

## Information Presse

**La Doppelleu Brewmaster Limited Ed.20 est haute en couleur: la Blueberry Honey Ale n'est pas seulement un régal pour les yeux, mais aussi pour les papilles.**

**Winterthur, le 29 août 2019: myrtilles et miel pur entrent dans la composition de cette nouvelle Brewmaster Limited Edition pour en faire une expérience gustative des plus incroyables.**

### L'idée

«Alors que j'étais en voyage aux Etats-Unis, j'ai dégusté une bière aux myrtilles. Son arôme intense et fruité m'a conquis. C'est pourquoi je suis convaincu que notre édition anniversaire, la 20<sup>e</sup> Limited Edition restera gravée dans les mémoires». Voilà l'explication du maître brasseur Patrick Thomi quant au choix des ingrédients. L'objectif – créer une bière intéressante pour l'œil en utilisant la couleur des myrtilles et y ajouter du miel pour obtenir une association un peu plus aromatique et complexe – est ainsi fixé.

### Le type de bière

Les myrtilles ajoutées à la bière font de celle-ci une Fruit Ale. L'arôme se développe lors de la fermentation primaire en l'espace de deux à trois jours. Ce n'est que lors de la fermentation secondaire que l'on ajoute les fruits. Le sucre qu'ils contiennent fermente doucement au moment de la fixation du gaz carbonique, libérant ainsi plus intensément les arômes de myrtilles. Après cette étape, on ajoute le miel. Aucun filtrage n'est effectué. Il reste donc de la levure qui lie les arômes, ce qui confère à la bière son goût particulièrement fruité.

### Les ingrédients spéciaux

La purée de myrtilles est sélectionnée, car elle est plus facile à traiter que les baies. Les caractéristiques aromatiques souhaitées restent cependant inchangées. La couleur et l'agréable arôme de fruit s'incorporent ainsi dans la bière pour un résultat frais et intense.



# Doppelleu Boxer

Près de 80 kg de miel de la Forêt-Noire sont ajoutés tout à la fin, après le processus de fermentation. La densité du liquide constitue ici un grand défi, car le miel ne peut pas passer par les pompes et doit couler lentement dans les cuves depuis le haut. Cette incorporation doit être exécutée de manière à ce que le miel soit perçu comme note finale et qu'il développe une rondeur et une légère douceur. En effet, seuls le caractère et l'arôme du miel doivent persister.

## **Les accords**

La Brewmaster Limited Ed.20 Blueberry Honey Ale se distingue par un arôme de fruit dominant et rappelle fortement les myrtilles et le miel. Cette bière à la couleur intense est facile à boire: elle n'est ni trop dense, ni trop sucrée. Charmante et douce, cette Fruit Ale peut se déguster seule entre 6 et 8° comme dessert. Elle accompagne aussi à merveille un tiramisu aux myrtilles, un blueberry cheesecake, un sorbet aux fruits ou une délicieuse pâtisserie. Un fromage à pâte mi-dure ou molle ainsi qu'un onctueux camembert ou encore un fromage de chèvre pas trop corsé se marient également très bien à la Blueberry Honey Ale. Et ceux qui ont encore un petit creux peuvent aussi accorder la bière avec une crème glacée fior di latte ou un parfait glacé.

## **Disponibilité**

La Brewmaster Limited Edition 20 – Blueberry Honey Ale est disponible, jusqu'à épuisement du stock, dans les grands magasins Coop de toute la Suisse, dans les commerces de boisson Rio, sur commande auprès de tous les distributeurs de boisson ou directement à la brasserie à Winterthour et Yverdon-les-bains.

# Doppelleu Boxer

**Contact:**

Doppelleu Boxer AG  
Industriestrasse 40  
8404 Winterthur  
T +41 52 233 08 70  
[www.doppelleuboxer.ch](http://www.doppelleuboxer.ch)  
[christine.roth@doppelleuboxer.ch](mailto:christine.roth@doppelleuboxer.ch)  
Christine Roth, Marketing

**La société Doppelleu Boxer AG**

Des bière modernes aux nobles houblons – fondée en 2012, la société Doppelleu Brauwerkstatt avec siège à Winterthur s’oriente aux styles de bière belge et anglo-saxon, misant par là sur une tendance mondiale croissante. Avec ces deux lignes de produits Chopfab et Doppelleu, la brasserie produit actuellement un assortiment de 15 bières à fermentation haute. Le houblon, le malt et l’eau constituent évidemment les ingrédients de base éprouvés. Cependant, pas n’importe quel houblon entre dans la composition de la bière: nous utilisons un houblon exclusif qui flatte le nez et les papilles et donne une belle finale pour un plaisir gustatif intense.

En octobre 2014, la brasserie a remporté deux Red Dot Design Awards pour l’image de marque globale et pour le design des bouteilles Chopfab et Doppelleu.

En juin 2014, elle s’est vue décerner le label de qualité «SEF.High-Potential» dans le cadre de l’initiative de croissance SEF4KMU. En outre, elle a obtenu en 2016 la plus haute distinction attribuée aux jeunes entreprises suisses: le «SEF Economic Award» dans la catégorie production et industrie. En 2019, Doppelleu Boxer a remporté le titre «International Craft Brewer of the Year» au Meininger’s International Craft Beer Award.

Depuis la fusion avec la première brasserie romande Bière du Boxer SA, Doppelleu Brauwerkstatt AG est devenue la seule brasserie indépendante de Suisse ancrée au niveau national.

**Pour en savoir plus:**

[www.doppelleuboxer.ch](http://www.doppelleuboxer.ch)