



EN 2021, 1664 PROPOSE PLUS DE GOUT ET PLUS DE CARACTERE AVEC SA NOUVELLE GAMME CREATIONS



LA BIÈRE, UN MARCHÉ DYNAMIQUE QUI VOIT EMERGER DE NOUVELLES TENDANCES ⁽¹⁾

Malgré le contexte sanitaire et la fermeture administrative des cafés, hôtels et restaurants (CHR) au cours de l'année 2020, le marché de la bière parvient à tirer son épingle du jeu en GMS (+ 8,4% en volume) et bénéficie du report d'une partie de la consommation du CHR. La bière est la catégorie la plus dynamique des liquides qui progressent toutes catégories confondues de + 2% en volume.

La dynamique du marché bière cache cependant des disparités. Les bières blondes, véritable socle du marché (36% des volumes), progressent à un rythme plus lent (+ 4,9% en volume). De leur côté, les bières d'abbaye et les bières Craft (+ 14,3% en volume) tirent la croissance du marché et participent à valoriser l'offre. Une tendance qui confirme un intérêt toujours plus vif des consommateurs pour des bières avec plus de goût, plus de caractère et une expérience enrichie.

On constate que les acheteurs de bières blondes diversifient de plus en plus leur consommation. Ils étaient 40% d'acheteurs à consommer exclusivement des bières blondes en 2015 et ils ne sont plus que 27% en 2019. A l'inverse, les consommateurs naviguant entre les différents segments ne cessent de progresser (31% des acheteurs en 2019 contre 23% en 2015).

Pour autant, les bières aux profils plus typés s'adressent à des consommateurs plutôt experts, déjà familiers de cette catégorie. En témoigne la cave à bière qui propose une offre extrêmement variée mais moins accessible en termes de prix et de goût, ce qui peut freiner les consommateurs les moins avertis.

1664 CREATIONS : POUR DES CONSOMMATEURS EN QUETE DE NOUVEAUX GOUTS !

Le consommateur d'aujourd'hui est en attente de nouveautés et de variétés.

Au rayon bière, il est à la recherche constante de recettes élaborées, de typicités et d'innovations. Cependant, il a également besoin d'être guidé face à une offre toujours plus riche et complexe.

1664, marque de qualité, a mis à profit son expertise en élaborant une nouvelle offre composée de 3 assemblages inédits. Sa promesse : accompagner les consommateurs curieux, dans une nouvelle expérience de dégustation de bières ayant plus de caractère.

1664 Créations, brassage innovant de la technique, du savoir-faire et de la créativité : une véritable porte d'entrée vers un nouvel univers bière !

1664 CREATIONS : QUAND LE SAVOIR-FAIRE ET LA TECHNICITE SONT AU SERVICE DE LA CREATIVITE !

Ce n'est plus à prouver : 1664 ne cesse d'innover. Cette fois encore, la marque ne manque pas d'imagination et propose deux nouveaux assemblages estampillés 1664 Créations qui viennent rejoindre 1664 Créations Hoppy Lager, lancée début 2020.

1664 DONNE CARTE BLANCHE A LA CREATIVITE DE SES MAITRES BRASSEURS

1664 Créations, un nom de gamme qui rend naturellement hommage à :

- La créativité des Maîtres Brasseurs qui surprennent les amateurs de bière à chaque dégustation et à leur inspiration pour sélectionner, associer dans les justes proportions les ingrédients de la bière et trouver le parfait équilibre organoleptique.
- L'expertise brassicole, développée au fil des ans, et qui évolue en même temps que l'affirmation du goût des consommateurs.

