



En 2023, la Brasserie de Vézelay se réinvente !

Implantée au cœur de la Bourgogne depuis 2012, à proximité de la Basilique de Vézelay (classée au Patrimoine Mondial de l'Unesco) et de la Cure, la Brasserie de Vézelay est située à Saint Père, petite commune où respire la sérénité. La brasserie produit des bières biologiques de grande qualité. Son équipe œuvre au quotidien avec exigence et savoir-faire pour offrir une gamme de bières biologiques d'excellence.

Rejoignant le groupe « *Fabulous French Brasseurs* » en 2019, la Brasserie de Vézelay s'est démarquée rapidement comme l'une des références en bières biologiques artisanales premium et pur malt, élaborées selon des méthodes traditionnelles qui respectent des normes qualités exigeantes. Sans sucres ajoutés, sans additifs, de haute fermentation, non pasteurisées, ces bières de qualité exceptionnelle conservent tous les arômes du malt et du houblon.

Cette année, la marque poursuit son évolution et se réinvente : nouveaux formats, nouvelles recettes, nouvelle bière style Abbaye et nouvelle identité graphique. Avec ces nouveautés, La Brasserie de Vézelay allie modernité et valorisation de son territoire d'origine, la Bourgogne.

Deux nouveaux formats plus modernes

Depuis le 1er novembre 2022, la Brasserie de Vézelay qui distribuait ses bières dans un format historique de 50cl, propose deux nouveaux formats :



- la 33cl, disponible en bouteille unitaire ou en basket pack de 4
- la 75cl, disponible en bouteille unitaire à partager

Deux formats en forte croissance et plus adaptés pour les rayons cave à bières. Ces changements s'accompagnent également d'un nouveau design, moderne et plus créatif.

Une nouvelle identité visuelle, conciliant tradition et modernité



Afin de soutenir son positionnement de bière artisanale régionale, la Brasserie de Vézelay change de look. Le rebranding de la marque est de taille : logo, typographie, packaging... La Brasserie

repense totalement son territoire graphique et opère une refonte visuelle afin de créer une segmentation dans la gamme pour dynamiser l'offre :

- **Les Incontournables** : Blonde, IPA, Ambrée, Blanche
- **Les Créatives** : French Pale Ale, White IPA, Amber IPA, Stout
- **Les sans gluten et sans alcool**
- **Les Infusées** : Blanche Chablis, Blonde Chambertin, Ambrée Vosne Romanée



Les incontournables



Les Créatives

Afin de réaffirmer l'ancrage territorial de la brasserie, la gamme Les Créatives s'inspire d'un motif emblématique de la Bourgogne : les toits polychromes et tuiles vernissées de Bourgogne. La Brasserie de Vézelay vient ainsi mêler modernité et l'histoire riche de son territoire.



Au-delà de l'évolution graphique de la marque, l'étiquette consommateur vient elle aussi se préciser et apporter plus de transparence sur la fabrication :

- Présentation de la brasserie, de la région d'origine de Vézelay et du savoir-faire qui en découle
- Signature manuscrite du brasseur qui rappelle l'expertise artisanale de la bière
- Ajout du logo AB, mieux compris et identifié des consommateurs
- Note pédagogique sur le produit qui vient donner plus de précisions sur son goût et ses arômes, ainsi que sur sa composition.

Des nouvelles recettes innovantes, imaginées par des maîtres brasseurs

Parce que le marché de la bière évolue et le palais des consommateurs également, La Brasserie de Vézelay met un point d'honneur à toujours proposer la meilleure des qualités sur ses bières et retravaille cette année, plusieurs recettes sur sa gamme : Blonde, IPA et Blanche.

Lancement de la Blonde, style Abbaye dès le 1er mars 2023



La Brasserie de Vézelay enrichit sa gamme avec **une bière de dégustation, la Vézelay blonde de style abbaye.**

Née dans le terroir de la Bourgogne, cette bière est ronde, généreuse et se dote de notes délicates de vanille et de girofle, qui rappellent les céréales grillées. Légèrement plus sucrée que les autres bières proposées par la brasserie, cette nouveauté est aussi plus forte en alcool, avec un taux de 8°.

