

BRASSERIE

LA PIAUTRE - ANJOU



Première brasserie artisanale d'Anjou, La Piautre s'installe en 2004 sur les bords de Loire entre Angers et Saumur, à la Ménittré. On y malte, brasse et distille l'orge bio issue de fermes locales. Vincent Lelièvre, le « chef d'orchestre », et son équipe défendent une agriculture paysanne respectueuse de l'environnement, et des produits bons à boire et à penser.

A leurs débuts, ils découvrent que si l'orge est bien cultivée localement, il est impossible de trouver du malt bio français. C'est ainsi qu'ils décident de construire leur propre malterie en 2014. L'équipe y pratique un maltage traditionnel sur aire. Le séchage de l'orge germée se fait à l'aide de bois déchiqueté issu de forêts locales. Décrite comme « la clé » de l'organisation, la malterie les relie au vivant et leur permet de mettre en valeur le terroir angevin.

Partis d'une brasserie quasi auto construite, Vincent a toujours privilégié le recours à des chaudronniers du coin pour les installations. Toute l'année, une gamme de 8 bières est proposée avec 4 bières saisonnières et quelques expériences brassicoles et autres collabs. La distribution est essentiellement locale.

LA PIAUTRE

MALTERIE • BRASSERIE • DISTILLERIE



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com