

Communiqué de presse

La société Doppelleu Boxer AG a une nouvelle fois été récompensée par neuf médailles à l'occasion du Meininger's International Craft Beer Award.

Winterthur, le 30 juillet 2020: La remise des prix «Bières de l'année 2020» a eu lieu, une fois n'est pas coutume sous une forme virtuelle, en dépit de la pandémie de COVID-19. Au total, le jury a distingué 222 bières spéciales du monde entier à l'occasion de la 7^e édition du Meininger's Craft Beer Award.

La propension croissante à l'expérimentation au sein de la branche est manifeste: 17 médailles ont été décernées rien que dans la catégorie «Freestyle / Experimental Style».

Sur les 32 distinctions attribuées à la Suisse, Doppelleu Boxer AG en a décroché neuf, une de plus qu'en 2019 – année au cours de laquelle les brasseurs inventifs de Doppelleu Brauwerkstatt et de Bière du Boxer avaient même été sacrés «International Craft Brewery 2019». Voici les bières récompensées cette année:

Doppelleu Double IPA	Platine
Chopfab Dunkel	Or
Doppelleu Citra Double Wit	Or
1 ^{er} Cru 03	Or
Boxer Edition Brunette	Or
Chopfab Draft	Argent
Chopfab Summer	Argent
Doppelleu Belgian Tripel	Argent
Boxer Edition Comtesse	Argent



Doppelleu Boxer

«Pendant quatre jours au total, nos 45 spécialistes de la bière ont dégusté des bières spéciales exceptionnelles et variées du monde entier pour finalement décerner une médaille aux meilleures d'entre elles uniquement. La dégustation a été réalisée toutes catégories confondues, de sorte que cette année aussi, des bières allemandes classiques et des bières légères telles que la Pils, la blonde ou l'Export ont été distinguées à côté de bières internationales de renom comme l'IPA, la Porter ou la Stout», résume Christian Wolf, responsable des dégustations.

A propos du Meininger's International Craft Beer Award:

Le Meininger's International Craft Beer Award a fait ses débuts en 2014 avec 250 bières inscrites au concours. Cinq ans plus tard, 1200 bières du monde entier participent à l'Award, faisant aujourd'hui du Meininger's International Craft Beer Award l'un des concours de bière les plus importants et les plus suivis au monde. Grâce à la méthode de dégustation utilisée, le concours pose de nouveaux jalons dans le domaine de l'évaluation de la bière. Se basant sur le modèle international des 100 points, les bières ne sont pas comparées entre elles, mais évaluées, par un panel de six ou sept experts, d'après leur aspect, leur arôme, leur goût et le plaisir que l'on a à les déguster. De plus, une analyse sensorielle est effectuée pour toute bière participant au concours, selon les arômes et caractéristiques de chaque style de bière. Une classification d'arômes compréhensible tant pour les brasseurs que pour les consommateurs est établie à partir de cette analyse, donnant une première impression du goût de la bière.

A propos du MEININGER VERLAG:

Fondée en 1903 à la Weinstrasse à Neustadt, l'entreprise Meininger Verlag est la plus ancienne maison d'édition de littérature spécialisée d'Allemagne. Aujourd'hui, elle est dirigée par Andrea Meininger-Apfel et Christoph Meininger, représentants de la quatrième génération. L'entreprise s'est notamment spécialisée dans la branche du vin et des boissons. Grâce à son portefeuille, elle est leader sur le marché européen dans le secteur du vin. Depuis 2015, la maison d'édition publie le premier magazine de bière artisanale sous le titre de *Meiningers Craft – das Magazin für Bierkultur*. Le salon de la bière artisanale *Braukust Live* à Munich fait partie du portefeuille du Meininger Verlag depuis février 2019.

Doppelleu Boxer

Contact:

Doppelleu Boxer AG
Industriestrasse 40
8404 Winterthour
T +41 52 233 08 70
www.doppelleuboxer.ch
christine.roth@doppelleuboxer.ch
Christine Roth, Marketing

La société Doppelleu Boxer AG

Des bières modernes aux nobles houblons – fondée en 2012, la société Doppelleu Brauwerkstatt avec siège à Winterthour s’oriente aux styles de bière belge et anglo-saxon, misant par là sur une tendance mondiale croissante. Avec ses 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 vu 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.

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

Pour de plus amples informations:

www.doppelleuboxer.ch