

World Beer Awards 2025 : la Spontanerie brille sous les projecteurs et reçoit l'Or pour sa Wilde Leeuw !

Après deux médailles d'Or déjà remportées cette année au Barcelona Beer Challenge, la Spontanerie, brasserie aux créations artisanales, sauvages et originales, rayonne de nouveau à l'international ; installée à Blaringhem (59), berceau de la célèbre Anosteké, elle se distingue aux [World Beer Awards 2025](#), l'un des 3 concours mondiaux de bières de référence, en remportant l'Or avec sa Wilde Leeuw – Saison Brett Framboise.

La Wilde Leeuw, gamme emblématique de la Spontanerie

Les World Beer Awards récompensent chaque année les meilleures bières du monde pour leur goût, leur originalité et leur qualité. **Avec sa Wilde Leeuw – Saison Brett Framboise, la Spontanerie a été récompensée cette année dans la catégorie des Flavoured Wild & Sour Beer.**

Wilde Leeuw est une gamme de bières élevées en fûts de chêne. Elle incarne pleinement l'esprit de la Spontanerie : une brasserie curieuse et audacieuse, en quête permanente de nouvelles explorations brassicoles. Fermentation naturelle, levures sauvages ou savoir-faire variés, chaque création révèle une approche singulière. Aux côtés des trois autres familles de bières artisanales et naturelles de la brasserie, la Wilde Leeuw propose aux amateurs de bières d'exception, une expérience gustative rare et authentique.

Zoom sur la Saison Brett Framboise, lauréate de cette édition 2025

Au sein de la gamme des Wilde Leeuw, la Saison Brett Framboise s'impose comme un véritable bijou de savoir-faire brassicole. Fruit de la collaboration entre la Casseline (ferme bio située à Cassel - 59) et la Spontanerie, la Saison Brett Framboise cuvée 2024 à 7% d'alcool séduit par son élégance et sa singularité. Affinée 6 mois en foudre de Bordeaux rouge puis enrichie par une macération carbonique de framboises, elle présente une robe claire aux reflets rosés et orangés. Au nez, la framboise domine mais la brett et les marqueurs de saison sont également au rendez-vous. Enfin, en bouche, l'acidité délicate des framboises aiguisé les papilles, puis s'équilibre à merveille avec la fraîcheur citronnée de la brett.

Une cuvée d'exception qui se marie parfaitement aux plats de viandes (tartare de bœuf, canard, pigeon), et qui peut également s'associer harmonieusement à la dégustation d'un chocolat amer...



À propos de la Spontanerie

Fondée en 2025 par Olivier Duthoit et Mathieu Lesenne, la Spontanerie est née d'un désir commun : revenir à l'essence même du métier de brasseur. Pensée comme une brasserie à taille humaine, elle se distingue par une approche artisanale, libre et passionnée, où chaque bière raconte une histoire d'expérimentation et d'authenticité. Installée à Blaringhem, berceau de la célèbre Anosteké, la Spontanerie s'ancre dans un territoire brassicole fort tout en traçant sa propre voie. Olivier, Mathieu accompagnés par 3 brasseurs expérimentés y explorent de nouvelles méthodes de fermentation, et des styles parfois oubliés, dans un esprit d'indépendance et de spontanéité — fidèle à leur nom.