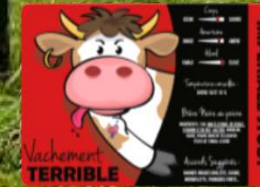
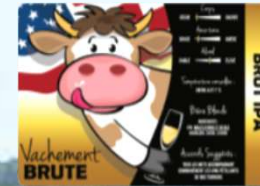
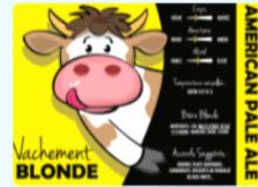


Brasserie Vachement Jura

15 bis rue du Poupet
39110 Ivrey



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Installée depuis 2018 à Ivrey, minuscule village jurassien situé à proximité de Salins-les-bains, la brasserie Vachement Jura propose un riche panel de bières artisanales, décliné en quatre gammes distinctes :

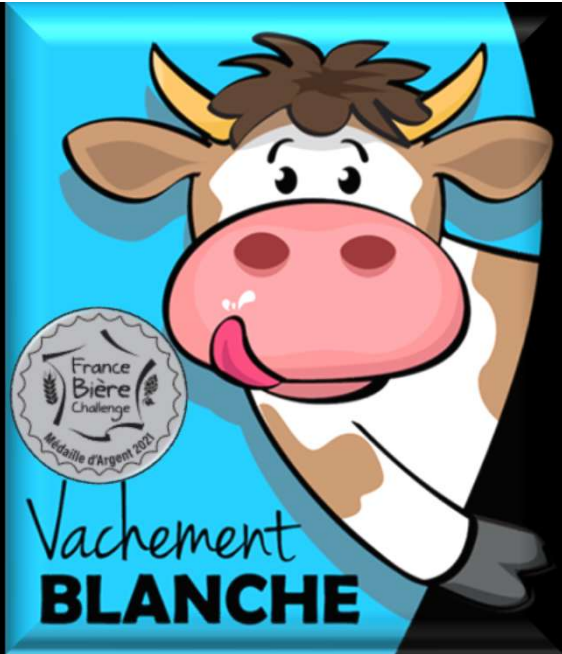
- Permanente
- Saisonnière
- Ephémère
- Barriquée



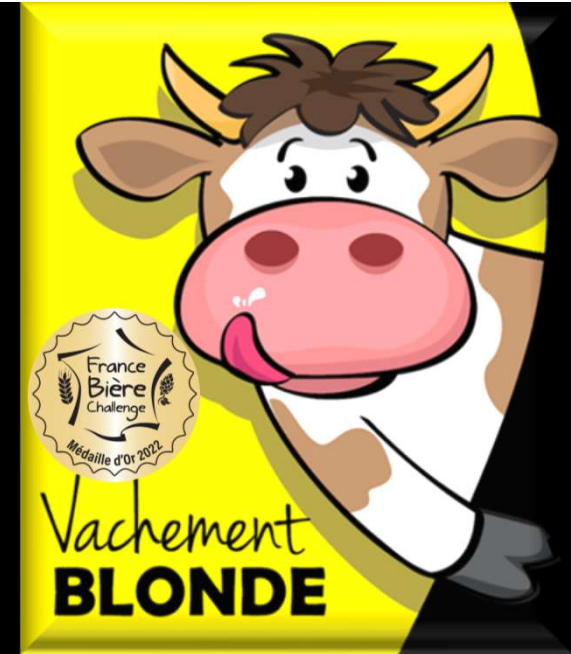
Julien Cêtre bénéficie d'une fantastique matière première, l'eau d'Ivrey, qui jaillit d'une source sur les hauteurs du Mont Poupet.

Préservée de la pollution, elle ne nécessite aucun traitement et participe très largement à la saveur exceptionnelle des bières qu'il crée et brasse avec passion.

Celles-ci sont non filtrées, non pasteurisées et sont élaborées à partir d'ingrédients d'origine naturelle de haute qualité (malt d'orge, malt de blé, malt de seigle, houblons, levures, mais aussi divers épices, coriandre, écorces de fruits, poivres nobles, fèves de Tonka et grué de cacao...).



