



ACKERMAN

MAISON FONDÉE EN 1811

Pour les fêtes de fin d'année, la maison Ackerman vous invite à découvrir ses nouveautés et sa sélection de fines bulles !

Fondée en 1811, Ackerman est la plus ancienne Maison de fines bulles de Saumur (49). Son enracinement depuis plus de deux siècles **au cœur du vignoble** et son exigence de **qualité** alliée au professionnalisme de ses équipes font de cette Maison un acteur incontournable des fines bulles du Val de Loire. Possédant son propre vignoble et ses propres chais, elle propose une diversité d'assemblages inégalée issue des cépages Chenin, Chardonnay, Cabernet Franc et n'hésite pas à mettre en lumière des cépages oubliés comme le Chenin Noir, marqueur de la gamme X.

La maison Ackerman innove chaque jour pour répondre aux nouvelles tendances de consommation avec des vins contemporains à partager entre amis à l'occasion d'un cocktail dînatoire, d'un brunch ou au contraire avec des vins à consommer dans la plus grande tradition des fêtes de famille. Et toujours plus respectueux de la nature, des terroirs, des vignerons et des consommateurs, Nouvel Esprit propose ainsi une gamme de bulles sans sulfite et végan.

Les nouvelles cuvées de Saumur et Crémant de Loire rendront hommage avec élégance sur votre table au savoir-faire de l'audacieux Jean-Baptiste Ackerman, créateur des fines bulles de Saumur en 1811.

A l'occasion des fêtes de fin d'année, découvrez une sélection des cuvées emblématiques de la Maison Ackerman, à déguster à chaque moment de partage et de convivialité : des vins frais, fruités, gourmands.

Des fines bulles qui embelliront vos tables de fin d'année !



ACKERMAN, DES ACCORDS INÉDITS

Ses arômes de fruits mûrs et ses notes citronnées accompagneront à merveille vos volailles de Noël, comme le chapon de pintade farci, apportant à ce plat de fête une touche d'exotisme subtile et gourmande. À servir frais entre 5 et 6°C.

ACKERMAN
Saumur Brut
75 cl

POUR LES AMOUREUX D'AUTHENTICITÉ !

Nouvel Esprit : les Fines Bulles sans sulfites ajoutés & végan

Ces fines bulles sans sulfites ajoutés et végan offrent une expérience nouvelle, un goût franc qui révèle le meilleur de la vigne. Nouvel Esprit, c'est une nouvelle viticulture qui s'inscrit dans une démarche de développement durable et de préservation des écosystèmes avec la mise en place de solutions de biocontrôle, comme par exemple l'utilisation d'argile sur la vigne pour se prémunir des insectes ou encore la plantation de radis pour servir d'engrais vert.

Des vins aromatiques et expressifs dévoilant une nouvelle facette des appellations et qui répondent à une demande croissante des consommateurs.

Nouveauté 2018

Nouvel Esprit Crémant de Loire Blanc brut
Sans Sulfites Ajoutés – Végan
Points de vente : Système U
Prix public conseillé TTC : 10,50€

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.

Ce Crémant de Loire se marie parfaitement avec des produits de la mer comme du tarama, du caviar ou encore du saumon par exemple sous forme de tourte, du foie gras sous toutes ses déclinaisons (terrines, poêlé...). En dessert avec des fruits à chair blanche ou vanillé comme un vacherin aux pêches ou une bûche à la vanille.



Nouveauté 2018

Nouvel Esprit Saumur Blanc brut
Sans Sulfites Ajoutés – Végan
Points de vente :
Franprix et Carrefour de proximité
Prix public conseillé TTC : 10,50€

Robe : Jaune pâle aux reflets légèrement dorés.
Bulles discrètes et harmonieuses.
Nez : Arômes d'agrumes confits et de fruits secs.
Bouche : Citronnée et rafraichissante,
sur la minéralité du Chenin.

