

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 23 mars 2022



BAPBAP

BIÈRE ARTISANALE
PARIS XI^e

DES BIÈRES VIEILLIES EN BARRIQUE : UNE NOUVELLE GAMME EXIGEANTE CHEZ BAPBAP

Après plusieurs années de recherches, BAPBAP sort la Gamme Éclaireur, des bières complexes issues de leur programme de vieillissement en barrique. Elle emmène les consommateurs hors des sentiers battus brassicoles en associant la tradition française d'alcool vieilli en barrique (vin, calvados...) à la modernité des bières craft. Aujourd'hui la nouvelle gamme de chez BAPBAP compte 5 recettes différentes disponibles dans les meilleurs cavistes de Paris.



LE VIEILLISSEMENT DE BIÈRE EN BARRIQUE : UN PEU D'AUDACE ET BEAUCOUP DE TEMPS

La Gamme Éclaireur demande un processus de production exigeant qui s'étale sur 4 à 12 mois. Le but est d'associer une recette de bière et les caractéristiques gustatives des barriques afin d'obtenir un produit final plus complexe. Après avoir été récupérées chez des producteurs français avec qui nous sommes en contact, les barriques sont remplies dès le lendemain à la brasserie avec une bière travaillée spécialement pour l'occasion. La bière embarquée est contrôlée régulièrement afin de saisir le moment parfait où elle aura atteint le profil aromatique attendu. Le temps de fabrication, ainsi que la contenance de barriques (entre 200L. et 350L.) limitent à de très petites quantités le nombre de bières disponibles à la distribution.



DEJA 5 RECETTES DISPONIBLES DANS LA GAMME ÉCLAIREUR :

- La Basalte : une Saison bio assemblée à de la bière acide brassée avec une pointe de malt tourbé, le tout vieilli en barrique de Pineau des Charentes pendant un an.
- La Furie, issue d'un Barleywine dont une partie a vieilli pendant une année dans des fûts de Cognac.
- La Chimère est une French Saison déclinée en trois vieillissements de 8 mois en barriques de Pessac-Léognan : un vieillissement en barrique de vin blanc, un vieillissement en barrique de vin rouge et un vieillissement en barrique de vin rouge avec des d'abricot entiers pour qu'ils y macèrent (cette dernière référence est déjà en rupture de stock).



LA SUITE DU PROGRAMME DE VIEILLISSEMENT EN BARRIQUE

Avec un chai de 20 barriques, la gamme Éclaireur n'est qu'à son commencement. L'objectif est de continuer à pousser l'hybridation entre le vin, les spiritueux et la bière. De nouvelles bières sont prévues pour les mois prochains.

OÙ TROUVER CETTE NOUVELLE GAMME ?

Elle est destinée aux points de ventes spécialisés dans les bières, vins et spiritueux de toute la France. Elle est déjà disponible à Paris

- La Liquiderie (9 rue des Trois Bornes)
- La Binouze (72 rue de Rochechouart),
- Biérocraie (32 rue de l'Espérance).

À propos :

BAPBAP est une brasserie artisanale parisienne indépendante dont la mission est de faire découvrir au plus grand nombre toutes les facettes de la bière artisanale. Du concassage des grains à l'embouteillage, toutes nos recettes sont fabriquées localement dans notre brasserie du XI^e arrondissement ou dans notre 2^{ème} lieu de production à Sucy-en-Brie dans le Grand Paris.

Contact :

- Email : guilhem@bapbap.paris
- Tel : 0689562885
- Réseaux sociaux : @bapbapiere
- Adresse : 79 rue St Maur - 75011 Paris
- Site : www.bapbap.paris