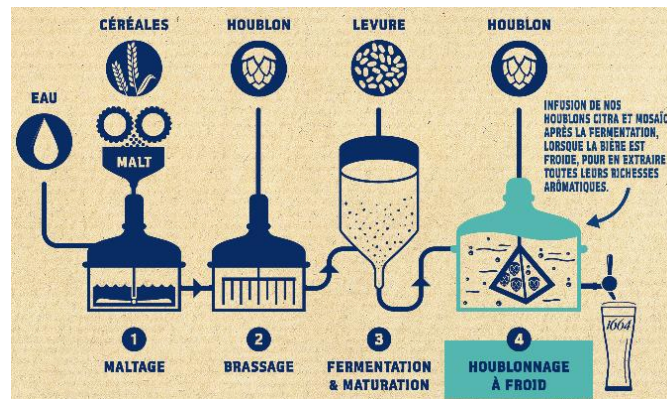
Les Maîtres Brasseurs 1664 ont laissé libre cours à leur imagination pour créer 3 recettes faisant la part belle au houblon et au malt.

HOPPY LAGER – LA FRAÎCHEUR DU HOUBLON

Lancée début 2020, 1664 Créations Hoppy Lager met à l'honneur les houblons aromatiques Citra et Mosaïc. Bien qu'ils soient tous les deux caractérisés par des notes tropicales, le Citra apporte des notes fruitées de pêche et d'agrumes quant au Mosaïc, il allie les arômes exotiques à de légères notes herbacées.

C'est grâce au procédé du houblonnage à froid, technique qui consiste à faire infuser le houblon pendant l'étape de maturation (lorsque la bière a refroidi), que toute la richesse aromatique de ces houblons s'exprime.

Le houblonnage à froid : un procédé pour exprimer toute l'intensité aromatique de nos houblons



Une Hoppy Lager, pour qui ?

L'amateur de bières blondes qui souhaite sauter le pas des bières de dégustation et curieux de découvrir toute la richesse aromatique des houblons !

Lors de la dégustation :

A l'œil : une robe brillante jaune d'or aux reflets cuivrés avec une mousse blanc-crème dense et adhérente.

Au nez : une dominance de houblons fruités (fruits exotiques), une odeur de malt et des notes de houblon vert.

En bouche : une intensité gustative soutenue, dominance de houblon fruité et typé fruits exotiques accompagnée de notes de houblon typé agrumes-pamplemousse.

Informations sur la référence :

Format : pack de 4 bouteilles de 33cl

Alcool : 5,5%

PVC : 4,20 €⁽²⁾



FRENCH STYLE IPA – UN INCONTOURNABLE RÉINTERPRÉTÉ À LA FRANÇAISE

Pour ce nouveau brassin, 1664 a souhaité réinterpréter l'incontournable IPA, aujourd'hui répandue et très appréciée des consommateurs. Caractérisée par son amertume et ses notes fruitées, la recette de l'IPA a été revisitée par les Maîtres Brasseurs 1664, qui lui ont apporté un style français en infusant du houblon Strisselspalt cultivé en Alsace, véritable signature de la 1664. Associé aux houblons aromatiques Citra et Sabro, qui apportent à leur tour des arômes d'agrumes, c'est l'équilibre parfait entre amertume marquée, mais accessible, et intensité de notes fruitées.

Tout comme la Hoppy Lager, la French Style IPA est brassée avec la technique du houblonnage à froid qui permet d'exprimer pleinement tous les arômes fruités des houblons pour une expérience gustative enrichie.

Une French Style IPA, pour qui ?

L'amateur de bières blondes, prêt à corser la dégustation avec une bière plus amère.

Lors de la dégustation :

A l'œil : une robe brillante cuivrée surmontée d'une mousse dense couleur crème et adhérente avec de fines bulles.

Au nez : des arômes de houblons fruités tirant vers le pamplemousse prédominant, avec des notes florales, de céréales et de fruits exotiques.

En bouche : un équilibre de saveurs avec une amertume généreuse marquée par la dominance de houblon fruité et accompagnée de notes de malt caramel.



Informations sur la référence :

Format : Pack de 4 bouteilles de 33cl

Degré d'alcool : 5,8%

PVC : 4,50 €⁽²⁾

FRENCH GOLD LAGER – HOMMAGE AU MALT !

Après l'exploitation du houblon et de sa diversité, les découvertes organoleptiques se poursuivent avec la mise à l'honneur du malt d'orge. Cet ingrédient incontournable de la bière est, en réalité, assez méconnu des consommateurs. Pourtant, c'est le deuxième ingrédient de la bière en volume après l'eau !

Pour cette French Gold Lager, les Maîtres Brasseurs ont sélectionné le malt d'orge de printemps, cultivé dans la région du Grand Est, terre natale de 1664. Un malt qui révèle de délicates notes sucrées et des arômes subtils de miel offrant à cette bière une couleur jaune d'or unique.

La French Gold Lager, pour qui ?

L'amateur de blonde qui apprécie l'intensité maltée !

Lors de la dégustation :

A l'œil : une belle robe brillante cuivrée à la mousse dense, crémeuse et de couleur écreu.

Au nez : une intensité complexe où les notes caramélisées dominent, accompagnée d'arômes fruités et de saveurs subtiles de miel.

En bouche : une dominance de malt caramel avec une amertume bien présente et un équilibre parfait des arômes fruités tirant vers la banane et la mirabelle avec des notes boisées.



Informations sur la référence :

Format : pack de 4 bouteilles de 33cl

Alcool : 6,2%

PVC : 4,20 €⁽²⁾

UN PLAN MASSIF POUR SOUTENIR LE LANCEMENT

La marque 1664 met en œuvre un plan de lancement ambitieux.

Pour faire connaître cette nouvelle gamme, 1664 Créations joue la pleine visibilité avec un plan média puissant :

- Deux semaines d'affichage extérieur, avec 15 000 faces déployées sur tout le territoire.
- Un plan digital dédié, média affinitaire avec la cible, via les réseaux sociaux, la vidéo on-line et les influenceurs.
- Un relais de communication en point de vente via de l'affichage digital et des outils merchandising pour faire émerger l'offre en rayon : au total, plus de 2 500 points de vente équipés par ces dispositifs.

Pour faire goûter 1664 Créations, un programme de 250 week-end d'animation en point de vente est organisé avec un échantillonnage de 100 000 bouteilles de la Hoppy Lager.

(1) : Source : IRI, Année 2020, Total GMS

(2) : Les prix de vente conseillés sont des recommandations. Le distributeur reste, en toutes circonstances, libre de décider des prix de revente aux consommateurs

KRONENBOURG, BRASSEUR FRANCAIS DEPUIS PLUS DE 350 ANS

Filiale française du Groupe Carlsberg depuis 2008 et brasseur en Alsace depuis 1664, Kronenbourg est le premier brasseur français.

Nous produisons 700 millions de litres de bière par an dans la plus grande brasserie de France à Obernai (Bas-Rhin) et détenons 30 % du marché à travers un portefeuille de marques diversifiées : Kronenbourg (le grand nom de la bière en France), 1664 (la bière française la plus vendue dans le monde), Grimbergen (la bière de dégustation la plus demandée), Carlsberg (la grande marque internationale), SkØll Tuborg (la bière tendance), Tourtel Twist (une boisson à base de bière 0,0 % d'alcool et de jus de fruit), ...

Kronenbourg, c'est plus de 1000 passionnés de la bière. Excellence Brassicole®, Innovation Partagée® et Responsabilité Solidaire® : c'est autour de ces 3 axes que notre entreprise, forte de plus de 350 années d'existence, a construit et poursuit son développement.

Le saviez-vous ?

Notre logistique de distribution repose majoritairement sur le transport ferroviaire. Aujourd'hui, 80% de nos produits partent directement en train d'Obernai vers trois plateformes régionales de

Une question ?



Marine Torresse – m.torresse@rpca.fr / 06 46 65 77 71

Morgane Paul – m.paul@rpca.fr

Cécile Debie – c.debie@rpca.fr / 06 16 99 62 65



Philippe Collinet – philippe.collinet@kronenbourg.com / 03 88 27 45 37

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.