



Élégance – Diversité – Audace

NOUVEL ESPRIT, la nouvelle gamme sans sulfites ajoutés du portefeuille Esprit de Loire
Une gamme complète de fines bulles Ackerman et de vins Drouet Frères

« C'est parce que nous aimons les bons vins et que nous souhaitons révéler le meilleur des appellations que nous avons créé Nouvel Esprit ». Après un premier millésime confidentiel réussi et un recul suffisant sur l'évolution qualitative du vin, ORCHIDÉES, MAISONS DE VIN a décidé d'étendre l'offre sans sulfites ajoutés à plusieurs appellations.

*« Cela fait plusieurs années que nous travaillons sur la conduite de nos vignes et sur les techniques innovantes permettant de ne pas utiliser de sulfites. Nouvel Esprit est le résultat de ces années de recherches. »
F. Gouraud, œologue.*

- NOUVEL ESPRIT, UNE NOUVELLE VITICULTURE QUI RÉVÈLE LE MEILLEUR DE LA VIGNE

Nouvel Esprit ? C'est la combinaison d'un vin sans sulfites et vegan, d'une conduite spécifique du vignoble et d'une vinification exigeante. Cette qualité est obtenue grâce à une vendange saine sur des parcelles sélectionnées et à la mise en place de procédés à la vigne et au chai très rigoureux :

- ♣ De nouvelles solutions de biocontrôles sont mises en place par nos vignerons en plus des pratiques habituelles. Quelques exemples : ils utilisent de l'argile sur la vigne pour se prémunir des insectes ou encore sèment des radis dans le vignoble qui servent d'engrais verts et favorisent la biodiversité.
 - ♣ La bio-protection est aussi pratiquée et protège la récolte avec des levures qui, de par leur présence, empêchent le développement de bactéries ou de levures indésirables. Ces levures ajoutées au moment de la récolte protègent la vendange et permettent de terminer correctement les fermentations.
 - ♣ L'exclusion de SO₂ pendant les vinifications et jusqu'à la fin des fermentations malolactiques permet de maintenir à des niveaux très bas les doses totales de SO₂ naturellement présentes dans le vin. Aucune utilisation de produit à base animale dans nos vins pour qu'ils soient vegan.
 - ♣ Une fois les fermentations achevées, le vin est gardé sur ses lies jusqu'au dernier moment afin de le protéger de l'oxydation.
 - ♣ Enfin, chaque étape de la vinification est maîtrisée minutieusement pour éviter tout apport d'oxygène : tout le processus, jusqu'à la mise en bouteille, fait l'objet de nombreux contrôles, d'une rapidité d'exécution et d'une protection permanente vis à vis de l'oxygène via l'utilisation de gaz inerte pour éviter toute altération. Des vérifications régulières de l'oxygène dissous permettent de contrôler le process et de s'assurer de sa qualité jusqu'au conditionnement.
- L'ensemble de cette démarche permet de préserver tout le fruité et la fraîcheur de ces vins.



NOUVEL ESPRIT

Une nouvelle gamme de fines bulles
SANS SULFITES AJOUTÉS
& VEGAN



Rond et aromatique

Crémant de Loire – Blanc brut – Sans Sulfites Ajoutés – Vegan

Cépages : Chenin et Chardonnay
Sols / Terroirs : argilo-calcaires
Temps d'élevage : 12 à 18 mois sur lattes

LA DÉGUSTATION :

Robe : jaune pâle aux reflets légèrement dorés. Bulles fines et persistantes

Nez : fruits mûrs (abricot, pêche).

Bouche : fine et légère avec des arômes de fruits blancs

De la flûte à l'assiette : apéritif, tartes salées ou sucrées, desserts à la poire

Distribution : Système U
Prix conseillé TTC : 10,50€

Frais et aromatique

Saumur – Blanc brut – Sans Sulfites Ajoutés – Vegan

Cépage : Chenin
Sols / Terroirs : argilo-calcaires composés de craie verte et blanche
Temps d'élevage : 24 à 36 mois sur lattes

LA DÉGUSTATION :

Robe : jaune pâle aux reflets légèrement dorés. Bulles discrètes et harmonieuses

Nez : arômes d'agrumes confits et de fruits secs

Bouche : citronnée et rafraîchissante, sur la minéralité du Chenin

De la flûte à l'assiette : apéritif dînatoire, charcuterie ibérique, fromages à pâte dure

