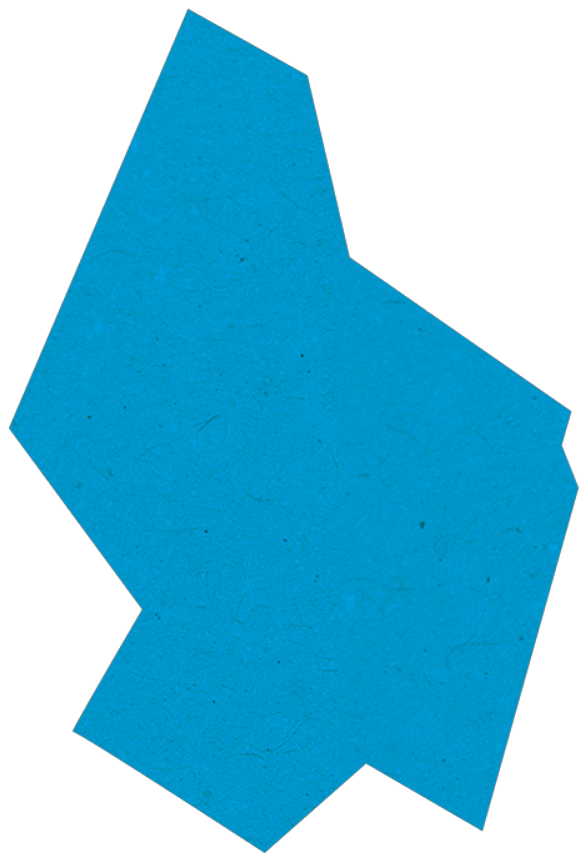




DOSSIER DE PRESSE

SCOTT'S PUB 22.05.2019



COMMUNIQUÉ DE PRESSE	4
AGENDA	7
LES INTERVENANTS	8
LE PROCESSUS DE BRASSAGE	9
LOGOTYPE	10
VISUELS	11
AFFICHAGE	12
DIEKIRCH UNFILTERED ... EN BREF !	12
SCOTT'S PUB	14
BRASSERIE DE LUXEMBOURG ET DIEKIRCH	15
À PROPOS DE LA BRASSERIE DE LUXEMBOURG MOUSEL-DIEKIRCH	15
À PROPOS DE LA MARQUE DIEKIRCH	16
CONTACTS/TÉLÉCHARGEMENTS	17
NOTES	18

Luxembourg, le 22 mai 2019

Lancement de *Diekirch Unfiltered*, une bière de caractère dans l'air du temps.

Soucieuse de répondre au plus près à la demande des consommateurs de bière et plus particulièrement celle du marché luxembourgeois, la Brasserie de Luxembourg complète sa gamme en lançant Diekirch Unfiltered, une nouvelle bière, brassée au Grand-Duché dans sa toute nouvelle Brasserie et inspirée par la culture et le caractère locaux.

Après la commercialisation de la Diekirch 0,0% et la création d'une nouvelle identité visuelle en 2018 ainsi que l'inauguration de sa nouvelle brasserie en début d'année, la Brasserie de Luxembourg a dévoilé ce mercredi 22 mai 2019 sa nouvelle bière au Scott's Pub dans le Grund, véritable institution pour les amateurs de bière au Luxembourg.

Répondre « sans filtre » à la liste des envies des amateurs de bière.

Consciente que les envies des consommateurs de bière sont en perpétuelle évolution, la Brasserie de Luxembourg est en permanence à la recherche de nouvelles saveurs et produits, toujours en ligne avec ses valeurs à savoir le respect de la diversité des cultures et l'importance de l'amitié. Certains amateurs de bière, lassés par les *Lager* classiques, sont en quête de plus de variété et de caractère. En réponse à cette demande, une nouvelle bière est née : *Diekirch Unfiltered*. Cette bière blonde parvient à allier parfaitement la douceur caractéristique de la bière Diekirch et une agréable amertume, créant ainsi un caractère complexe.