Ce Saumur est l'allié parfait des fruits de mer et crustacés, notamment des huîtres et du homard, des préparations charcutières comme du boudin blanc, du fromage tel l'Ossau Iraty ou encore des desserts aux agrumes tels une tarte au citron meringuée.



POUR LES AUDACIEUX !

Gamme X : Les fines bulles Tendances

Les fines bulles de la gamme X bénéficient de qualités aromatiques intenses, de fraîcheur et de vivacité en bouche, ainsi qu'une touche épicée apportée par le Chenin Noir qui leur donne du caractère. La Gamme X se consomme nature, en cocktail ou On Ice pour des expériences de dégustation variées !



X Noir : fine bulle rosée
Point de vente : GMS
Prix public conseillé TTC : 6.20€

Robe : Rose pâle.

Nez : Très fruité à dominante d'agrumes, de pamplemousse essentiellement, puis une touche de bonbons complétée d'une pointe de poivre blanc du cépage pineau d'Aunis.

Bouche : Douceur fruitée. En finale, une grande vivacité dominée et renforcée par des arômes de pamplemousses roses.

X Noir accompagne tout un repas de fêtes ! A l'apéritif avec par exemple des pruneaux au bacon ou du saumon fumé qui peut être servi avec une sauce au raifort, en entrée avec du foie gras comme un velouté de potimarron aux copeaux de foie gras, ou encore en plat avec de la volaille telle un curry de poulet. Pour finir, il est parfait avec un dessert aux fruits rouges comme une nage de fruits rouges aux épices.

#nature #cocktail

L'idée cocktail

Quelques feuilles de menthe
5 cl de sirop de pamplemousse
Une pincée de gingembre frais râpé
Complétez avec du X Noir bien frais

X Rouge, fine bulle rouge
Points de vente : GMS région Ouest
(Leclerc & Système U)
Prix public conseillé TTC : 6.90€

Dernière bulle tendance de la Maison Ackerman, X Rouge peut être dégustée tout au long du repas. En entrée avec du foie gras sous toutes ses formes (poêlé, terrine...), en plat avec du gibier comme du faisan rôti aux cranberries. Avec du fromage comme de l'Ossau Iraty ou avec un dessert à base de chocolat comme une bûche framboise-chocolat blanc ou un moelleux au chocolat.

#nature #cocktail



X Gold, fine bulle blanche brute
Points de vente : GMS région Ouest
Prix public conseillé TTC : 6.90€

X Gold se déguste de l'apéritif jusqu'au dessert. En entrée avec du saumon notamment mariné ou avec des fruits de mer par exemple en gratin. En plat avec du poisson tel un filet de bar au sésame ; avec du fromage comme du comté avec quelques cerneaux de noix. Il finit le repas en beauté avec une bûche pralinée.

#nature #cocktail



POUR LES AMATEURS DE TRADITION !

Saumur & Crémant de Loire : Les Traditionnelles

Le Saumur Brut Ackerman et le Crémant de Loire Brut Ackerman, répondent aux attentes de qualité, de bon goût et de tradition. Ces fines bulles expressives et fruitées sont l'assurance d'une valeur sûre, à consommer à toutes les occasions.



Ackerman Saumur Brut
Points de vente : GMS
Prix public conseillé TTC : 5.35€

Elevage : 18 à 24 mois
Robe : Jaune serein aux reflets verts.
Cordon régulier.
Nez : Arômes de fruits frais, agrumes et fruits exotiques
Bouche : Attaque très franche sur le fruit, notes citronnées, finale rafraichissante

Il accompagne l'ensemble d'un repas de fêtes tels que les fruits de mer ou des Saint-Jacques en entrée, un risotto par exemple au safran et parmesan en plat ou encore un dessert aux agrumes comme une nage d'oranges.

