

Vallet, le 25 octobre 2021

Succès des fines bulles de la Maison ligérienne Lacheteau auprès des consommateurs

Plus de 39 millions de bouteilles de fines bulles de Loire ont été vendues en 2019¹ marchés France et Export confondus. La maison Lacheteau commercialise 10 millions de cols par an : elle est aujourd'hui l'acteur ligérien leader dans la production de fines bulles du Val de Loire. Le savoir-faire développé par cette maison bien ancrée dans la Loire, s'appuie sur les connaissances de ses œnologues et vigneronns qui sélectionnent avec beaucoup d'attention, les terroirs et les meilleurs raisins de cépages typiques, les plus adaptés à l'élaboration de fines bulles. Une méthode rigoureuse qui laisse au vin le temps de s'exprimer avec des élevages longs, bien à l'abri de la lumière et des variations de températures dans les grandes caves troglodytiques du Val de Loire. Les fines bulles de la maison Lacheteau racontent, décidément, une histoire ligérienne que les consommateurs plébiscitent.

Engagée durablement dans le rayonnement des vins et des terroirs du Val de Loire, la maison Lacheteau propose une offre de qualité sur toutes les appellations de fines bulles de Loire : Crémant de Loire, Saumur, Touraine et Vouvray effervescents. Un travail sur toute la filière, de la taille des ceps jusqu'au consommateur final qui prend appui sur une démarche RSE forte et vise la pérennité des vignobles, la valorisation de la biodiversité : les propriétés, les domaines suivis et les vigneronns-partenaires de la maison Lacheteau sont tous labellisés HVE3, en conversion ou en agriculture biologique ou Terra Vitis.

Un Crémant de Loire brut bio pour les fêtes à moins de 8€² !

Cette cuvée « cousue-main » est issue d'une sélection rigoureuse de terroirs ligériens conduits en agriculture biologique avec des raisins récoltés manuellement, à maturité, et d'un assemblage de 3 cépages choisis pour leur typicité : le Chenin pour le style, le Chardonnay pour la profondeur et une pointe de Cabernet Franc qui apporte une complexité aromatique. L'élevage sur lattes en cave dure 16 mois minimum. On aime surtout sa fraîcheur vive en bouche avec ses notes d'agrumes acidulées et son côté onctueux grâce à une bulle travaillée toute en finesse. Sa robe, élégante, est jaune pâle aux reflets d'argent. Un vrai plaisir pour accompagner tous les moments festifs et passer de bonnes fêtes sans trop dépenser !



1 : Interloire et BIVC Centre-Loire, Economie du vignoble du Val de Loire, les chiffres clés, édition 2020.

2 : Prix marketing cible dans les enseignes Intermarché, Leclerc, Carrefour.