



DÉVOILENT LEURS PREMIERS VINS DE CHARDONNAY

LA NOUVELLE MARQUE DE VIN LES 130 EST FIÈRE DE PRÉSENTER SES DEUX PREMIÈRES CUVÉES. ÉLABORÉES À PARTIR DE CHARDONNAY, AZIMUTE ET PARALLÈLE 50 OUVRENT UNE VOIE VERS DE NOUVELLES EXPRESSIONS DU VIN. LES CUVÉES SERONT DISPONIBLES À PARTIR DU 9 JUIN 2023.

L'ABOUTISSEMENT D'UN PROJET COLLECTIF

Rassemblée derrière le travail d'agriculteurs passionnés désirant mettre en valeur toute la richesse de leur territoire, la marque Les 130 dévoile aujourd'hui le fruit d'un travail audacieux et novateur. La présentation de ses deux premières créations marque une nouvelle étape importante pour son futur développement. « *Nous sommes très fiers, même émus de présenter nos premiers vins. Cette étape est importante pour Les 130. Elle marque le début d'une grande histoire pour notre entreprise, notre chai et notre territoire.* » souligne Christophe Dubreucq, Directeur de la commercialisation Les 130.

Les premiers vins seront disponibles dès le 9 juin au caveau de vente de Les 130 à Dompierre-Becquincourt près de Saint-Quentin. Pour la commercialisation des 40 000 bouteilles du millésime 2022, les équipes Les 130 travaillent principalement sur la région des Hauts-de-France sur les canaux de distribution suivants : caviste, épicerie, café, hôtel, restaurant, et les magasins locaux Prise Direct' à Arras - Beaurains - Cucq - Coquelles.

« *Notre objectif est de distribuer nos vins d'abord sur le territoire des Hauts-de-France. Nous sommes très heureux de partir à la rencontre des professionnels de notre région pour leur faire découvrir nos vins.* » déclare Christophe Dubreucq.

UN STYLE DE VIN LIBRE

Ce premier millésime est un aboutissement. D'abord, celui du travail attentionné dès la sélection des raisins issus de parcelles ayant des caractéristiques géographiques et climatiques variées. Cette diversité est une vraie force car elle permet aux œnologues, Laetitia Vankerkoven et Guillermo Arancibia, de composer avec des jus offrant des profils gustatifs et des aromatiques potentiels différents, sur un même cépage. Enfin, le résultat d'une vinification rigoureuse, précise et réfléchie s'est concrétisé. Afin de proposer deux cuvées aux expressions singulières, le duo d'œnologues et maîtres de chai s'est appuyé sur différents outils de vinifications et contenants d'élevage.

Le style des vins Les 130 est libre. Il n'est pas contraint par la tradition mais au contraire cultive sa propre identité. Entre liberté de création et savoir-faire, les équipes techniques souhaitent jouer sur différentes expressions aromatiques combinées à des structures de bouche équilibrées.

« *Notre style de vinification est centré sur la singularité de nos jus. Notre objectif est donc de guider nos vins vers leur plus grand potentiel. Nous les accompagnons, un par un afin qu'ils se développent au mieux. On peut dire que c'est une vinification qui mêle l'intuition et l'observation. Côté élevage, nous avons plusieurs types de contenants, des cuves inox aux fûts de chêne, chacun étant choisi pour exprimer le meilleur de nos vins.* » détaille Laetitia Vankerkoven.

AZIMUTE

VIN DE FRANCE

CHARDONNAY 2022

En astronomie, Azimute se rapporte à un angle et une direction. Ce nom met en lumière le caractère exploratoire des vins Les 130.

Cette cuvée est issue d'un assemblage de parcelles vendangées à la main, sélectionnées pour leur particularité aromatique et leur complémentarité. Les jus ont été vinifiés à basse température pour préserver les arômes et sans fermentation malolactique pour conserver la vivacité et le potentiel aromatique de fruit et de fleur.

L'élevage en cuve inox a eu lieu à froid pour en préserver la fraîcheur.

