

Vincent Hervé décroche deux médailles au concours agricole - Brains

samedi 10 mars 2012



« Je mise sur la qualité, depuis six ans maintenant, avec l'objectif d'être reconnu », explique le jeune viticulteur, installé sur le domaine de la Lorieère depuis 14 ans. **« J'ai vu l'évolution de ma clientèle qui ne consomme pas un seul vin mais plusieurs. Ils apprécient la qualité. »**

Avec une grande diversité de cépage, Vincent Hervé leur propose des blancs, des rosés, des rouges et maintenant des pétillants avec et sans alcool, soit une quinzaine de vins différents, mais tous traditionnels. **« Les vignes sont conduites en méthode raisonnée, car la bio ce n'est pas évident mais l'alternative est aboutie. »**

Il a ainsi franchi le premier cap avec une réduction des produits phytos et réfléchit toujours à une autre utilisation pour les réduire encore. Pour mettre son vin en valeur et obtenir une reconnaissance, Vincent Hervé présente régulièrement ses vins à différents concours.

Pour le concours général agricole de Paris 2012, il a présenté deux cuvées de muscadet côte de Grandlieu. Les premiers échantillons ont été retenus à Vertou par un jury de professionnels. Ensuite, à Paris, un jury de sommeliers, de restaurateurs, de journalistes et d'amateurs éclairés dégustent à l'aveugle. **« J'ai décroché une médaille d'or et une médaille de bronze. Je ne m'y attendais pas mais c'est une vraie reconnaissance. »**

Actuellement, l'exploitation compte quatre salariés pour une vingtaine d'hectares, tous concentrés dans un rayon d'un kilomètre autour de l'exploitation de Brains. **« Mon domaine remonte à l'année 1840 mais m'a famille l'a racheté en 1896. Nous sommes ici depuis cinq générations, sur un terroir de qualité exceptionnelle. Nous avons toujours le souci d'améliorer la qualité des vins aromatiques dans une méthode traditionnelle qui a évolué. Le fait de maîtriser la température des jus permet par exemple d'obtenir plus de finesse aromatique. »**

Aujourd'hui, Vincent Hervé reconnaît avec tendresse avoir bénéficié des conseils de son grand-père quand il s'est lancé dans un métier pas toujours facile. Mais c'est un jeune exploitant serein qui parle de son vin avec des mots choisis. Son muscadet sur lie 2010 figure également dans le guide Hachette 2012.