# Doppelleu Boxer AG

06.10.2021 – 07:00 Uhr

## 1er Cru 04 de Doppelleu Brauwerkstatt: une bière de garde qui enchante même les palais les plus exigeants.

Après avoir vieilli plusieurs mois dans des fûts de cognac soigneusement sélectionnés, la 1er Cru 04 – Bière de Garde Impériale – est maintenant prête à ravir les papilles.

**L'idée**

La ligne 1er Cru vieillie en fûts de bois pose les exigences les plus élevées à la créativité des maîtres brasseurs de Doppelleu Brauwerkstatt. L'idée pour cette gamme de produits est de créer des bières exceptionnelles et fortes. Une bière forte se distingue par sa teneur en alcool plus élevée, ce qui permet une meilleure conservation. Tous ces critères, la Bière de Garde Impériale, qui est la benjamine et la quatrième édition de la famille 1er Cru, les remplit haut la main.

Un autre défi consiste à trouver les fûts adéquats pour contenir ce précieux breuvage. Dans ce cas précis, le choix a été particulièrement judicieux. En effet, les notes marquées et harmonieuses de cognac que le maître brasseur Patrick Thomi a senti avant le soutirage ne sont pas seulement une ode pour le palais. Mais quelle est donc la plus grande satisfaction du maître brasseur concernant cette bière? «Je suis particulièrement fier de la combinaison de cette levure, pour nous singulière, avec l'arôme de cognac. Cette création est un compagnon revigorant pour la saison froide, qui grâce à sa teneur en alcool relativement élevée, promet un plaisir gustatif intense.»

**Le type de bière**

À l'époque, les caves étaient régulièrement vidées en fonction de la saison afin de faire de la place à la bière fraîchement brassée après la récolte du houblon. C'est ainsi que certains styles de bière avec une plus longue conservation ont vu le jour. Toutefois, au fur et à mesure que l'on a modernisé les méthodes de production et de garde, ces bières sont peu à peu tombées dans l'oubli. Une des raisons pour lesquelles Patrick Thomi a jeté son dévolu sur la Bière de Garde Impériale pour compléter le quatuor des créations 1er Cru était qu'il voulait rendre hommage à une tradition brassicole presque oubliée.

Ce style de bière laisse une grande liberté au niveau de la couleur: de clair à foncé, toutes les variantes sont possibles. La 1er Cru 04 arbore une robe aux délicats tons noisette. En matière de levure, les compromis ne sont pas de mise: une levure à fermentation haute était indiquée, ce qui chez Doppelleu Brauwerkstatt est de toute façon une sorte de règle d'or. En ce qui concerne les autres ingrédients, le plus grand défi a été celui de trouver le bon équilibre. En effet, proposer un breuvage agréable à boire malgré la forte teneur en alcool relève d'un exercice d'équilibriste.

**Les accords**

Fidèle à ses origines françaises, la 1er Cru 04 Bière de Garde Impériale s'associe à merveille avec des spécialités culinaires de l'Hexagone. Nous conseillons de la déguster avec une savoureuse tarte Tatin, préparée par exemple avec des poires au lieu des pommes, ou encore avec des pommes cuites au four ou un strudel aux pommes. Idéale en automne, la Bière de garde est également parfaite pour la fête des récoltes. Oie rôtie, compote de pruneaux, vermicelles ou marrons: laissez libre cours à votre créativité et remplacez pour une fois le robuste vin rouge par la 1er Cru 04. Vous trouvez cette suggestion trop osée? Vous pouvez aussi savourer cette création avec un cigare à la main. Ou encore la déguster seule, à une température de service d'env. 11°.

**Disponibilité**

La 1er Cru 04 Bière de Garde Impériale est disponible, jusqu'à épuisement du stock sur commande auprès de tous les distributeurs de boisson ou directement à la brasserie à Winterthour et Yverdon-les-bains.

Doppelleu Boxer AG
Industriestrasse 40
CH-8404 Winterthur
Telefon +41 52 233 08 70
Fax +41 52 233 08 71
www.doppelleuboxer.ch / www.animal.wine

Medieninhalte

*1er Cru 04 - Bière de Garde Impériale*

Diese Meldung kann unter https://www.presseportal.ch/fr/pm/100068398/100878808 abgerufen werden.