



2 NOUVELLES BIÈRES BRASSÉES EN BELGIQUE À DÉCOUVRIR AU RAYON CAVE À BIÈRE DÈS JUIN 2021 EN EXCLUSIVITÉ CHEZ SYSTÈME U

Le segment des bières d'Abbaye est l'un des plus dynamiques du marché. Sur les 5 dernières années, il progresse trois fois plus rapidement que le marché total de la bière, confirmant ainsi un intérêt toujours plus vif des consommateurs pour des bières aux goûts plus marqués et aux caractères plus affirmés. Sur la même période, Grimbergen enregistre une progression de ses ventes en volume d'environ 31%* avec une part de marché qui est passée de 3,9% à 4,4%*. Ce dynamisme se confirme en ce début d'année 2021, avec des ventes en volume en augmentation de 14,1%* en volume dans un marché total en croissance de 11,2%*. Afin de poursuivre son développement, Grimbergen étoffe encore son offre et investit la cave à bière avec 2 nouvelles variétés : Grimbergen Magnum Opus Brut et Grimbergen Astrum Pale Ale. Ces deux nouveautés, produites dans la nouvelle micro-brasserie de l'Abbaye de Grimbergen en Belgique sous le contrôle de Père Karel Stautemas et du jeune Maître Brasseur Marc-Antoine Sochon, seront disponibles en exclusivité dès juin 2021, à l'unité, dans la cave à bière de Système U.

LA NOUVELLE MICRO-BRASSERIE DE L'ABBAYE GRIMBERGEN : 900 ANS DE TRADITION BRASSICOLE ET LE MEILLEUR DES TECHNIQUES CONTEMPORAINES DE BRASSAGE

La micro-brasserie ultramoderne de l'abbaye de Grimbergen revient aux origines du brassage, là où tout a commencé il y a près de 900 ans, lorsque l'Abbaye a été fondée.

Désormais, l'Abbaye de Grimbergen abrite un écosystème complet dédié à la marque et son savoir-faire brassicole, réunissant notamment la micro-brasserie et un centre d'expérience et d'accueil du public. La micro-brasserie de l'Abbaye est ainsi l'épicentre d'un lieu de création de nouvelles bières combinant les traditions brassicoles, tirées notamment des livres anciens de la bibliothèque de l'abbaye et de la transmission orale des pères, avec des techniques innovantes pour créer des brassins uniques, en édition limitée.

La micro-brasserie de l'Abbaye de Grimbergen dispose également d'un bar et d'un restaurant sur place, permettant aux visiteurs de savourer les riches brassins et de les associer aux plats du restaurant Fenikshof. Plus tard dans l'année, Grimbergen ouvrira également un centre d'expérience de la brasserie qui permettra aux visiteurs de découvrir et partager l'héritage unique de Grimbergen et ses innovations.

En construisant une micro-brasserie à l'intérieur des murs de l'Abbaye, Grimbergen ramène le brassage là où tout a commencé. Un lieu pour puiser dans les traditions du passé et construire le futur de la marque et sa catégorie, qui accueillera aussi bien les professionnels que le grand-public.

UN SAVOIR-FAIRE À QUATRE MAINS AU SEIN DE LA MICRO-BRASSERIE

A l'origine de ses nouveaux brassins, Le Père Karel Stautemas et Marc-Antoine Sochon

Le Père Karel Stautemas, Provisor de l'Abbaye, a contribué à la construction de la nouvelle installation et a rejoint l'équipe brassicole en tant que brasseur de l'Abbaye, pour perpétuer et porter avec ses collègues pères, l'héritage des générations de pères qui l'ont précédé.

"La nouvelle micro-brasserie est un endroit pour raviver les traditions du passé, tout comme notre symbole le Phénix, nous avons toujours la volonté de reconstruire, mais aussi d'innover" indique le Père Karel Stautemas. "Nous voulons combiner notre expérience, vieille de près de neuf siècles, avec l'innovation afin de créer les nouveaux brassins les plus délicieux et les plus uniques. Je pense que la micro-brasserie nous permet de le faire, d'explorer et d'expérimenter les styles et les ingrédients d'une manière vraiment passionnante."