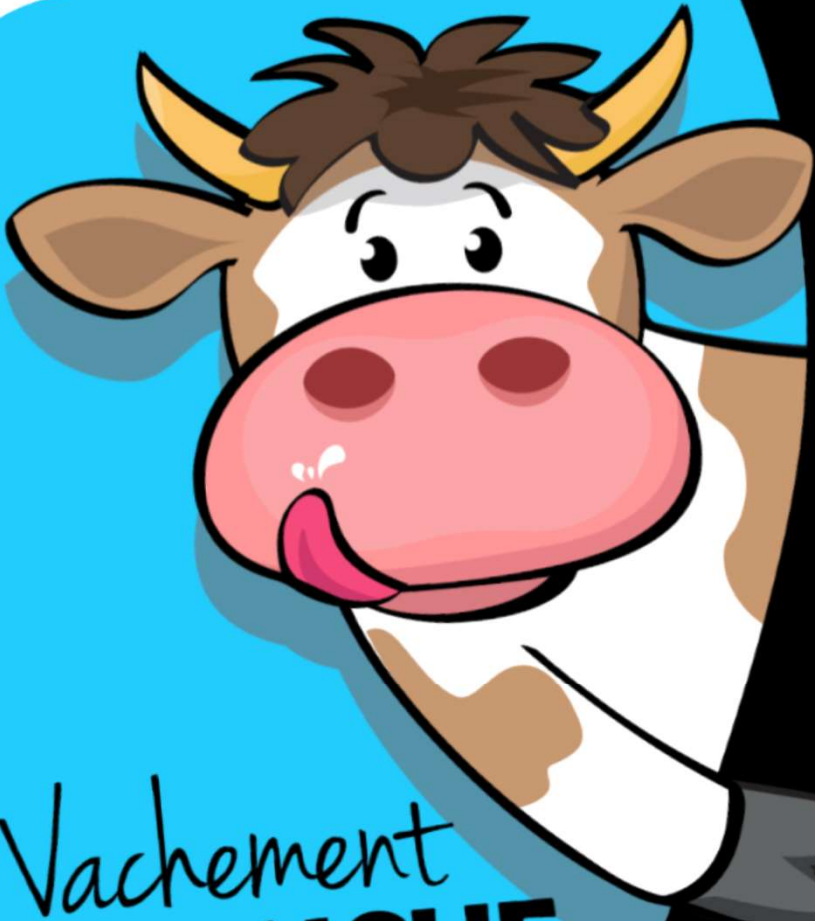
GAMME PERMANENTE



*4 bières brassées
toute l'année !*



GAMME PERMANENTE



**Vachement
BLANCHE**

WITBIER

Corps
SÈCHE ——— SUCRÉE

Amertume
DOUCE ——— AMÈRE

Alcool
FAIBLE ——— ÉLEVÉ

Température conseillée :
ENTRE 4 ET 8 °C

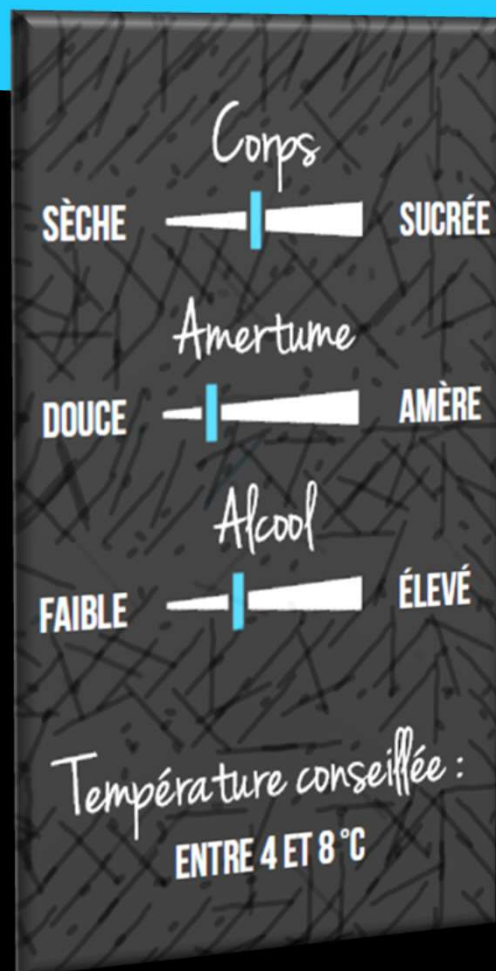
Bière Blanche

INGRÉDIENTS : EAU, MALTS D'ORGE ET DE BLÉ,
BLÉ NON MALTÉ, HOUBLON, SUCRE, ÉCORCE
D'ORANGE ET DE CITRON, CORIANDRE, LEVURE


Accords Suggérés :
POISSONS, FRUITS DE MER, SUSHIS,
VOLAILLES RÔTIES, DESSERTS
AU CHOCOLAT...



Cette bière blanche, de style Witbier belge, au trouble caractéristique et aux arômes subtils d'orange et de coriandre, rappelle la fraîcheur et la légèreté que dégagent les nombreuses cascades jurassiennes l'été.



