

# LA PIAUTRE

MALTERIE • BRASSERIE • DISTILLERIE



*Partenaire*



## 2014 – Bière de Terroir et Whisky

L'année de nos 10 ans, désireux de nous affranchir des malteries industrielles et de se rapprocher du cœur de notre produit nous créons notre malterie. La Piautre a, plus encore, le goût de l'Anjou et devient une bière de terroir.

C'est entre Gennes et Doué, sur une cinquantaine d'hectares, que pousse l'orge que nous maltons. Nous transformons aussi du blé, de l'épeautre et du seigle. 85% de notre matière première est ainsi d'origine locale, faisant ainsi de la Piautre une des très rares bières intégralement artisanale.

C'est l'aboutissement d'un projet qui nous tenait à cœur et qui nous permet aujourd'hui d'assurer une transparence totale, du champ d'orge du coin jusqu'à votre verre.

Nous transformons l'orge en malt, le malt en bière, il nous restait la dernière étape de la transformation de l'orge : après la fermentation, la distillation !

C'est avec Gilles Boudier, distillateur du Voide auprès de Vihiers que nous réalisons notre premier Single malt. Premier whisky de la région, il est réalisé à 100% à partir d'orge bio locale. Le distillat vieillit ensuite dans des barriques de vin blanc (cépage local, le Chenin) récupérés auprès de viticulteurs locaux en bio ou biodynamie.

aujourd'hui une centaine de tonnes annuellement pour brasser environ 4000 hectolitres de bière dont 1000 (sans houblon) sont distillés pour notre whisky. Mais s'affranchir des industriels a un coût et ce travail passionnant comporte aussi des contraintes dont la principale est le suivi de notre production 7 jours sur 7. Difficile pour une petite équipe ! Aussi nous faisons le choix de nous développer et surmonter ainsi à plusieurs les difficultés imposées par nos valeurs.

## 2004 – L'Origine

La Fabrique des Bières d'Anjou s'installe dans une ancienne coopérative de semences à la Ménitré, village des bords de Loire entre Angers et Saumur. On y brasse La Piautre, la première bière artisanale en Anjou, à partir de malts et de houblons issus de l'agriculture biologique. Elle porte le nom du gouvernail des gabares, bateaux emblématiques de la Loire. Bière artisanale, elle n'est ni filtrée, ni pasteurisée. De la Blanche à la Noire, La Piautre vous en fait boire de toutes les couleurs !

## 2017 – L'Alambic

Alors que nous commercialisons nos premiers whiskies distillés avec Gilles Boudier, nous installons notre premier alambic, un alambic charentais de 25 hl chauffé au moyen d'un brûleur à granulé bois. A notre connaissance, La Piautre est la première à réunir sur son site les activités de Malterie de Brasserie et de Distillerie.



## 2020 – L'Aggrandissement

Dans un paysage brassicole très animé, nous souhaitons affirmer notre caractère artisanal. Après avoir travaillé au développement de notre propre filière d'orge bio locale, nous maltons

**L'équipe de La Piautre**