



Jean Huttard
ARTISAN VIGNERON
BAR À VIN

COMMUNIQUE DE PRESSE
FEVRIER 2021

LA MAISON JEAN HUTTARD BOUSCULE LE MONDE DU VIN AVEC SES VINS À LA TIREUSE



Après un nouvel espace d'accueil et des caves fraîchement rénovées, la Maison Jean Huttard continue d'affirmer son engagement pour une viticulture écologique et durable en proposant « les vins à la tireuse ».

La Maison Jean Huttard, où la passion rejoint l'innovation

Fondée en 1860 à Zellenberg, la Maison Jean Huttard a su au fil des générations, s'adapter, préciser sa production, valoriser ses vins et innover à bien des égards. Antoine et Hélène, qui ont rejoint l'exploitation il y a 5 ans, à la suite de leurs parents, poursuivent ce travail et l'enrichissent avec leur forte vision environnementale.

Ils ont d'abord tout naturellement engagé une conversion vers l'agriculture biologique en 2018 puis se sont interrogés de manière plus globale sur les moyens de réduire leur empreinte sur la planète. Les travaux réalisés en 2020 pour repenser tous les espaces de la Maison (de la cave à l'espace d'accueil) s'inscrivent dans cette volonté et reflètent leur positionnement : durable, écologique et esthétique.



Les vins à la tireuse : un engagement fort et une suite logique

Très vite, la question du contenant et de l'habillage des vins (bouteille, capsule, étiquette, bouchon liège) s'est imposée car, de part leur usage unique, ils représentent près de 60% du bilan carbone de l'exploitation. La volonté de faire évoluer le contenant est devenue une évidence.



En se tournant vers le passé, Antoine et Hélène ont eu envie de remettre au goût du jour un système aujourd'hui oublié : la consigne et ont imaginé un système de vin à la tireuse.

Ils défient et surmontent ainsi les difficultés actuelles dans un contexte où les verriers réduisent la résistance du verre, les entreprises de nettoyage ferment faute de demande, où les adhésifs sont bien trop performants et où les mesures d'hygiène (suivis et tests des flacons) sont complexes à tenir pour de petites structures.

Attentifs à tous les détails, ils se sont entourés de partenaires respectant leur philosophie. La bouteille consignée provient ainsi de la plus petite verrerie familiale italienne qui respecte un mode de production durable avec 85% du verre issu de verre recyclé.

La capsule mécanique est quant à elle produite en Alsace. Elle permet une étanchéité de la bouteille, une bonne conservation et un usage à l'infini.

Deux jus au caractère trempé qui reflètent l'audace de la Maison

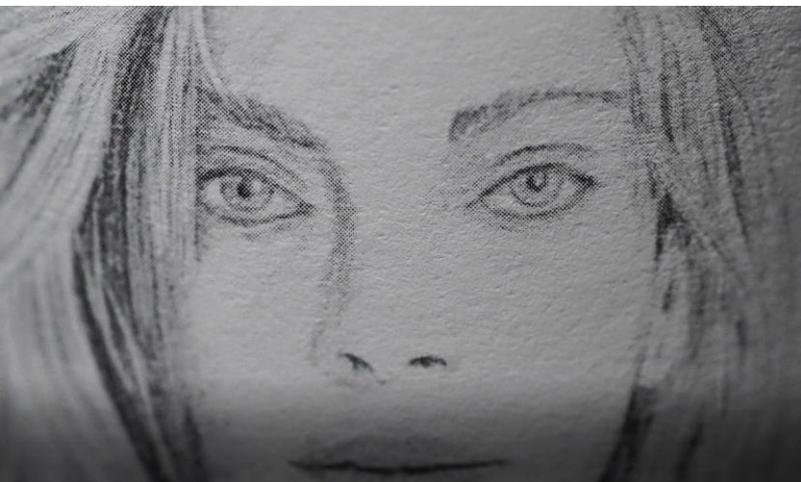
La maison propose actuellement deux cuvées avec ce système. Baptisées « l'effrontée », elles reflètent le caractère novateur et l'engagement de la Maison.

« L'effrontée est anticonformiste, novatrice, insolente et a des valeurs environnementales élevées. Elle témoigne de notre recherche constante d'innovation, mais également de l'attachement fort que nous portons à notre écosystème et aux circuits responsables. Vin sec, frais et élégant. L'effrontée est le résultat d'une réflexion complète et complexe. » Hélène & Antoine Huttard

l'effrontée blanc issue de parcelles de chardonnay plantées dans les années 1960 est un vin sec, friand, désaltérant et facile d'accès idéal pour une consommation amicale et de partage.

l'effrontée rouge nature issue de parcelles de pinot noir sans ajout de soufre est quant à elle, gourmande, sur le fruit, fraîche et tonique.





L'étiquette de ces vins donnent vie au personnage de l'effrontée : une jeune femme au visage imaginé en s'appuyant sur les traits des visages de toutes les générations qui ont marqué, marquent et marqueront l'histoire de la Maison.

Une offre innovante qui répond aux attentes des professionnels et des particuliers

Ce nouveau produit permet de répondre aux attentes des professionnels confrontés au développement de la consommation du vin au verre. Avec ces deux jus, la Maison Huttard leur permet d'offrir à leurs clients des vins gouleyants et agréables à boire.

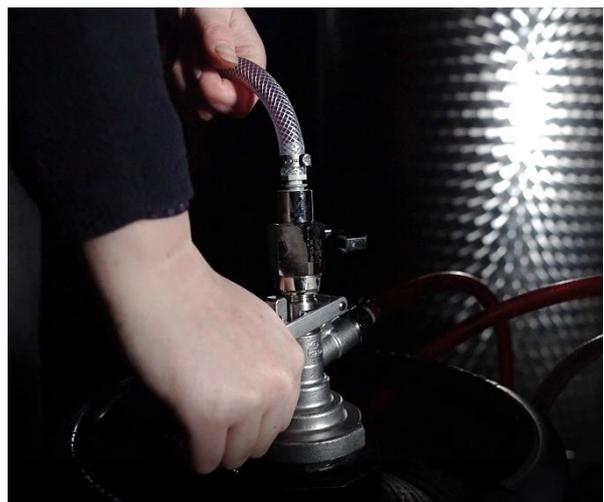
Ce système est également très intéressant pour les clients particuliers désireux de privilégier les circuits courts, de s'approvisionner localement et sensibles à leur empreinte carbone.

Un système 100% français aux nombreux avantages

La Famille Huttard a opté pour des fûts ECOFASS de 10, 20 ou 30L branchés sur une tireuse de type A.

Cette technologie 100 % française, 100 % réutilisable et recyclable a de nombreux atouts :

- Réduction de l'impact écologique de 60 % (zero déchets, fût consigné, transport moins polluant car moins lourd)
- Conservation optimale et sur le plus long terme. Conservation des fûts fermés de 2 ans & conservation des fûts « percés » sans altération du vin garantie 6 mois
- Réduction des coûts (stockage, manutention, recyclage, service)
- Gain d'efficacité du service (pas de risque de goût de bouchon, température de service constante et sélectionnée, oxygénation inexistante, pas de perte de place au frigo, rapidité de service).



MAISON JEAN HUTTARD
ARTISAN VIGNERON

10 route des vins 68340 Zellenberg (France) | +33 (0) 3 89 47 90 49 | contact@alsace-jean-huttard.fr