GAMME PERMANENTE



**Vachement
BLONDE**

AMERICAN PALE ALE

Corps
SÈCHE ——— SUCRÉE

Amertume
DOUCE ——— AMÈRE

Alcool
FAIBLE ——— ÉLEVÉ

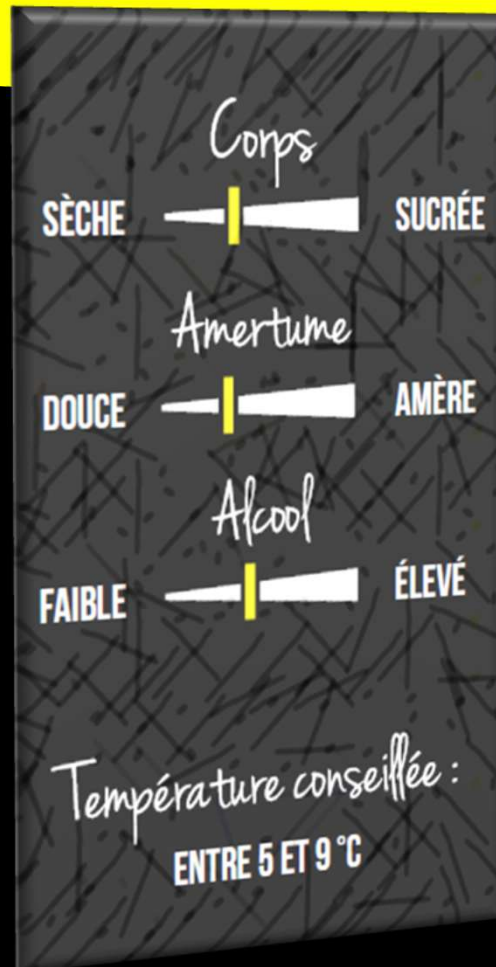
Température conseillée :
ENTRE 5 ET 9 °C

Bière Blonde
INGRÉDIENTS : EAU, MALTS D'ORGE, DE BLÉ
ET D'AVOINE, HOUBLONS, SUCRE, LEVURE

Accords Suggérés :
QUICHES, PLATS ASIATIQUES,
CHOUCROUTE, DESSERTS AU CHOCOLAT
OU AUX FRUITS...



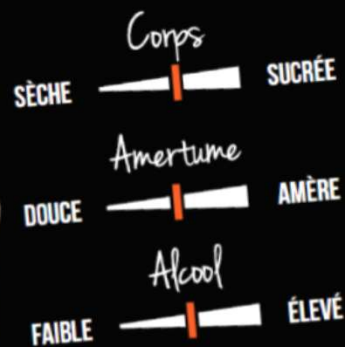
Elaborée dans le Jura, dans un joli petit village où les vaches sont plus nombreuses que les habitants, cette bière de style Pale Ale américaine développe des arômes d'agrumes et de fruits exotiques.



