de passion. Les Cognacs inscrits à la carte du Wine bar ne dérogent pas à cette incontournable règle... DOR.

DOR comme A. E. DOR. du nom et prénom d'Amédée Edouard DOR. "Il faisait partie de ces passionnés de bonne fortune qui s'est lancé dans le Cognac par plaisir", confie Jacques Rivière, patron actuel de la maison, en référence à celui qui l'a créée en 1858 au cœur de Jarnac où, plus de 150 ans plus tard, elle est toujours installée. Œuvre de toute une vie, perpétuée au vingtième siècle par Noël Denieuil, gendre du fils du fondateur, ces précieux breuvages vieillirent dans des fûts de chêne du Limousin avant d'être entreposés dans

des Dames-jeannes, bonbonnes de verre cachetées à la cire puis entreposées dans un chai secret, à l'abri des regards.

"On l'appelle le Paradis", précise Jacques Rivière, qui a bien voulu tenir le rôle de Saint-Pierre du sanctuaire d'A. E. DOR. Si personne ne goûtera jamais "la part des anges", nom de baptême de l'évaporation naturelle du Cognac lors de son vieillissement, le Wine bar chronicle peut assurer que le paradis existe, M. Rivière lui en a ouvert les portes... "C'est le seul paradis où on accepte les pêcheurs!", sourit-il, malicieux.

Un simple coup d'œil sur les petites ardoises où sont écrites à la craie les années de millésimes suffit à donner le vertige. Ainsi, Soleil d'Austerlitz trône au centre de ce lieu hors d'âge. "Il paraît

que c'est peut-être l'une des plus vieilles de Cognac. Mais je me dis que dans le secret des chais, il doit bien en avoir d'autres..." Un paradis où il se produit même des miracles: "En 2004, une poutre est tombée, sans rien casser!".

Yeux d'un bleu Charente, regard clair comme une eau-de-vie, Jacques Rivière reçoit avec la chaleur d'une fine Champagne. Quand il ouvre le livre d'histoire(s) de la maison DOR, celui qui la dirige désormais avec son fils Pierre-Antoine lève de bon cœur le voile sur sa philosophie en

matière d'élaboration de ses précieuses bouteilles : "A la sortie de la distillerie, le Cognac affiche 69° à 71° environ. C'est blanc, fougueux, sauvage, ça dégage à fond... Mais l'intérieur de ce volcan, ça renferme de telles promesses... Tout l'art du maître de chai est de ramener les 70° complètement fous à 40° domptés... Le Cognac va alors vieillir, et plus il va acquérir du bois, plus il va prendre de la couleur..."

Selon une palette qui donnera toute sa saveur aux précieux élixirs d'A. E. DOR issus des meilleurs crus du cognac et pour les très vieilles, uniquement des Grandes Champagnes, et affinés par Jacques Rivière, lui-même digne descendant de viticulteurs. Non loin des illustres millésimes datant pour certaines d'avant le phylloxéra de 1874, des Rois de Rome à Napoléon III Empereur, les assemblages DOR propose une gamme de onze Cognacs différents. Du plus jeune DOR Sélection (40°) au délicat Vieille Réserve n° 11 (43°) en passant par le Vieux VSOP Rare Fine Champagne (40°) et la Vieille Fine Champagne XO (40°), ces deux derniers à déguster à la table du Wine bar.

A. E. DOR :

4 bis, rue Jacques Moreau. BP 3 - 16 200 JARNAC

Tél.: 05 45 36 88 68 - *Fax*: 05 45 36 88 66 cognac.dor@wanadoo.fr - www.aedor.com

Brèves de comptoir

Ala, le "petit" nouveau de l'équipe

C'est le petit (enfin... pas tant que ça!) dernier mais assurément pas le moins souriant. Ala El Haiba a débarqué au Wine un jour de mai, entre printemps et



été, et s'est tout de suite intégré en salle où son efficacité dans le service n'a d'égale que sa gentillesse. A tout juste 19 ans (depuis le 22 septembre), ce vierge troisième décan né sous le signe du soleil marocain adore "le contact avec les gens" et aussi "travailler le soir, en nocturne...". Pourtant, au départ, l'enfant de Souk-el-Aarba du Gharb, situé entre Rabat et Tanger avec vue sur l'océan Atlantique, ne se destinait pas à la restauration. Mais après avoir réussi un BEP de comptabilité, quelques extras dans des établissements marseillais l'ont poussé à opter pour une formation à l'Ifad puis vers le Ŵine où un stage validant ce projet professionnel semble tout droit l'amener vers un contrat longue durée. "C'est l'étoile montante", dit même de lui le patron. Et quand Michel dit...

Le VMH a fait son entrée au Sénat

Avec l'amical soutien de Simon Sutour, sénateur du Gard, le Roc, millésime 2003, a fait son entrée au Sénat en mars dernier. Il fut alors le vin du mois.

Et comme les locataires du Palais du Luxembourg l'ont apprécié, il est désormais référencé à la carte du restaurant des sénateurs.

Une reconnaissance appréciable puisque la cave de cette institution est reconnue, par la diversité des appellations et la richesse des millésimes, comme l'une des plus complètes et des plus belles de l'hexagone.

Jean-Luc Petitrenaud ami fidèle

Europe 1, L'Express... Jean-Luc Petitrenaud n'est pas qu'une homme de télévision. Il est aussi un ami fidèle du Wine Bar comme en témoigne l'invitation lancée à Michel Hermet début décembre 2005. Le 3, exactement, il était invité à Paris pour évoquer sur les ondes les richesses gourmandes de Nîmes et de la Camargue.