Ackerman Crémant de Loire Brut
Points de vente : GMS
Prix public conseillé TTC : 6.00€

Elevage : 18 à 24 mois
Robe : Or pâle et transparente, à nuance émeraude.
Nez : Très expressif, subtil mélange de fruits exotiques, de fruits à chair blanches et de notes briochées
Bouche : Harmonieusement structurée entre fruit et fraîcheur, du croquant avec de la vivacité et une finale crémeuse

Se déguste en apéritif avec des tapas à base de saumon, de crevettes ou de tarama, puis avec des noix de Saint-Jacques par exemple aux agrumes ou il accompagne encore un dessert aux fruits rouge comme un vacherin.



Jean-Baptiste Ackerman : La cuvée hommage

C'est Jean-Baptiste Ackerman qui, en 1811, initie la Méthode Traditionnelle à Saumur. Cette cuvée éponyme rend hommage à son créateur, grâce à qui les fines bulles de Saumur existent aujourd'hui. Cette cuvée est un vin tout en rondeur et en finesse, une méthode traditionnelle à l'élevage long : de 24 à 36 mois.

Robe : Jaune brillant aux reflets dorés
Nez : Fruits blancs et jaunes. Légèrement brioché.
Bouche : Ronde, équilibrée. Bulle fine et longueur.
Finale sur le fruit.

S'associe parfaitement aux mets dégustés lors des fêtes de fin d'année : avec des crustacés comme un bouquet de crevettes ou du homard, avec des abats comme des ris de veau, des spécialités charcutières comme du boudin blanc truffé, du fromage tel chèvre mi-sec, ou encre une bûche aux fruits exotiques comme une bûche ananas-mangue.



Cuvée Jean-Baptiste Ackerman,
Saumur Brut
Points de vente : Leclerc Pays de la Loire
Leclerc région Ouest
Prix public conseillé TTC : 7.90€

A PROPOS DE LA MAISON ACKERMAN

« Pour tous les moments de joie, de partage »

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 de Loire, Ackerman est le 1^{er} 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 ».



Jean Baptiste Ackerman
Fondateur de la maison éponyme



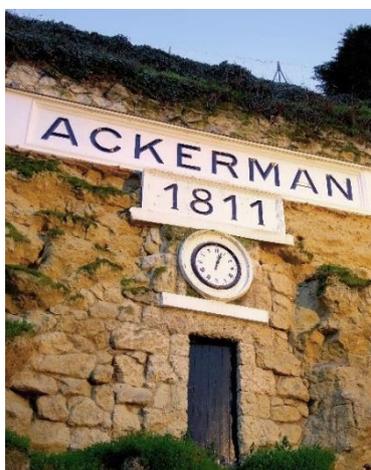
Un vignoble dont la conduite est exclusivement adaptée aux exigences des fines bulles



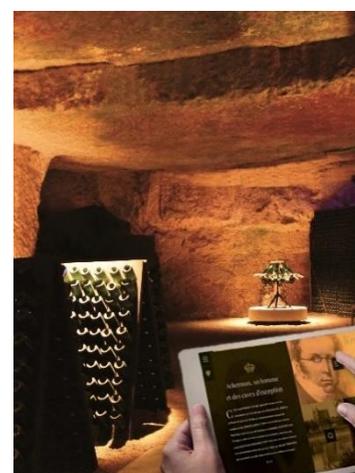
Bernard Jacob
Directeur Général



Une résidence artistique Ackerman + Fontevraud : ici l'œuvre de Séverine Hubard « La Salle des Colonnes ».



Site historique de la Maison Ackerman, témoignage d'un riche passé et d'un ancrage régional fort



Un circuit de visite en 4 étapes : un voyage dans l'histoire, la méthode traditionnelle des vins à fines bulles, des galeries artistiques et la dégustation de nos cuvées. 40 000 visiteurs/an

une
Gamme
de
FINES
BULLES



Alliant tradition et innovation, les assemblages au style expressif et aromatique, offrent aussi bien de grandes cuvées gastronomiques que des cuvées tendances, et s'adaptent ainsi à tous les moments de dégustation et de partage