GAMME PERMANENTE



Vachement
ROUSSE



Température conseillée :
ENTRE 8 ET 12 °C

Bière Ambrée

INGRÉDIENTS : EAU, MALT D'ORGE,
HOUBLONS, SUCRE, LEVURE

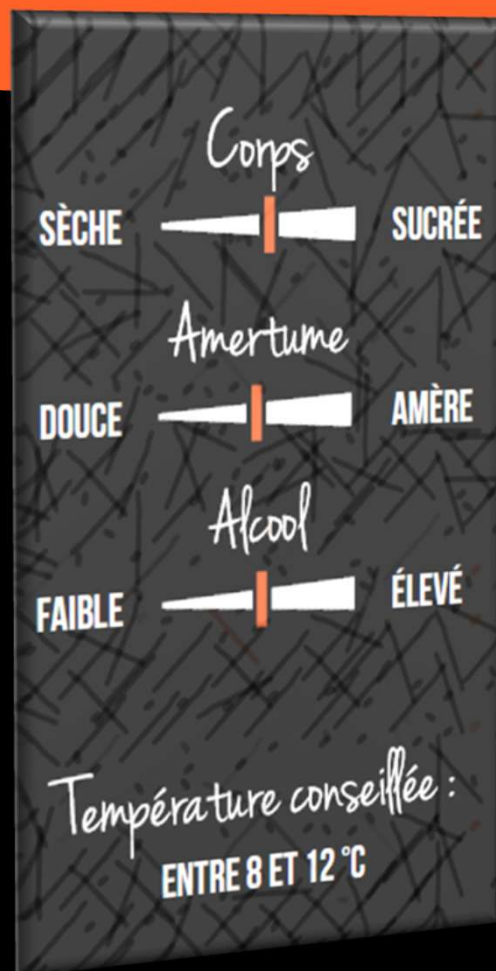
Accords Suggérés :

PLATS ÉPICÉS OU PIMENTÉS,
LÉGUMES ET LES VIANDES BLANCHES
GRILLÉS AU BARBECUE...

RED IPA



Avec sa robe ambrée et ses reflets rougeâtres, cette Indian Pale Ale rappelle la couleur des roches surplombant la brasserie au coucher du soleil. Sa délicate amertume sublime ses arômes tropicaux. Et souligne à merveille de subtiles notes de caramel.