Une méthode de brassage authentique pour un goût unique.

La *Diekirch Unfiltered*, brassée dans la toute nouvelle brasserie à Diekirch n'est pas filtrée afin que « *la levure restante amène une palette d'arômes plus large, assurant un goût rafraichissant comme la plupart des bières troubles, tout en soulignant davantage les notes houblonnées, améliorant ainsi le profil gustatif de notre Diekirch Unfiltered* », explique Pierre Van Vynckt, Maître Brasseur et Directeur opérationnel.

Le secret de la *Diekirch Unfiltered* réside également dans le processus de brassage appelé « *Late Hopping* » ou houblonnage tardif. Cette méthode consiste à ajouter lors de la dernière partie de l'ébullition du houblon aromatique. Pour cette bière, il s'agit des houblons Mistral et Ella, aux goûts ronds et généreux et aux notes fraîches et légèrement florales.

Comme le souligne Gilles Nackaerts, Directeur général de la Brasserie de Luxembourg : « *Avec cette nouvelle bière, nous venons avec une proposition osée et novatrice ayant pour ambition de répondre aux attentes mais aussi de surprendre les consommateurs qui apprécient les arômes plus complexes et qui souhaitent par ailleurs retrouver les qualités rafraîchissantes et l'ADN de la bière Diekirch.* »

Un nouveau verre à la croisée des styles pour une expérience parfait !

Pour rehausser son caractère spécifique, un nouveau verre accompagnera finalement le lancement de la *Diekirch Unfiltered*. Conçu pour offrir une expérience de dégustation optimale, sa base sur pied effilée rappelle les codes de la *pils*, là où le corps arrondi et un rebord évasé rappellent les verres de bières de dégustation. « *Nous avons choisi un nouveau verre original dont le design explique au mieux la nature du produit et qui par ailleurs est reconnu pour exalter ses arômes* », explique Gilles NACKAERTS et de conclure, « *ce nouveau verre, à l'image de notre Diekirch Unfiltered, possède du caractère et une belle individualité* ».

Diekirch Unfiltered est disponible à partir 27/05 dans tous les supermarchés et HORESCA.

(Source : Brasserie de Luxembourg, Luxembourg le 22 mai 2019)

Note aux rédactions :

À propos de Brasserie de Luxembourg Mousel-Diekirch

La brasserie de Luxembourg Mousel-Diekirch fait partie de la famille AB InBev. Son portefeuille s'appuie sur les marques locales Diekirch et Mousel ainsi que des marques internationales de plus en plus appréciées par le marché luxembourgeois telles que Leffe, Hoegaarden, Stella Artois, Jupiler, Franziskaner, Löwenbräu, Triple Karmeliet. Soucieuse du respect de l'environnement, la Brasserie de Luxembourg a fait de l'écologie une priorité, que ce soit au niveau de l'utilisation d'emballages recyclables ou de la valorisation des rejets de CO2. La Brasserie de Luxembourg s'engage sur la qualité de l'eau rejetée, ainsi que sur la réduction de la consommation d'énergie et l'utilisation de sources d'énergie propres. La Brasserie de Diekirch emploie actuellement 54 personnes au total, réparties sur différents services : Logistique, Production, Commercial et services client. Plus d'infos sur : <https://brasserieideluxembourg.lu/>

À propos de la marque Diekirch

La marque Diekirch se veut être proche des consommateurs et de leurs besoins en évoluant avec son temps.

Diekirch propose ainsi des bières traditionnelles, comme la Diekirch Premium, une bière blonde dont la recette remonte à 1871, ou la Diekirch Grand Cru, une bière douce et savoureuse qui conjugue à merveille les accents sucrés et boisés pour un final subtilement teinté d'amertume. En octobre 2018 Diekirch a lancé sa nouvelle bière : 0,0% alcool, zéro compromis. En septembre 2018, la brasserie de Diekirch a présenté la nouvelle identité visuelle des bières Diekirch.

