



DOSSIER DE PRESSE - DÉCEMBRE 2019

1664 LANCE SA PREMIÈRE BIÈRE BIO NON FILTRÉE ET UNE NOUVELLE BIÈRE HOUBLONNÉE, CRÉATIONS HOUBLON

LANCÉES EN GMS DÈS DÉCEMBRE 2019

Qu'elles soient traditionnelles ou parfois plus originales, les bières 1664 ont toutes pour dénominateur commun la noblesse de leurs ingrédients de base, fruit d'une sélection experte des maîtres-brasseurs.

Le travail du houblon, ses possibles assemblages et l'expression de toutes ses saveurs sont au cœur des préoccupations de 1664. L'utilisation de son houblon phare alsacien, le célèbre Strisselspalt est également l'une de ses particularités. Véritable signature de la 1664 blonde, ce précieux houblon est sans cesse mis en valeur à travers de nouvelles expérimentations et de nouveaux assemblages, comme lors des deux éditions de l'Atelier 1664 qui ont donné lieu à des brassins éphémères.

Et parce que l'excellence et les saveurs sont aussi légitimes que l'authenticité, 1664 met tout le monde d'accord... En cette fin d'année 2019 et exclusivement en GMS la marque propose aux consommateurs deux nouvelles bières : **1664 Bio Non Filtrée** et **1664 Créations Houblon**.



1664 BIO NON FILTRÉE

La toute première bière bio du portefeuille de la marque 1664. Une bière brassée en France à partir de malts et de houblons 100% bio et non filtrée, pour plus d'authenticité.



1664 CRÉATIONS HOUBLON

Un brassin qui associe deux nouveaux houblons au Strisselspalt : le Citra et le Mosaïc. Deux houblons aromatiques ajoutés, pour un mariage de saveurs et un résultat inédit.

1664 BIO NON FILTRÉE : DES MALTS ET HOUBLONS 100% BIO POUR UNE BIÈRE 100% NON FILTRÉE

Brassée en France et composée uniquement de malts et houblons bio, cette nouvelle bière blonde vient compléter l'offre 1664. Cette bière bénéficie du label « Agriculture Biologique ». Elle entend répondre à la volonté des Français de mieux consommer, c'est-à-dire consommer bio et français, et répond ainsi aux besoins d'authenticité et de traçabilité, qui sont devenus de véritables critères de référence.

Au-delà d'être bio, ce nouveau brassin se différencie également en étant la **première bière non filtrée du catalogue 1664**. Le goût des ingrédients est valorisé à la dégustation, notamment les saveurs de malt et de houblon. En retirant l'étape de filtration du processus de brassage, les levures restent présentes et donnent à la bière sa couleur trouble si particulière. Ce sont ces mêmes levures qui permettent le développement d'arômes fruités.

Brassée et embouteillée en France par la Brasserie du Castellet, dans le cadre d'un accord de fabrication et sous cahier des charges Kronenbourg SAS, la 1664 Bio Non Filtrée est à base de malt 100% français et de houblon américain. À date, le manque de ressources en quantité et durée suffisantes ne permet pas de s'approvisionner en houblon bio sur le territoire français. C'est la raison pour laquelle, Kronenbourg SAS et le Comptoir Agricole sont actuellement en discussion pour construire un plan, visant dès le brassin 2021, un approvisionnement 100% houblon bio alsacien.

1664 Bio Non Filtrée est une bière blonde proposant un véritable équilibre entre les saveurs sucrées et acides ainsi qu'une amertume généreuse.



PACKS DE 6 BOUTEILLES DE 25CL
DEGRÉ D'ALCOOL : 5,5%
PRIX DE VENTE CONSEILLÉ : 6,20€*



À L'ŒIL

Une couleur jaune d'or et un aspect naturellement trouble dû à la non-filtration.



AU NEZ

Une dominance d'odeurs maltées et fruitées (fruits jaunes). Des notes de houblon floral.



