

L'Art de la simplicité depuis 1885

La Maison saumuroise Langlois se réinvente, elle se recentre sur ses fines bulles d'exception et arbore une nouvelle identité à la fois sobre et raffinée

Depuis sa création en 1885, sur les rives de la Loire, la Maison Langlois est animée par un esprit d'indépendance et une recherche de qualité sans compromis. En juillet 2022, la maison a lancé une profonde réflexion sur son identité et son projet vin. Forte de ce travail d'introspection, Langlois effectue sa mue et se recentre sur ces fines bulles de Loire, en appellation Crémants de Loire. Les vins Sancerrois de la maison seront représentés à partir du millésime 2023 par le Domaine Hubert Brochard, appartenant également au Groupe Bollinger.



Le Chenin, cœur battant du style Langlois

Ce positionnement marque de nouvelles ambitions pour Langlois qui affirme à nouveau son savoir-faire dans l'élaboration des fines bulles d'exception en allant au-delà du cahier des charges de l'appellation Crémant de Loire. Un travail minutieux en méthode traditionnelle vient magnifier l'expression du Chenin, à travers une effervescence d'une infinie légèreté. Pur cépage ligérien, le Chenin est le socle immuable de l'expertise et de l'identité Langlois.

S'appuyant sur un domaine de 62ha, la Maison s'engage à sélectionner ses raisins sur 4 terroirs reconnus pour leur qualité (Coteaux Saint-Léger en calcaire, Côtes de Saumur en silico-calcaire, Puy Notre-Dame et Montreuil Bellay en argilo-calcaire), à séparer la cuvée et la taille lors du pressurage, et à isoler et vinifier chaque terroir de manière indépendante et sur-mesure pour apporter un soin adapté à chaque type de jus. Enfin, elle utilise des vins de réserve d'un ou deux millésimes antérieurs et laisse vieillir ses vins en cave sur lattes au minimum 18 mois pour le Crémant Rosé et 24 mois pour le Crémant Blanc.

Une nature engagée

La démarche environnementale est bien installée chez Langlois, la Maison est pionnière dans l'engagement d'une agriculture respectueuse. Fidèle à sa philosophie d'excellence, Langlois s'améliore sans relâche. Après avoir été l'une des premières à obtenir le label Terra Vitis en 2000, la Maison obtient la certification Agriculture Biologique en 2020 pour une partie de ses vignes (30 ha sur 62ha), l'autre partie est entrée en conversion en 2022. La Maison prévoit d'élaborer tous ses Crémants de Loire avec des raisins certifiés pour le millésime 2025.

Consciente de la responsabilité locale qui lui incombe, la Maison met la même énergie à accompagner ses viticulteurs partenaires à travers leur conversion, qu'il s'agisse de partage d'expérience, de support financier ou encore de visibilité sur les prix d'achat.



Une nouvelle identité de marque

Pour affirmer ce recentrage autour d'un savoir-faire singulier, Langlois révèle sa nouvelle identité en novembre 2023 : un design épuré aux finitions précises et élégantes. La Maison se nomme désormais LANGLOIS. Le lien à Jeanne Chateau (co-fondatrice historique de la Maison Langlois-Chateau), est conservé par le cœur vendéen et les initiales « LC » se trouvant au centre du blason.

Ainsi, la Maison met en avant une volonté d'élever et d'apprécier les moments simples. Cet art de la simplicité, si cher à la Maison, se confond avec l'art de vivre qu'elle revendique avec fierté.

L'évolution du logo

Le logo de la maison évolue et se modernise. La typographie avec sérif laisse place à une écriture plus sobre aux angles stylisés et dans l'ère du temps. Le blason est déporté, redessiné, épuré et plus lisible.



La Collection des Crémants Langlois



Les crémants adoptent une nouvelle identité et de nouveaux habillages. La Maison présente les nouvelles dénominations de ses cuvées Brut : Réserve, Rosé, Vintage 2018 ; et de sa cuvée iconique Cadence Extra Brut 2017 dont la sortie est prévue en février 2024.

Les flacons se parent de nouveaux atours tout en conservant les codes historiques de la Maison Langlois. Le blason reste mis à l'honneur au bas de la coiffe. Les couleurs utilisées sont inspirées des tons naturels qui jalonnent la Loire. Les étiquettes respirent avec un choix de papier texturé et un design épuré. La contre étiquette en dévoile davantage avec les détails de l'assemblage et les caractéristiques de la cuvée.

Des packagings éco-conçus

Les packagings secondaires sont éco-conçus à partir d'un carton en kraft brun qui ne subit pas de traitement chimique et qui est imprimé directement. Ainsi, la quantité de matière engagée ainsi que le nombre de passage sur ligne sont optimisés. Le gaufrage du carton permet par ailleurs de personnaliser sur la matière brute, sans imprimer, ce qui facilite le recyclage de la matière. Les impressions sont aussi réalisées à partir d'encre naturelles.

Les Crémants sont disponibles en vente chez les cavistes ou sur le site internet de la Maison aux prix publics conseillés de :

Langlois Brut Réserve, Crémant de Loire : 14,90 euros

Langlois Brut Rosé, Crémant de Loire : 15 euros

Langlois Vintage Brut 2018, Crémant de Loire : 17,75 euros

Langlois Cadence Extra Brut 2017, Crémant de Loire : 23,95 euros

Pour visionner notre Vidéo Reveal