Le Père Karel combine sa vie monastique quotidienne avec la gestion de la brasserie de l'Abbaye, en collaboration avec le maître brasseur Marc-Antoine Sochon, fortement impliqué dans la mise en place de la nouvelle brasserie. Le jeune maître brasseur français de 28 ans - qui a commencé à brasser dans le garage de ses parents et a depuis poursuivi des études de viticulture et de brasserie – parle avec émotion de la mission qui lui est confiée : *"Avec cette nouvelle micro-brasserie, nous posons un jalon pour les bières belges dans le monde entier. Elle nous permet de produire des bières inspirées par des techniques de brassage nouvelles et anciennes afin de créer de toutes nouvelles expériences de dégustation. Ces nouveaux brassins offriront aux fans de Grimbergen et aux autres la possibilité de découvrir de nouveaux goûts et de nouvelles saveurs qui ne pouvaient être conçus que dans le cadre unique de l'Abbaye de Grimbergen."*



2 PREMIERS BRASSINS POUR CÉLÉBRER LA RÉOUVERTURE DE LA MICRO-BRASSERIE

Certains moments méritent d'être célébrés et l'ajout d'un nouveau chapitre à l'histoire de l'Abbaye de Grimbergen en est certainement un. Le développement de la gamme Grimbergen se poursuit avec une offre disponible au rayon cave à bière.

Grimbergen Magnum Opus Brut

Un brassin d'exception réunissant deux levures mythiques - la levure de l'Abbaye Grimbergen et la levure de vin effervescent. La première offre à Magnum Opus ses notes épicées, la seconde consomme les sucres résiduels et donne un résultat surprenant, assez sec, aux arômes complexes légèrement vineux. Le tout assorti d'une pointe d'acidité.



Une bière vive, de couleur claire et d'apparence pétillante, Magnum Opus utilise des malts dorés en plein essor pour présenter une bière aux notes équilibrées.

Notes de dégustation : Des notes délicates de poire succulente, d'orange piquante et de vanille douce sont complétées par une qualité de malt douce, parfois sucrée. Le houblon Nelson Sauvin est ajouté pour apporter des arômes atypiques. Le processus de brassage spécial et la fermentation secondaire donnent à ce brassin des caractéristiques sensorielles proches d'un vin sec et pétillant.

- Grimbergen Magnum Opus Brut Beer (8% alc. Vol)
- Bouteille unitaire de 33 cl
- Disponible à partir de juin 2021 dans la cave à bière en exclusivité chez Système U
- Prix de vente conseillé** : 2,19€ TT

Grimbergen Astrum Pale Ale

Inspirés par les Pères du célèbre observatoire de l'abbaye de Grimbergen, nos brasseurs ont recherché les meilleurs houblons pour faire rayonner nos brassins. Dans l'Astrum Pale Ale, nous avons utilisé le houblon Galaxy, pour apporter un arôme d'agrumes. Et nous les avons associés aux meilleurs houblons des Flandres pour créer un brassage parfaitement équilibré. Cette bière se distingue par sa fraîcheur.



Grimbergen Astrum Pale Ale a une signature douce au palais.

Notes de dégustation: Les notes de papaye, de fruit de la passion, de groseille à maquereau et d'orange rehaussent le caractère croquant et vif d'Astrum, complétant des notes épicées distinctes et la qualité délicate de biscuit de nos malts. Le résultat : un brassin doux et rafraîchissant.

- Grimbergen Astrum Pale Ale (6% alc. Vol)
- Bouteille unitaire de 33 cl
- Disponible à partir de juin 2021 dans la cave à bière en exclusivité chez Système U
- Prix de vente conseillé** : 2,19€ TTC

LES 2 PREMIERS BRASSINS DISPONIBLES EN EXCLUSIVITÉ DANS LA CAVE À BIÈRE DE SYSTÈME U DÈS JUIN 2021

Pour accompagner le lancement de ces brassins, un plan de lancement sur-mesure et spécifique a été développé, sur 400 points de vente de l'enseigne Système U, avec pour objectif d'encourager à l'essai et de développer la notoriété.

En exclusivité dès le mois de juin chez Système U, les références Grimbergen Magnum Opus et Grimbergen Astrum Pale Ale viendront, en complément du rayon bière, s'inscrire au sein de la cave à bière. Une première pour une bière belge d'Abbaye, signée Grimbergen

Le portefeuille de Grimbergen



www.grimbergen.com

* Source : IRI, Année 2021, Total GMS en volume

** Les prix de vente conseillés sont des recommandations. Le distributeur reste, en toutes circonstances, libre de décider des prix de vente aux consommateurs.

KRONENBOURG, BRASSEUR FRANÇAIS 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), ...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.



Marine Torresse – m.torresse@rpca.fr / 06 46 65 77 71
Lucie Barragan – l.barragan@rpca.fr
Cécile Debie – c.debie@rpca.fr / 06 16 99 62 65



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