

La Brasserie Lancelot dévoile ses «Brassins Éphémères».

La Brasserie Lancelot lance ses premiers «Brassins Éphémères». Deux bières en édition limitée issues de ce nouveau concept, sont présentes dès le début d'été dans une sélection de bars bretons. Ces créations s'inscrivent dans l'ambition de la brasserie de partager sa créativité et son expérience. En proposant des bières inspirantes, les Brassins Éphémères témoignent d'une initiative novatrice et confirment le positionnement de Lancelot en tant qu'acteur majeur de l'univers brassicole sur le territoire.

Chez Lancelot, les brasseurs s'amuse à explorer. Depuis 30 ans, ils jonglent avec malts, houblons et autres matières. Dès la mi-juin, deux créations exclusives vont être proposées en édition limitée dans les bars : une **NEIPA trouble et aromatique** et une **DIPA intensément amère**.

Yoann Emery explique : « *Ce sont des styles de bières sur lesquels nos consommateurs n'ont pas l'habitude de nous trouver. Or si notre Duchesse Anne Triple est largement reconnue pour sa qualité, ces bières éphémères démontreront que notre exigence est la même sur des recettes plus niches, brassées en petites quantités et qui s'adressent à des amateurs de découverte.* »

La Brasserie Lancelot affirme sa volonté de diversifier son offre avec des bières de styles moins conventionnels, tout en maintenant un niveau de qualité élevé. Les bières éphémères permettent à Lancelot de tester de nouvelles recettes et de satisfaire un public curieux et connaisseur, à la recherche de saveurs originales et complexes.



L'équipe Lancelot à l'origine des Brassins Éphémères

Profondeur et diversité des nouveauX brassins



Alcool : 6% vol.

NEIPA : un condensé de douceur et de coftPLeXité

La New England IPA est une **bière d'été**, inspirée des bières typiques de l'East Coast américaine. Cette création se distingue par ses tonalités fruitées, ses légères **notes** et par une **bouche lactée et trouble**. **Cette subtilité est donnée par le travail du malt** réalisé par l'équipe des brasseurs. Avec un taux d'alcool de 6%, elle offre une expérience intense et rafraîchissante. Le **nez se révèle expressif et gourmand**, dominé par des arômes de fruits exotiques. En bouche, sa texture enveloppe le palais, permettant au houblon de s'exprimer pleinement et de s'étirer tout au long de la dégustation.

👁️ Robe trouble pâle

👃 Joli nez expressif et gourmand sur les fruits exotiques

👄 Bouche caractérisée par un corps lacté laissant les notes de houblon d'exprimer sur toute sa longueur



Alcool : 7% vol.

DIPA : L'intensité à L'état Pur

La DIPA, caractérisée par une **amertume profonde** et une robustesse en alcool (7%), est inspirée des bières typiques de la côte Ouest américaine. Elle combine une **robe brillante aux reflets cuivrés** qui promet une expérience sensorielle unique sur le **marché des bières bretonnes**. Le nez offre une **complexité intense** avec des notes dominantes d'agrumes et de nuances végétales. En bouche, l'amertume est bien présente et se marie parfaitement avec la fraîcheur des arômes équilibrés du houblon. La finale laisse place à la subtilité des **fruits exotiques**.

👁️ Robe soutenue aux reflets cuivrés

👃 Nez intense et complexe sur l'agrumes et ses notes végétales.

👄 Bouche avec une amertume soutenue offrant de la fraîcheur grâce aux arômes végétaux des houblons. Finale sur le fruit exotique.

IftPact et PersPectives futures

Les **Brassins Éphémères** sont plus qu'une série de bières ; ils représentent une **orientation à long terme** pour proposer aux amateurs une expérience nouvelle, qui, non seulement plaît, mais aussi inspire.

Cette démarche démontre que la Brasserie Lancelot reste à la **pointe de l'innovation** tout en respectant les désirs de sa clientèle. Les brasseurs imaginent, les partenaires font découvrir et les consommateurs donnent leur retour d'expérience.

« Nos brasseurs imaginent, nos partenaires font découvrir et les consommateurs nous font un retour sur leur expérience. C'est un cercle vertueux. » explique Yoann Emery. Concernant les **projections futures** Armelle Fauglas, responsable de l'équipe de brassage présente l'axe dans lequel s'inscrit la brasserie : *« Nous travaillons sur la recherche de recettes offrant des arômes et des profils différents. Ce qui nous emmène plus loin, vers des découvertes gustatives nouvelles et inhabituelles. Certaines retiennent notre attention, c'est le cas des 2 brassins que nous proposons au public de faire découvrir aujourd'hui. »* Un travail collectif donc et résolument engagé.



La Brasserie Lancelot en quelques chiffres



Création en 1990 par
Bernard Lancelot



70
salariés

Installation sur le site de la mine d'or
en **2000**



14 millions de
chiffre d'affaires
en 2023

15

références
produits

70 000 hectolitres
produits en 2022

60%

du volume en bière
est consommée
dans les bistrots et
les festivals

À PROPOS DE LA BRASSERIE LANCELOT

C'est au cœur du Morbihan, dans un manoir construit au temps de la Duchesse Anne qu'est née la Brasserie Lancelot. Aujourd'hui installés dans les beaux bâtiments rénovés de l'ancienne mine d'or et d'étain de la Villeder, au Roc-Saint-André, les brasseurs travaillent dans le respect de la tradition bretonne en continuant d'innover avec des microbrassins inspirés de l'univers magique des légendes de Brocéliande et de l'histoire de la Bretagne.

La Brasserie Lancelot produit une gamme de 15 bières dont 6 en production biologique et 3 saisonnières.

Membre du réseau **Produit en Bretagne**, la brasserie Lancelot a à cœur de produire en Bretagne et avant tout pour les bretons.