

Communiqué de presse BMV92
La Bière Mont-Valérien 92 dévoile sa nouvelle blonde
-Le 05 mai 2020-



« Une bière de fermentation haute, blonde, dorée qui dégage des notes miellées et citronnées... »

Fort du succès rencontré par la Bière Blonde du Mont-Valérien 92, Tristan de La Fonchais a souhaité développer une nouvelle recette qui intègre les mêmes caractéristiques, mais brassée dans les Hauts-de-Seine avec de l'eau issue des réserves du Mont-Valérien.



Pas moins de quatre malts, deux houblons et une levure intègrent cette recette pour offrir au consommateur un résultat tout en nuances.

Elle est sortie des cuves il y a quelques semaines.

La nouvelle Bière blonde du Mont-Valérien 92 est le fruit d'un travail avec la Brasserie Petite Couronne dans les Hauts-de Seine.

Les marqueurs de cette nouvelle recette respectent le cahier des charges initial : une bière d'excellence, ayant une saveur et une couleur remarquables, avec des marqueurs de bière monastique (critères historiques du Mont-Valérien) et de bière champagne (critères sociologiques des Hauts-de Seine).

C'est une bière de fermentation haute, blonde, dorée qui dégage des notes miellées et citronnées. Tristan de La Fonchais s'est efforcé d'atteindre l'équilibre en termes de goût, d'amertume et de degré d'alcool, précisément fixé à 5,5°, niveau nécessaire pour une bière de dégustation, mais laissant s'exprimer pleinement toute la richesse aromatique du brassin.

C'est une bière de partage, contemporaine, aux fragrances naturelles de céréales et aux notes aromatiques herbacées et fruitées. La douceur et l'amertume maîtrisées de cette recette séduiront également le public féminin de plus en plus important parmi les amateurs de bière.

Pour présenter cette bière premium douce, vive, parfumée, fraîche et délicate, avec des bulles fondantes, il a choisi de revenir à un flacon plus urbain qui vient accentuer la force du graphisme de l'étiquette. Celle-ci rend hommage au mont Valérien et à l'image de résistance qu'il véhicule. On retrouve dans les coloris un clin d'œil du drapeau national, mais aussi le V de la victoire qui représente à la fois un hommage à nos libérateurs et un encouragement à un département réputé pour son esprit d'entreprise.

Comme pour sa bière Ambrée, Tristan de La Fonchais a donc souhaité renforcer le lien de ce nouveau produit avec le terroir du Mont-Valérien. Il a choisi de faire brasser sa recette en partenariat avec la Brasserie Petite-Couronne de Colombes. Non seulement cette solution permet de rapprocher la fabrication de Suresnes, la commune du Mont-Valérien, mais surtout, la brasserie est alimentée par les réserves d'eau du Mont-Valérien. En effet l'usine de production d'eau potable du Mont-Valérien dessert dix communes environnantes, via le syndicat de distribution local, Sénéo.

La nouvelle Blonde du Mont-Valérien 92 affermit donc son ancrage au Mont-Valérien, lieu auquel elle rend hommage depuis sa création. Cette volonté d'authenticité a conduit Tristan de La Fonchais à opter pour la réalisation d'une bière naturelle sur lie, non pasteurisée, afin de ne pas obérer la richesse aromatique du brassin.



Tristan de la Fonchais - BMV92-

Benjamin Gauffre -Brasserie Petite Couronne -

Fiche produit :

La Blonde du Mont-Valérien 92 tire 5,5°.

Sa recette intègre quatre malts d'orge, deux houblons et une levure.

Elle est commercialisée en bouteilles de 33 cl et en fûts de 30 litres (tireuse à tête plate)

La « « Standart Reference Method » (mesure de couleur) l'a classé dans la catégorie 12-15, couleur blonde-dorée (blés mûrs).

Son amertume est volontairement marquée sans tomber dans un genre IPA (IBU 20-30).

Contacts :

Email **contact@bieremontvalerien.com**

Web **www.bieremontvalerien.com**

FB **@biere92**

Courrier **BMV92 -3 allée des Rives de Bagatelle 92150 Suresnes –**



BMV92 - SAS au capital de 100 000 euros
Siège social : SURESNES (92150) 3 allée des Rives de Bagatelle
Immatriculée au registre du commerce et des sociétés de NANTERRE
Numéro 835 274 879 (numéro de TVA intracommunautaire FR 78 835274879)