À propos du site

La nouvelle brasserie est construite sur les mêmes terrains de l'ancien site. Cette construction fait partie d'un réaménagement plus large, mené par Coogee SARL. Le site historique comportera la construction de plus de 200 unités d'habitation ainsi que plusieurs espaces commerciaux, dont les nouveaux bureaux de la Brasserie de Luxembourg.

Agenda

- 17h30 **Accueil**
- 17h45 **Mot de Bienvenue**
Gilles NACKAERTS
Directeur Général, Brasserie de Luxembourg
- 17h50 **Présentation de la Diekirch *Unfiltered***
Pierre VAN VYNCKT
Directeur opérationnel, Brasserie de Luxembourg
- 17h55 **Apéritif**
- Questions-réponses et échanges informels**
- 19h00 Fin de l'apéritif

Les intervenants

Gilles NACKAERTS

Directeur général, Brasserie de Luxembourg



Directeur général de la Brasserie de Luxembourg depuis le 1^{er} juin 2018, Gilles Nackaerts a rejoint *AB-InBev* Belgique en 2012 en tant que délégué commercial dans le secteur du *retail*.

Après avoir été par la suite en charge du développement des activations *marketing* pour la marque Jupiler, il devient en 2014 *Key Account Manager* pour Carrefour et Mestdagh.

Depuis 2016, il occupait le poste de *Group Account Manager*, en charge de l'équipe des *Key Account Managers*.

Pierre Van Vynckt

Maître Brasseur et Directeur opérationnel, Brasserie de Luxembourg



Directeur opérationnel de la Brasserie de Luxembourg depuis juillet 2018, Pierre Van Vynckt entame sa 30ème année au sein du groupe AB-InBev.

Fort d'une formation d'Ingénieur brasseur complétée d'un MBA de l'université de Louvain-la-Neuve, il passe successivement par la brasserie d'Artois à Louvain et puis celle de Jupille dans l'arrondissement Liégeois.

Après ces rôles en production, il se tourne vers une carrière internationale principalement dans la zone Europe de l'Est et Centrale dans le département Engineering du groupe. Là, il gère d'importants projets de construction de nouvelles brasseries et dernièrement les projets d'extension de capacité du site de Louvain et de la nouvelle brasserie de Diekirch.



Visuels



Affichage



Diekirch *Unfiltered* ... en bref !

Type de bière	Lager (bière blonde) non filtrée
Caractéristiques	Bière blonde, non filtrée/trouble, à teneur en levure qui permet d'offrir plus d'arômes et d'amertume. Touche d'amertume acquise suite à l'ajout tardif de houblons Ella et Mistral. Pasteurisée. Goût unique à fort caractère tout en gardant une certaine fraîcheur.
Degré d'alcool	5,5%
Date de commercialisation	27 mai 2019
Distribution	Luxembourg, France (Nord-Est), Belgique (Ardennes, Province de Luxembourg)
Points de distribution	Supermarchés Stations-Services HORESCA

Scott's Pub

Situé dans le Grund, quartier de Luxembourg-ville connu pour sa vie nocturne, Scott's Pub est une véritable institution pour tous les amateurs de bière au Luxembourg. Fondé en 1895, ce bar situé au bord de l'Alzette est prisé pour son ambiance chaleureuse, sa vue imprenable sur la ville-haute ... et sa sélection de bières.



Brasserie de Luxembourg et Diekirch

À propos de la Brasserie de Luxembourg Mousel-Diekirch

La Brasserie de Luxembourg, située à Diekirch, a été fondée en 1871.



Filiale d'AB-InBev, le premier brasseur mondial, la brasserie est leader sur le marché brassicole luxembourgeois. Son portefeuille s'appuie sur les marques locales Diekirch et Mousel ainsi que des marques internationales très appréciées par le marché luxembourgeois telles que *Leffe*, *Hoegaarden*, *Stella Artois*, *Jupiler*, *Franziskaner*, ou encore *Beck's*, les *Craft beers* comme la *Triple Karmeliet*, *Kwak*, *Goose Island* ainsi que la bière bio, *Ginette*.