Distribution : Franprix et enseignes de proximité Carrefour
Prix conseillé TTC : 10,50€





DROUET FRÈRES

NOUVEL ESPRIT

Une nouvelle gamme de vins
SANS SULFITES AJOUTÉS
& VEGAN



Fruité et expressif

Muscadet Coteaux de la Loire sur lie – Blanc – 2017 – Sans Sulfites – Vegan

Cépage : Melon B

Sols / Terroirs : sols sableux et sous-sol en roches métamorphiques

Temps d'élevage : 7 mois

LA DÉGUSTATION :

Robe : jaune pâle, reflets légèrement dorés

Nez : puissant avec une dominante sur le caramel et la pomme

Bouche : ronde, finale enrobée

Du verre à l'assiette : fruits de mer, viandes blanches, fromages

Distribution : Foire aux vins d'automne - Auchan

Prix conseillé TTC : environ 7,90€

Souple et Rond

Coteaux d'Ancenis – Rouge – 2017 – Sans Sulfites – Vegan

Cépage : Gamay

Sols / Terroirs : schistes

Temps d'élevage : 5 mois

LA DÉGUSTATION :

Robe : rouge grenat intense.

Nez : puissant sur des notes de fruits rouges et noirs (fraise, cassis, mûre)

Bouche : attaque sur la fraîcheur suivie d'une explosion fruitée. Belle finale sur le fruit

Du verre à l'assiette : charcuterie, grillades, viandes blanches

Distribution : Foire aux vins d'automne - Auchan

Prix conseillé TTC : environ 7,90€



NOUVEL ESPRIT

Une nouvelle gamme
SANS SULFITES AJOUTÉS
& VEGAN

Les vignobles de la gamme Nouvel Esprit

Au cœur de ces vignobles, se dégage une importante biodiversité repérable par ses multiples espèces. Nous cultivons la vigne en considérant l'environnement local et les particularités de chaque parcelle. Par exemple, pour redonner de la vie aux sols, nous réalisons des semis entre les rangs comme de l'orge, de la moutarde et des radis.

L'ensemble des vignobles bénéficie de solutions de biocontrôle et exclue tout insecticide de synthèse.

Saumur – Crémant de Loire

Ce domaine de 105 ha est distribué sur deux communes distantes de 10km, le Puy Notre Dame à l'ouest et Montreuil Bellay à l'est possèdent deux types de sols assez distincts :

- sur la partie du Puy Notre Dame, les parcelles sont exposées sud ouest en descendant le long d'une coulée géologique, la coulée de la Cerisaie, réputée comme un excellent terroir localement. Les sols argilo calcaires composés de craie verte et blanche sont adaptés aux vins à fines bulles.
- à Montreuil Bellay, le vignoble est disposé sur le plateau de la vallée de la rivière Thouet, exposé sud est. Entre une petite forêt et la rivière Thouet, cet îlot bénéficie d'un microclimat exceptionnel pour la vigne.

La certification Haute Valeur Environnementale (3^{ème} niveau depuis la vendange 2017) vient mettre en lumière nos pratiques respectueuses de l'environnement et de nos terroirs.

Notre ambition : avoir la certification HVE niveau 3 pour l'ensemble de nos vignobles d'ici 3 ans.

Coteaux d'Ancenis

Les parcelles de Gamay sont exposées au sud sur des sols de graves en surface avec des feuillets de schistes situés plus en profondeur. Dans cette zone, le cépage exprime pleinement son fruité caractéristique, il est le cépage emblématique de l'Appellation Coteaux d'Ancenis.

Muscadet Coteaux de la Loire sur Lie

Les vignes sont plantées sur les coteaux de Drain, commune du Maine-et-Loire, sur la rive sud de la Loire. Les roches métamorphiques composent les sous-sols alors que les sols sont plutôt caillouteux, sableux.



A propos d'Ackerman

Spontanéité – jovialité – partage

« Pour tous les moments de joie, de partage, de votre quotidien »

Fondée en 1811, Ackerman - la plus ancienne Maison de fines bulles de Saumur - est spécialisée dans l'élaboration des appellations Saumur et Crémant de Loire, selon la méthode traditionnelle. Maison incontournable du Val du Loire, Ackerman est le 1er acteur de vins à fines bulles de Loire. Alliant tradition et innovation, ses assemblages au style expressif et aromatique vous offrent aussi bien de grandes cuvées gastronomiques que des cuvées tendances, et s'adaptent ainsi à tous vos moments de dégustation, de partage, de votre quotidien. Une expérience remplie d'émotion, chère à notre fondateur Jean-Baptiste Ackerman « *les bulles sont éphémères, l'émotion est éternelle* ».