GAMME PERMANENTE



Vachement BRUTE

BRUT IPA

Corps
SÈCHE ——— SUCRÉE

Amertume
DOUCE ——— AMÈRE

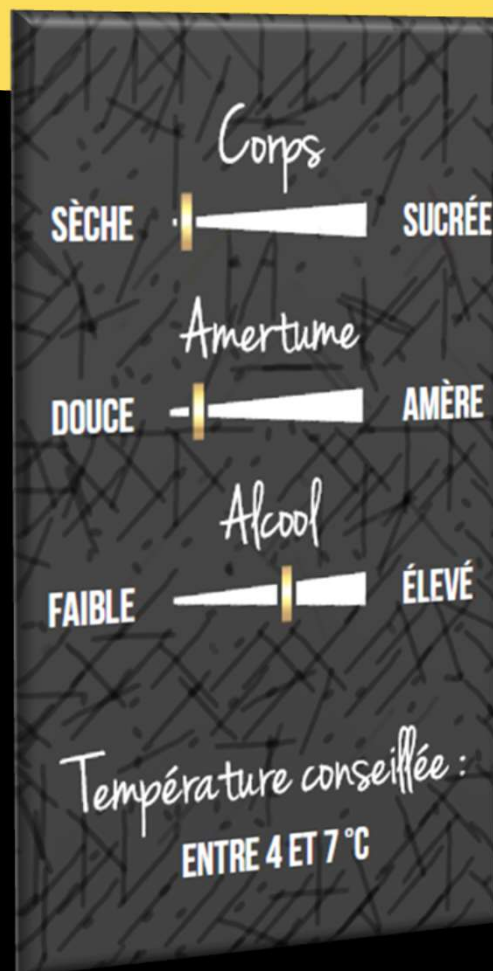
Alcool
FAIBLE ——— ÉLEVÉ

Température conseillée :
ENTRE 4 ET 7 °C

Bière Blonde
INGRÉDIENTS :
EAU, MALTS D'ORGE ET DE BLÉ,
HOUBLONS, SUCRE, LEVURE

Accords Suggérés :
TOUS LES METS ACCOMPAGNANT
COMMUNÉMENT LES VINS PÉTILLANTS
DE NOS TERROIRS

Novateur, le style brut IPA fut inventé il y a peu par un brasseur californien. Via un procédé original de brassage, les levures assèchent au maximum la bière. Les arômes fruités du houblon peuvent ainsi s'exprimer à loisir.





GAMME
SAISONNIÈRE

*A l'arrivée des
journées ensoleillées,
l'Estiv'Alé pointe le
bout de son nez....*

*...mais à la rentrée,
la Fumée vient
invariablement la
chasser !*



GAMME EPHÉMÈRE



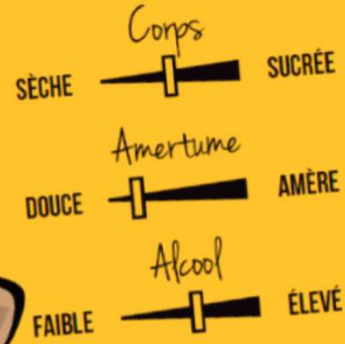
*1 à 2 brassins chacune
tous les ans...*

*Ephémères,
mais récurrentes !*



GAMME EPHEMERE

Vachement
MIEL



Température conseillée :
ENTRE 5 ET 9 °C

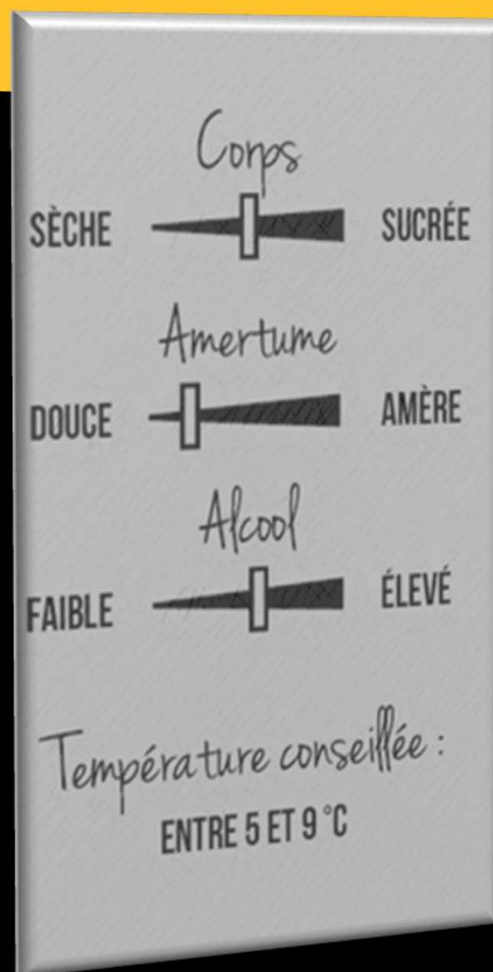
Bière Blonde

INGRÉDIENTS : EAU, MALTS D'ORGE ET DE BLÉ,
MIEL DE MONTAGNE (2.2%),
HOUBLONS, LEVURE



BLONDE AU MIEL

Née d'une collaboration avec un apiculteur passionné, cette blonde de type Belge met en avant les arômes singuliers du miel de montagne du Jura. Ce terroir naturel préservé est idéal pour la sauvegarde des abeilles.