Soucieuse du respect de l'environnement, la Brasserie de Luxembourg a fait de l'écologie une priorité, que ce soit au niveau de l'utilisation d'emballages recyclables ou de la valorisation des rejets de CO2. La Brasserie de Luxembourg s'engage sur la qualité de l'eau rejetée, ainsi que sur la réduction de la consommation d'énergie et l'utilisation de sources d'énergie propres.

La Brasserie de Diekirch emploie actuellement 54 personnes, réparties sur différents services : Logistique, Production, Commercial et Service Client.

À propos de la marque Diekirch

La marque Diekirch se veut être proche des consommateurs et de leurs besoins en évoluant avec son temps.

Diekirch propose ainsi des bières traditionnelles, comme la Diekirch Premium, une bière blonde dont la recette remonte à 1871, ou la Diekirch Grand Cru, une bière douce et savoureuse qui conjugue à merveille les accents sucrés et boisés pour un final subtilement teinté d'amertume.



- Depuis avril 2016, Diekirch propose des bières à faible taux d'alcool, les Radler Lemon & Lime et Radler Agrum et depuis ce 21 février la Diekirch 0,0%.
- En septembre 2018, la brasserie présente la nouvelle identité visuelle des bières Diekirch.
- La nouvelle brasserie de Diekirch est inaugurée le 15 mars en présence notamment du Premier ministre luxembourgeois, Xavier Bettel.
- *Diekirch unfiltered*, une bière blonde de caractère, est lancée en mai 2019.

leitmotif

Isabelle FABER

Attachée de presse pour Brasserie de Luxembourg Mousel-Diekirch

Email : presse@leitmotif.lu

GSM : +352 621 23 00 83

Documents électroniques

www.leitmotif.lu/pp220519

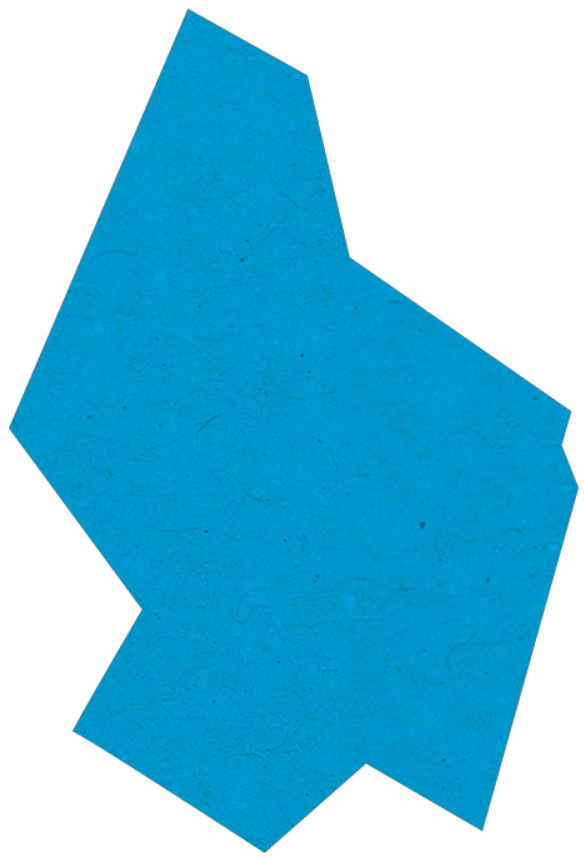
- Dossier de presse
- Communiqué de presse
- Logo
- Visuels produit
- Photos de l'Apéritif Afterwork

Crédits Photos :

Plus d'informations :

© Brasserie de Luxembourg

www.brasserieideluxembourg.lu
www.ab-inbev.com
www.mydiekirch.lu





BRASSERIE
DE Luxembourg