A propos de Drouet Frères

Simplicité – Valeur sûre – Partage

« Un moment convivial, à savourer en famille, entre amis »

C'est dans le bas du Val de Loire, à la Chapelle Heulin (44), qu'est située la Maison Drouet Frères, l'une des plus anciennes maisons de vin de Loire : depuis 1880. Drouet Frères est le 3e opérateur viticole du vignoble Nantais et est, plus globalement, spécialisé dans les vins tranquilles, blancs, rouges et rosés, de cépages de Loire. Cette Maison offre une gamme de vins reflétant parfaitement le standard des appellations, soucieuse de plaire au plus grand nombre : des vins traditionnels ou plus contemporains. A l'écoute du marché, la maison Drouet Frères est soucieuse de proposer des vins toujours plus respectueux des consommateurs, des vigneronnes et de la nature. C'est dans cette optique que la gamme Nouvel Esprit a été créée.



A propos d'ORCHIDÉES, MAISONS DE VIN

Élégance – Diversité – Audace

Lancée en décembre 2017, ORCHIDÉES, MAISONS DE VIN, est la première référence des vins et fines bulles de Loire avec une offre prestigieuse de Châteaux, Domaines et Grandes Marques. Sa position territoriale forte et unique tout au long de la Loire, de Nantes à Sancerre, associée à une culture de l'innovation et un développement international dynamique, lui permettent d'affirmer ses ambitions : participer à la reconnaissance des vins du Val de Loire, en France comme à l'export, et créer les vins de demain. Le Val de Loire, 3^{ème} région viticole française, offre la plus grande diversité de vins au monde.

ORCHIDÉES, MAISONS DE VIN, s'appuie sur deux portefeuilles.

- MEILLEURS TERROIRS, GRANDS VINS DE LOIRE, est spécialisé dans les grands vins issus des meilleurs terroirs du Val de Loire. L'offre Meilleurs Terroirs repose sur des vins de Châteaux et Domaines, à l'origine de nos plus belles appellations. Notre équipe, des hommes et des femmes totalement dédiés à la qualité, a à cœur de respecter et faire valoir le savoir-faire des générations précédentes. Le respect du travail, des hommes et des terroirs sont des valeurs profondément ancrées dans l'histoire de notre groupe.



- ESPRIT DE LOIRE, UNE OFFRE SELECTIVE, ENTRE RICHESSE ET DIVERSITE, pour tous les moments et plaisirs de dégustation. Esprit de Loire regroupe une offre sélective de vins tranquilles et fines bulles de Loire représentant la diversité et la richesse de nos vins, appellations et cépages, du vignoble nantais jusqu'à Sancerre. Esprit de Loire a pour mission de préserver à la fois notre savoir-faire et nos terroirs, par la valorisation des AOP et des cépages, mais aussi de créer des assemblages novateurs, grâce à un esprit suffisamment audacieux, propre à notre région.



Ces deux portefeuilles contribuent à la création des vins de demain et sont ambassadeurs d'une nouvelle viticulture plus respectueuse du vigneron, du consommateur et de l'environnement.

ORCHIDÉES, MAISONS DE VIN, c'est aussi une expertise de plusieurs siècles, des valeurs associant authenticité, convivialité et audace, des hommes investis de la vigne à la vente, un vignoble en propre, un centre de R&D, un outil industriel à la pointe de la vinification et de l'embouteillage, une distribution dans plus de 50 pays, plusieurs sites oenotouristiques accueillant près de 60 000 visiteurs chaque année et un relationnel fort avec ses clients et partenaires.

1811 Une riche histoire de plus de 200 ans	290 Emplois directs et 500 emplois indirects	1^{er} Opérateur de vins à fines bulles de Loire et leader de l'AOP Crémant de Loire	7 Châteaux et Domaines sur 453 Ha
80 Millions de CA en EUR	Certification BRC depuis 1999 Certification IFS depuis 2005	1^{er} Viticulteur de Loire, toutes appellations confondues	Groupement de 49 Producteurs (VTN) sur 604 Ha
1^{er} Exportateur ligérien, dans plus de 50 pays, 25% du CA	61% Des volumes en vins tranquilles	100 Médailles par an, des vins traités comme des grand crus	186 Vignerons partenaires sur 1 480 Ha