Puis, dans les colonnes de l'hebdomadaire en date du 15 décembre, Jean-Luc Petitrenaud a consacré un joli sujet au Wine Bar, évoquant aussi son futur déménagement face aux arènes ainsi que la Cave de Collorgues.

Les sommeliers de France à Nîmes

A l'invitation de l'association régionale des sommeliers que préside Michel Hermet, l'Union de la Sommellerie Française tiendra son congrès 2006 à Nîmes.

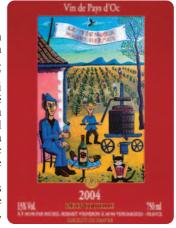
Les 15 et 16 octobre, plus d'une centaine de professionnels et quelques meilleurs sommeliers du Monde viendront débattre de l'avenir de leur métier et découvrir avec soin les vins de notre région.

L'actualité du vignoble Michel Hermet

Au peintre Gérard Lattier, l'étiquette de la cuvée 2004

"Michel Hermet, je ne le connaissais pas. Je crois bien qu'il m'a contacté à l'initiative de Claude Viallat, un ami à moi qui lui avait déjà fait l'étiquette de son vin. Il m'a appelé, et ça s'est fait comme ça..." De son atelier de Poulx, Gérard Lattier raconte ainsi sa rencontre avec celui qui, en quelques années, a invité toute une galerie de peintres autour des étiquettes du VMH, le vignoble Michel Hermet. Un exercice auquel l'ancien décorateur de la ville de Nîmes, désormais à la retraite, s'était déjà livré. "Nous avons discuté avec Michel, et j'ai peint un tableau original pour répondre à sa demande..."

"Il y a Michel, l'image de ses vignes - je ne les ai jamais vues, mais c'est facile à imaginer... - et son papa", confie Gérard Lattier. "Cela me paraissait important, son papa, dans cette histoire..."



désormais dans le musée personnel du patron dont un certain nombre de toiles sont en exposition perpétuelle au Wine bar.

A 68 ans, Gérard Lattier, dont les toiles étaient exposées à l'inauguration de la cave de Collorgues, se prépare lui à déguster un film qu'un un ami réalisateur monte actuellement et dont le tournage s'inspirait du livre sorti l'an dernier intitulé "le voyage en peinture" et qui retrace 40 ans de son art.

Ouvrage en vente à Nîmes, à la librairie TEISSIER, 11, rue Régale (tél. : 04 66 67 44 06)

A la rencontre du millésime 2004



Philippe Nusswitz, meilleur sommelier de France et meilleur sommelier international en 1986, vigneron à Durfort a dégusté et commenté le millésime 2004.

«Le Roc est un vin à la robe rubis soutenue et aux reflets violacés, qui a un nez discret et élégant caractérisé par des arômes d'épices douces et de petits fruits rouges rappelant la groseille, la framboise.

Après aération, les notes fruitées révèlent un caractère confituré, ainsi que des arômes de poivrons doux. Ces parfums rappellent le cépage cabernet sauvignon, dominant dans cet assemblage. L'attaque de bouche est franche et fruitée, suivie de beaucoup de fraîcheur en milieu de bouche, reflétant le caractère du millésime 2004. En finale, d'agréables notes de réglisse rappellent la syrah, cépage encore discret à ce stade mais qui se développera après quelques mois de bouteille

supplémentaires.

Je servirai ce vin sur une daube de bœuf Aubrac. La fraîcheur et le fruité du vin agrémentera ce plat puissant et doux à la fois.

De son côté, le VMH (cuvée à dominante syrah) affirme son caractère méditerranéen. Belle robe rubis soutenue, un nez parfumé, mêlant des notes de réglisse, de fleurs, d'épices telles la cannelle, l'anis. Après aération, les fruits rouges bien mûrs, rappelant les fruits macérés dans l'eau de vie, dominent le bouquet.

Tous ces parfums se retrouvent en bouche, avec des tanins amples et moelleux confirmant ce caractère sudiste marqué par le cépage syrah.

En fin de bouche, une pointe d'amertume souligne la jeunesse de cette cuvée qui se conservera 2 à 3 ans.»

En avant-première, les blancs de Collorgues

Maître sommelier de France Olivier Bompas a dégusté, en primeur, les vins blancs issus des vignes acquises par Michel Hermet à Collorgues.

« La gamme des vins VMH s'agrandit. Après les rouges, le rosé et le muscat, voici le blanc. Nous avons dégusté en avant première, au mois de novembre dernier, chardonnay et viognier 2005 encore en cuve. Le chardonnay présente une robe d'un beau jaune doré clair, offrant un nez expressif, sur un très joli fruit, avec des notes d'ananas, de letchee et de poire. Tendre et savoureux en bouche, l'ensemble est frais, long et gourmand. Quant

au viognier, sa robe encore légèrement trouble n'enlève rien à un nez déjà élégant, marqué par des arômes de fleur d'oranger, d'abricot et de verveine. La bouche révèle un vin fin et aromatique, au fruité délicat, long sur une fraîcheur agréable soulignée par une petite pointe d'amertume. Deux jolis vins typés qui ne formeront peut-être qu'une seule cuvée. « Je déciderai au printemps! confirme Michel Hermet, après les derniers essais d'assemblages. »

l'expérience : chardonnay et viognier se marient harmonieusement. Le nez est encore sur la réserve, mais l'assemblage est gras et onctueux en bouche. Un très bel équilibre sur des notes de pamplemousse et beaucoup de fraîcheur. Le vin idéal pour accompagner coquillages, spécialités de poissons et délicieuses charcuteries qui font la réputation du Wine Bar. »