Cette bière blonde de haute fermentation est travaillée dans le style des célèbres bières de type Abbaye, lui donnant du corps et un subtil équilibre entre rondeur et amertume. Une nouveauté qui plaira aux amateurs de bières fortes et prononcées.

- **Ingrédients** : eau, malt d'orge et de blé issus de l'agriculture biologique, houblons, levures
- **Commercialisation** : 1er mars 2023
- **Formats disponibles** : 33cl et 75cl et fût de 20L

Sébastien Azzopardi, responsable de production et brasseur depuis 10 ans, s'inspire de son expertise de 15 ans en maître pâtissier pour confectionner des bières aux saveurs insolites : "*La fabrication des bières, c'est comme la pâtisserie ! Il existe de nombreuses façons de personnaliser et les déguster. Car chacun a son propre palais et sa perception de la bière.*"



La White IPA



Inspirée d'un nouveau type d'IPA apparu en Nouvelle Angleterre, la **Vézelay White IPA** est d'une saveur juteuse, très houblonnée sans être amère et intensément fruitée avec une bouche crémeuse et douce.

Cette bière biologique, hautement fermentée, est élaborée à partir de malts issus de Bourgogne et de houblons issus d'Alsace. Elle propose subtilement des notes d'agrumes et de fruits exotiques.

- **Ingrédients** : eau, malt d'orge et de blé, houblons issus de l'agriculture biologique, levures.
- **Formats disponibles** : 33cl et 75cl

3 médailles au Concours Général Agricole 2023

Régulièrement primée lors de concours nationaux et internationaux, la Brasserie de Vézelay vient de rajouter trois nouvelles médailles au 14 déjà obtenues pour le Concours Général Agricole 2023.

La Brasserie a été récompensée par trois médailles d'argent pour :

- L'Amber IPA
- La White IPA
- La Stout

Une distinction qui récompense et valorise ainsi le travail de ses brasseurs, son exigence et sa capacité à proposer des recettes originales et innovantes.

CONCOURS GENERAL AGRICOLE

2023



La brasserie de Vézelay en chiffres

- 2,5 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2022
- 11 employés
- 80% des houblons issus d'Alsace
- 15 000 hectolitres produits à l'année
- Plus de 12 références en bière française
- 85 % de malts sont issus de Bourgogne
- 16 médailles au Concours Agricole + 3 en 2023 (En 2022, 61 médailles au total)
- 33 médailles au World Beer Awards

À propos de Brasserie de Vézelay

Implantée au cœur de la Bourgogne depuis 2012, à proximité de la Basilique de Vézelay (classée au Patrimoine Mondial de l'Unesco) et de la Cure, la Brasserie de Vézelay est située à Saint Père, petite commune où respire la sérénité

La brasserie produit des bières 100% biologiques de grande qualité. Son équipe œuvre au quotidien avec exigence et savoir-faire pour vous offrir une gamme de bières biologiques d'excellence.

Régulièrement primée lors de concours nationaux et internationaux, la Brasserie de Vézelay est devenue au fil du temps une référence dans le secteur des bières artisanales bio.

À propos de Fabulous French Brasseurs (FFB)

Créé au début de l'année 2020, Fabulous French Brasseurs (FFB) est né pour fédérer en collectif plusieurs brasseries indépendantes : **Brasserie de Bretagne (Finistère)**, **Brasserie Artisanale du Sud (Drôme)**, **Brasserie de Vézelay (Yonne)** et **Brasserie Artisanale du Dauphiné (Isère)**. L'objectif de ce projet est de constituer une plateforme nationale de brasseries régionales permettant la mise en place de synergies, commerciales et d'approvisionnement notamment, tout en conservant l'identité authentique et l'implantation des différentes entités.