Azimute arbore une robe jaune paille avec de légers reflets dorés, très brillants. Le nez, délicat, est dominé par des agrumes et des fruits exotiques, sublimé par du thé vert aux pointes de tilleul. En bouche, le vin est souple et ample avec des notes d'agrumes et d'abricot. Une légère salinité et amertume en fin de bouche rehaussent tout le panel aromatique.

La fraîcheur et l'élégance d'Azimute en font le compagnon parfait d'un apéritif. Sa rondeur et sa vivacité s'accompagneront parfaitement d'amuse-bouche à base de fromage jeune ou de légumes croquants.

Il s'agit d'un vin à déguster dans l'année, à une température autour de 8°C.



Prix public : 12,30€ TTC

Disponible au caveau de vente et dans les magasins locaux Prise Direct'

PARALLÈLE 50

VIN DE FRANCE

CHARDONNAY 2022

En astronomie, les parallèles sont les lignes imaginaires horizontales parallèles à l'équateur. Le parallèle 50 est l'un d'eux, placé au 50^{ème} degré, fuseau sur lequel le chai est installé.

Cette cuvée est issue d'un assemblage de parcelles vendangées à la main et soigneusement sélectionnées pour leur potentiel de texture et de complexité aromatique. Les vinifications se sont déroulées à une température adaptée permettant le développement d'arômes complexes. Elles se sont poursuivies par une fermentation malolactique afin d'amplifier la rondeur des jus d'origine, puis par un élevage long, en partie en fûts de chêne, pour affiner leur texture.

Parallèle 50 présente une robe jaune doré avec une belle brillance. Le nez est complexe aux arômes ronds de brioches et avec de légères pointes de réglisse. Le vin est ample et gourmand, aux notes d'agrumes rouges et de chocolat blanc. La finale est croquante rehaussée par une douce amertume avec une belle longueur.

La complexité de Parallèle 50 s'harmonisera parfaitement avec un repas à base de produits de la mer. Un poisson gras ou des crustacés grillés s'allieront avec ses notes d'agrumes. Ce vin se mariera élégamment avec un plat à base de fromage gratiné tel que le maroilles.

Il s'agit d'un vin à déguster dans l'année, à une température autour de 12°C.



Prix public : 16,90€ TTC

Disponible au caveau de vente et dans les magasins locaux Prise Direct'

40 000
BOUTEILLES PRODUITES
EN 2022

50
VITICULTEURS

2
CUVÉES

CAVEAU DE VENTE À
DOMPIERRE-BECQUINCOURT



À PROPOS DE LES CENT-TRENTE

Nouvelle marque de vin français, derrière Les Cent-Trente, il y a d'abord un projet collectif d'agriculteurs s'unissant pour valoriser leur territoire. Les Cent-Trente symbolisent la pluralité et la diversité. Les Cent-Trente représentent le nombre de vigneron et de parcelles de vignes rassemblés dans ce projet. Accompagnés par un duo d'œnologues expérimentés, Les Cent-Trente proposent des vins blancs élaborés à partir du cépage Chardonnay. Déterminé et audacieux, ce collectif souhaite faire entrer le monde du vin dans une nouvelle ère. Par le biais d'une amélioration continue, Les Cent-Trente sont engagés dans une démarche RSE visant à limiter l'impact de sa production sur l'environnement et à contribuer au développement durable, de la vigne au verre. Viticulture, viniculture, vins, packaging, énergie, eau, biodiversité, chaîne de développement, voici les piliers et actions en faveur d'une filière plus durable.

CONTACTS PRESSE

SOWINE
PRESSE NATIONALE

Loïc Verneyre
loic@sowine.com - 06 71 61 90 23
Christopher Renvoisé
christopher@sowine.com - 06 64 11 87 56

BECOMING
PRESSE RÉGIONALE / PRESSE
SPÉCIALISÉE AGRICOLE

Sarah Duflos
sarah.duflos@becoming-group.com
06 16 68 35 01
Vanessa Vazzaz
vanessa.vazzaz@becoming-group.com
06 34 32 24 23

LES 130

Catherine Ducatteau
communication@les130.com
06 70 09 01 19



www.les130.com