



www.julienbinz.com

Pays : France

Dynamisme : 6



[Visualiser l'article](#)

La Fleur de Bière® incarne l'innovation chez Wolfberger

La Fleur de Bière®, produit phare et emblématique de la Distillerie Wolfberger représente à elle seule tout le savoir-faire et l'esprit d'innovation de la Maison alsacienne. Elle fut dévoilée pour la première fois après deux ans de recherches et de tests, lors du salon Eurobière à Strasbourg en 1989.

Depuis ce jour, ce distillat atypique de bière de garde aux notes de fruits exotiques, d'épices et d'agrumes connaît un vif succès en Alsace mais également dans le nord de la France. Aujourd'hui, alors que les spiritueux d'autrefois font leur grand retour, Fleur de Bière® revient sur le devant de la scène avec un nouveau packaging, prête à tenir le rôle qu'elle mérite et devenir un incontournable des bars français !



Pour Wolfberger, les Eaux-de-Vie et Spiritueux sont un peu comme des parfums : à la fois raffinés et sensuels issus d'un savoir-faire ancestral et artisanal sans pareil, ils incarnent l'essentiel d'un fruit ou d'une plante. Lors d'une dégustation, ils bouleversent les sens à la fois olfactivement et gustativement.

Depuis presque 30 ans, Fleur de Bière® demeure un spiritueux inclassable, unique en son genre.



www.julienbinz.com

Pays : France

Dynamisme : 6



[Visualiser l'article](#)

Icône de la Distillerie Wolfberger, Fleur de Bière® est le résultat du travail d'hommes passionnés : Patrick Meyer, Régis Vetter, David Bourla et Alain Meyer, sous la houlette de Régis Syda, composent l'équipe de maîtres distillateurs et de liquoristes garants de l'authenticité du produit et acteurs du succès de cette création. Leur savoir et leur expérience constituent les principales qualités de l'art de la distillation et permettent de maintenir la recette originelle secrète.





www.julienbinz.com

Pays : France

Dynamisme : 6



[Visualiser l'article](#)

L'ingrédient premier de ce spiritueux est bel et bien un brassin de bière crue non pasteurisée et non filtrée, c'est-à-dire un moût au houblon. Cette bière de garde « Wendelinus® » distillée en alambic traditionnel de cuivre selon une méthode « double passe » dite en 2 chauffes suit le processus de distillation pour révéler la véritable âme de ce spiritueux unique.

Lors de la première chauffe, la bière de garde est distillée durant 3 à 5 heures. Le résultat obtenu appelé brouillis permet de faire le lien entre les deux alambics en un flux continu. Vient alors la deuxième passe, qui dure également 3 heures. Au cours de la distillation les Eaux-de-Vie de « queue » sont ajoutées au prochain brouillis alors que les Eaux-de-Vie de « tête », plus piquantes et moins nes, sont éliminées. Seules les Eaux-de-Vie de « cœur » qui coulent environ à 65° du volume d'alcool sont dirigées vers une cuve en inox laissant passer l'air où elles vieilliront pendant 15 mois minimum.

Tout au long du processus les distillateurs jouent un rôle majeur dans le suivi et les chauffes. Un éveil des sens s'opère et crée une relation inexplicable entre le distillateur, les alambics et les alcools élaborés. Pour contrôler en temps réel l'évolution du brouillis, les distillateurs vont déguster, sentir, mais aussi toucher les alambics durant l'avancement du processus ou encore lors du démarrage du feu...





www.julienbinz.com

Pays : France

Dynamisme : 6



[Visualiser l'article](#)

La méthode de vieillissement est inspirée de celle utilisée par les anciens, mettant leurs Eaux-de-Vie dans des jarres au grenier afin qu'elles soient au contact des changements météorologiques et des variations de températures. Ces phénomènes naturels d'oxydation améliorent le vieillissement et permettent à l'Eau-de-Vie de bière de mûrir lentement.

Une fois le vieillissement terminé, le maître liquoriste transforme l'Eau-de-Vie en spiritueux grâce à une recette inchangée depuis 1989. Après l'ajout d'une infusion d'épices, d'agrumes et de sucres selon une technique précise, la Fleur de Bière® est réfrigérée et filtrée, titrant alors à 40° et pouvant être consommée telle quelle

Notes de dégustation

Dans la transparence de sa jolie robe de verre travaillée en relief, selon des lignes dessinées en 1994 et non modifiées depuis, la bouteille Fleur de Bière® met en valeur les fleurs de houblon. Fleur de Bière® est une marque déposée par Wolfberger et un spiritueux unique, tant par son style que par son goût, conservant les tonalités fraîches de la bière de garde qui lui a donné naissance.

Au-delà des senteurs de houblon, elle délivre autant au nez qu'à la dégustation des saveurs remarquables de fruits exotiques, d'agrumes et de pain d'épices. Fleur de Bière® Originale se déguste glacée pour retrouver l'exaltation de ses caractères originels, mais aussi en cocktail et sur des sorbets. Fleur de Bière® se décline également pour les professionnels de la gastronomie comme ingrédient à 52°.

Quelques suggestions pour déguster Fleur de Bière® Originale :

Comme un gin

En cocktail

Sur une jolie salade de fruits exotiques et une boule de glace : passion, mangue, papaye, agrumes d'hiver, clémentine.

Dans une ganache au chocolat

Dans une variante du traditionnel Berawaeca de Noël, consistant à infuser les fruits dans la Fleur de Bière® pour revisiter de manière originale et épicée cette incontournable recette alsacienne

Plus de renseignements www.wolfberger.com

FACEBOOK

www.facebook.com/vinsWeguisheim

TWITTER

@wolfberger_fr

INSTAGRAM

www.instagram.com/wolfberger_officiel/

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération