



V and B, brasse et distille

Plus que simple distributeur, V and B est déjà viticulteur, dans le Bordelais. Désormais, il se lance dans la brasserie et la distillerie.

Nouvel épisode dans la success story V and B, et il ne devrait pas manquer de saveur ! Un atelier de brassage d'une capacité de 3 500 hectolitres par an, rue de la Roberderie à Château-Gontier-sur-Mayenne, est opérationnel. Ainsi, V and B ne se contente plus de distribuer, via son réseau de près de 180 points de vente, ouverts en moins de deux décennies : le spécialiste des vins, bières et spiritueux produit aussi. Il est d'abord devenu vigneron, en rachetant 109 hectares de vignes dans le Bordelais (entre-deux-mers, fronsac et saint-Emilion). Une activité menée du cep à la bouteille, bien difficile à rapatrier sur le sol mayennais... Pour la bière et le whisky, c'est différent. V and B, brasseur et distilleur depuis ses bases mayennaises, s'apprête à lancer une production locale. Les premiers embouteillages ont été réalisés en février. Pour Emmanuel Bouvet, cofondateur de V and B, « *c'est un futur atout important pour l'image et la notoriété des franchisés* ».

Des brasseurs du monde entier

Le projet représente un investissement audacieux de près de 2,5 millions €. Pour la réception des matières premières, suivie du concassage, puis du brassage (deux cuves), de la fermentation (six cuves) et de la mise en bouteilles, un atelier moderne, automatisé, entièrement lavable au jet pression et alimenté en eau filtrée a été construit.

La pureté de l'eau est décisive pour préparer le brassin (mélange d'eau et de malt concassé). Mélangé au houblon et à d'autres ingrédients, il devient bière, mais s'il prend tel quel la direction de l'alambic puis des fûts pour trois années au moins de vieillissement... il deviendra whisky mayennais ! « *Nous produirons nos propres recettes de bières artisanales et notre whisky, distribués ensuite par nos franchises. Mais nous irons plus loin, car les consommateurs sont en recherche constante de nouveauté. Notre intention et le projet de notre brasseur, Jean-Baptiste Lafond, est de faire venir ici, à Château-Gontier-sur-Mayenne, des brasseurs du monde entier, pour réaliser et proposer leurs recettes à la consommation* », s'enthousiasme Emmanuel Bouvet.