



REPÉRAGE
FLEUR DE
BIÈRE

WOLFBERGER

AU-DELÀ DE L'HISTOIRE, UN ART !

Leader emblématique du vignoble régional, la distillerie alsacienne demeure depuis plus d'un siècle l'ambassadrice de son terroir grâce à ses 3 métiers : vins, crémants et aussi eaux-de-vie d'Alsace. Entre tradition et innovation, Régis Syda, maître liquoriste, nous a confié les secrets de l'eau-de-vie Fleur de bière.

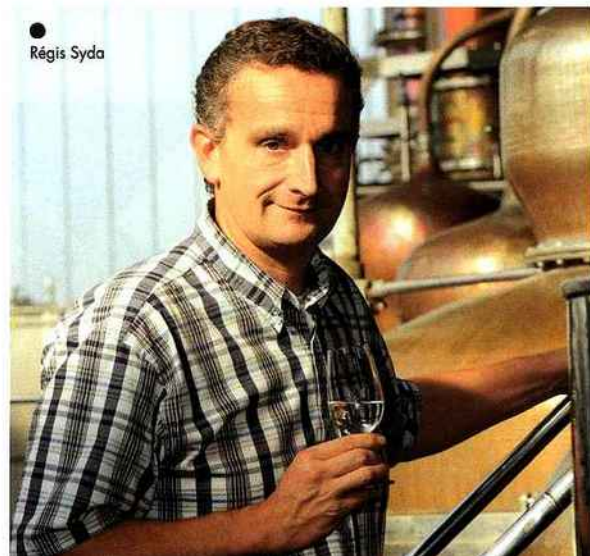
POUVEZ-VOUS NOUS PRÉSENTER LA DISTILLERIE WOLFBERGER ?

C'est en 1979 que Wolfberger, première maison de vins, de crémants et d'eaux-de-vie d'Alsace, rachète la distillerie alsacienne Jux Jacobert de Colmar pour développer sa production d'eaux-de-vie et de liqueurs. Il faut savoir que la création de Jux Jacobert remonte à 1874, ce qui témoigne d'un savoir-faire plus que centenaire.

En 1985, toujours dans cette volonté de développement et d'appui sur des valeurs sûres, Wolfberger a repris la distillerie Kuhri puis la distillerie Bertrand de Uberach. Deux fleurons des alcools en Alsace. Par le biais de ces acquisitions, ce sont ces valeurs ancestrales étroitement liées à la richesse d'un terroir fruitier d'exception que nous portons. Par ailleurs, c'est une expérience métier hors pair qui nous a amenés à développer des produits, à innover pour devenir un acteur incontournable du secteur.

PARMI VOS CRÉATIONS, L'EAU-DE-VIE FLEUR DE BIÈRE EST L'UNE DES PLUS EMBLÉMATIQUES. POUVEZ-VOUS LA PRÉSENTER ?

Fleur de Bière est une marque déposée et unique, tant par son style que par son goût. Elle conserve les tonalités fraîches de la bière de garde qui lui a donné naissance. Au-delà des senteurs de houblon, elle délivre des saveurs uniques de fruits exotiques, d'agrumes et de pain d'épices. Pour retrouver l'exaltation de ses caractères originels, Fleur de bière se déguste glacée mais aussi en cocktails, sur les glaces et les sorbets...



Régis Syda

COMMENT EST-ELLE CONÇUE ?

Puisqu'elle allie 3 métiers et savoir-faire alsaciens, sa fabrication sollicite l'expertise conjointe du brasseur, du distillateur et du liquoriste. Dans l'excellence d'un produit, la matière première joue un rôle essentiel et nos distillateurs l'ont bien compris. C'est pourquoi nos équipes se sont efforcées de trouver la bière idéale : une bière blonde de garde, brassée par l'une des plus anciennes brasseries familiales d'Alsace.

Une fois la bière brassée, le distillateur s'occupe de la seconde étape : la chauffe. Cette dernière s'effectue lentement dans nos alambics de cuivre afin de préserver les caractéristiques aromatiques de la boisson. Seules les eaux-de-vie de cœur de chauffe sont conservées et mises en vieillissement pour laisser s'épanouir les arômes concentrés par la distillation.

Grâce à cette période de repos, les variations de température vont laisser aux arômes le temps d'évoluer. Ensuite, le savoir-faire du liquoriste entre en jeu. Grâce à une recette gardée secrète, l'eau-de-vie subit sa transformation au contact d'épices, de fruits et de sucre avant de devenir la Fleur de bière.

Site internet : www.wolfberger.com