EN BOUCHE

Avec une pétillance fine, la 1664 Bio Non Filtrée procure une sensation de chaleur en bouche et des notes fruitées. Elle propose un véritable équilibre entre les saveurs sucrées et acides ainsi qu'une amertume généreuse.

1664 CRÉATIONS HOUBLON : UN NOUVEL ASSEMBLAGE DE HOUBLONS POUR PLUS DE CARACTÈRE

Depuis plusieurs années, 1664 innove en assemblant différents houblons à son Strisselspalt, véritable emblème de la marque, afin de créer des brassins inédits. A titre d'exemple, à l'occasion des deux premières éditions de l'Atelier 1664, les maîtres-brasseurs 1664 ont travaillé sur de nouvelles associations afin d'allier les spécificités du Strisselspalt à d'autres variétés de houblon. Des assemblages qui ont déjà permis la création de deux brassins éphémères rencontrant un bel accueil de la part des consommateurs.

L'innovation 1664 Créations Houblon met à l'honneur l'assemblage du Strisselspalt avec deux nouveaux houblons : le Citra et le Mosaïc. S'ils sont tous les deux des houblons aromatiques caractérisés par des notes tropicales, le Citra apporte des notes fruitées de pêche et d'agrumes

quand le Mosaïc allie arômes exotiques et légères notes herbacées. Ce mariage permet de décupler les saveurs pour offrir une expérience de dégustation inédite.

C'est en utilisant le procédé d'**houblonnage à froid**, technique qui consiste à infuser le houblon pendant l'étape de maturation (lorsque la bière a refroidi), que toute la richesse aromatique des houblons Citra et Mosaïc se voit préservée.

1664 Créations Houblon est une bière blonde accessible à tous les consommateurs à la recherche de nouvelles saveurs. Rafraîchissante et généreusement houblonnée, elle s'inscrit dans la lignée des brassins exclusifs proposés à l'Atelier 1664.



PACKS DE 4 BOUTEILLES DE 33CL
DEGRÉ D'ALCOOL : 5,5%
PRIX DE VENTE CONSEILLÉ : 4,95€*



À L'ŒIL

Une robe brillante jaune d'or aux reflets cuivrés. Surplombée d'une mousse blanc-crème dense et adhérente avec de fines bulles.



AU NEZ

Une dominance de houblons fruités (fruits exotiques), une odeur de malt et notes de houblon vert.



EN BOUCHE

Une intensité gustative soutenue, dominance de houblon fruité typé fruits exotiques. Des notes de houblon typé agrumes-pamplemousse.

LA GAMME 1664



KRONENBOURG, BRASSEUR FRANCAIS DEPUIS PLUS DE 350 ANS

Filiale française du Groupe Carlsberg depuis 2008 et brasseur en Alsace depuis 1664, Kronenbourg est le premier brasseur français. Nous produisons 700 millions de litres de bière par an dans la plus grande brasserie de France à Obernai (Bas-Rhin) et détenons 30 % du marché à travers un portefeuille de marques diversifiées : Kronenbourg (le grand nom de la bière en France), 1664 (la bière française la plus vendue dans le monde), Grimbergen (la bière de dégustation la plus demandée), Carlsberg (la grande marque internationale), SkØll Tuborg (la bière tendance), Tourtel Twist (une boisson à base de bière 0,0 % d'alcool et de jus de fruit), Tourtel Botanics (une boisson brassée à l'orge, au goût naturel de fruits et de plantes) ...

Kronenbourg, c'est plus de 1000 passionnés de la bière. Excellence Brassicole®, Innovation Partagée® et Responsabilité Solidaire® : c'est autour de ces 3 axes que notre entreprise, forte de plus de 350 années d'existence, a construit et poursuit son développement.

CONTACTS PRESSE

THOMAS MARKO & ASSOCIÉS

Kevin Berenguer - kevin.b@tmarkoagency.com - 06 46 73 50 05

KRONENBOURG SAS

Philippe Collinet - philippe.collinet@kronenbourg.com - 03 88 27 45 37