

Aubert & Mathieu

PARIS 1890

GALLIA



Aubert et Mathieu x Gallia : la collab hybride qui déssoiffe.

Les deux intrépides copains, Anthony Aubert et Jean-Charles Mathieu, qui subliment le terroir du Languedoc Roussillon avec leurs quilles, bousculent une nouvelle fois les lignes du vin en s'associant au brasseur Gallia. Le fruit de cette collaboration ? Une boisson qui leur ressemble, décalée et anticonformiste : une Vière. À mi-chemin entre le vin et la bière, cette édition limitée insuffle un vent de modernité qui a de quoi surprendre.

Derrière l'idée d'associer ces deux mondes, la passion et l'envie commune de repousser les limites. Une philosophie partagée par ces deux marques aux identités fortes. On retrouve tous les codes qui font leur différence : une boisson qui détonne, un design graphique et coloré, et une sacrée dose d'audace.

LA VIÈRE AUBERT ET MATHIEU x GALLIA, VERTIGINEUSE DE SAVEURS.

Subtil mélange de Carignan, tout droit venu des meilleurs vignobles d'altitude du Languedoc, et de malts d'orge et de blé, cette Vière est le reflet de deux métiers. Celui de négociant, avec Aubert et Mathieu qui œuvre pour mettre en avant toute la richesse et la diversité des terroirs de cette région viticole en travaillant auprès de producteurs engagés, et celui de brasseur, avec Gallia qui dépoussière le monde de la bière en France. Une complémentarité de savoir-faire qui confère à cette édition limitée tout son caractère.

À partir des raisins, minutieusement sélectionnés, éraflés et pressés, démarre une fermentation de quelques jours avant d'envoyer le moût de bières, doucement, pour ne pas brusquer les levures qui travaillent. Largement inspiré de la vinification des pétillants naturels, le procédé développé par Gallia laisse la place à chaque élément pour s'épanouir et faire ressortir le meilleur de chaque arôme. Un casse-tête lorsque l'on sait que le sucre contenu dans les céréales n'est pas le même que celui dans les raisins, mettant plus de temps à se transformer en alcool, mais une prouesse qui s'inscrit dans la démarche du brasseur ; celle d'inventer un style de bière à la française. Ensuite, le temps fait bien les choses. L'amour du produit aussi.

Dans sa robe pourpre, cette Vière surprenante et pétillante développe une belle acidité et une texture aussi ronde que rafraîchissante. L'explosion se fait en bouche avec des saveurs de garrigue et d'intenses fruits des bois.

Le match parfait ? Une table de copains, un apéro qui s'éternise et la Vière Aubert et Mathieu x Gallia.

Prix : 14,90€ - bouteille de 75cl.

Disponible sur le site www.aubertetmathieu.com



À propos d'Aubert et Mathieu

Des bancs de l'école aux vignobles, Anthony Aubert et Jean-Charles Mathieu se lance le défi en 2018 de créer des vins à leur image dans leur région natale, le Languedoc Roussillon. Aubert & Mathieu, maison de négoce affirmée, a pour ambition de faire bouger les vignes avec des vins modernes et originaux. S'inscrivant dans une démarche éco-consciencieuse, la marque contribue à un monde plus authentique, plus transparent et plus durable. Un engagement du cep à la bouteille avec des cuvées bio ou en conversion et un packaging 100% éco-conçu et recyclable.

Ouverts sur le monde, férus de nouvelles technologies et à l'affût des dernières tendances, les deux fondateurs s'amuse et balaisent les codes traditionnels du monde du vin, tout en respectant son histoire. Pour la présentation, ils créent des étiquettes impactantes à l'univers aussi décalé que coloré. Une marque de fabrique qu'ils retranscrivent dans le monde virtuel des NFT en imaginant une édition limitée à 250 exemplaires, numérotée et unique.

www.aubertetmathieu.com
Instagram @aubertetmathieu