GAMME ÉPHEMÈRE



**Vachement
STYLÉE**

SAISON

Corps
SÈCHE ——— SUCRÉE

Amertume
DOUCE ——— AMÈRE

Alcool
FAIBLE ——— ÉLEVÉ

Température conseillée :
ENTRE 7 ET 12 °C

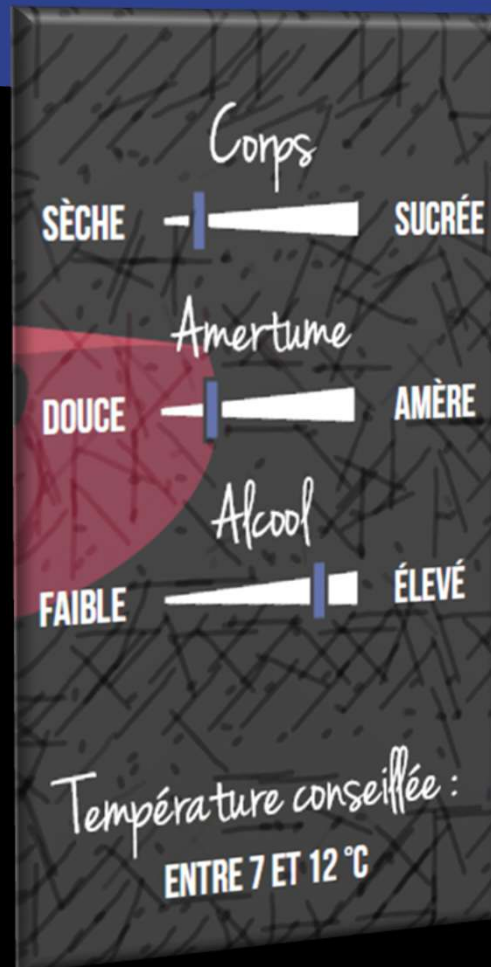
Bière Blonde aux poivres

INGRÉDIENTS : EAU, MALTS D'ORGE ET DE BLÉ,
SUCRE, HOUBLONS, LEVURE, POIVRES

Accords Suggérés :
POISSONS, FRUITS DE MER, METS
ASIATIQUES, DESSERTS AU CHOCOLAT
OU AUX FRUITS...

La levure, star de cette saison !

Poussée à dessein dans des conditions de fermentation inhabituelles, elle développe d'exceptionnels esters fruités. Deux poivres nobles viennent sublimer l'élégance de cette bière blonde.



Bières pression

Fûts consignés 30 L

- Gamme permanente :



Réservation précoce
vivement conseillée

Tireuses :

- 1 bec froid sec :
débit de 30L/h
- 2 becs froid sec :
débit de 80L/h
- 2 becs froid sec :
débit de 150L/h



Fûts consignés 30 L

- Parmi les gammes
Saisonnnières / Ephémères :



Sur commande uniquement

Réservation minimum 45 jours à l'avance
Dispos variables selon la période de l'année

- VACHEMENT FESTIVE :



Réservation précoce
vivement conseillée

EXCLUSIVEMENT PRESSION

Vachement FESTIVE

Corps
SÈCHE ——— SUCRÉE

Amertume
DOUCE ——— AMÈRE

Alcool
FAIBLE ——— ÉLEVÉ

Température conseillée :
ENTRE 4 ET 8 °C

Bière Blonde
INGRÉDIENTS : EAU, MALT D'ORGE,
HOUBLONS, LEVURE

Brasserie Artisanale
VACHEMENT JURA

BLONDE DE SOIF

Cette blonde légère et florale, à l'amertume très discrète, est une incitation à la convivialité en toutes occasions. Douceur et savoir-faire redonnent ses lettres de noblesse à une véritable bière de soif, digne de ce nom !

BRASSERIE
VACHEMENT
JURA
OUVERTE
À TOUTES VOS
QUESTIONS !



06.77.99.64.52



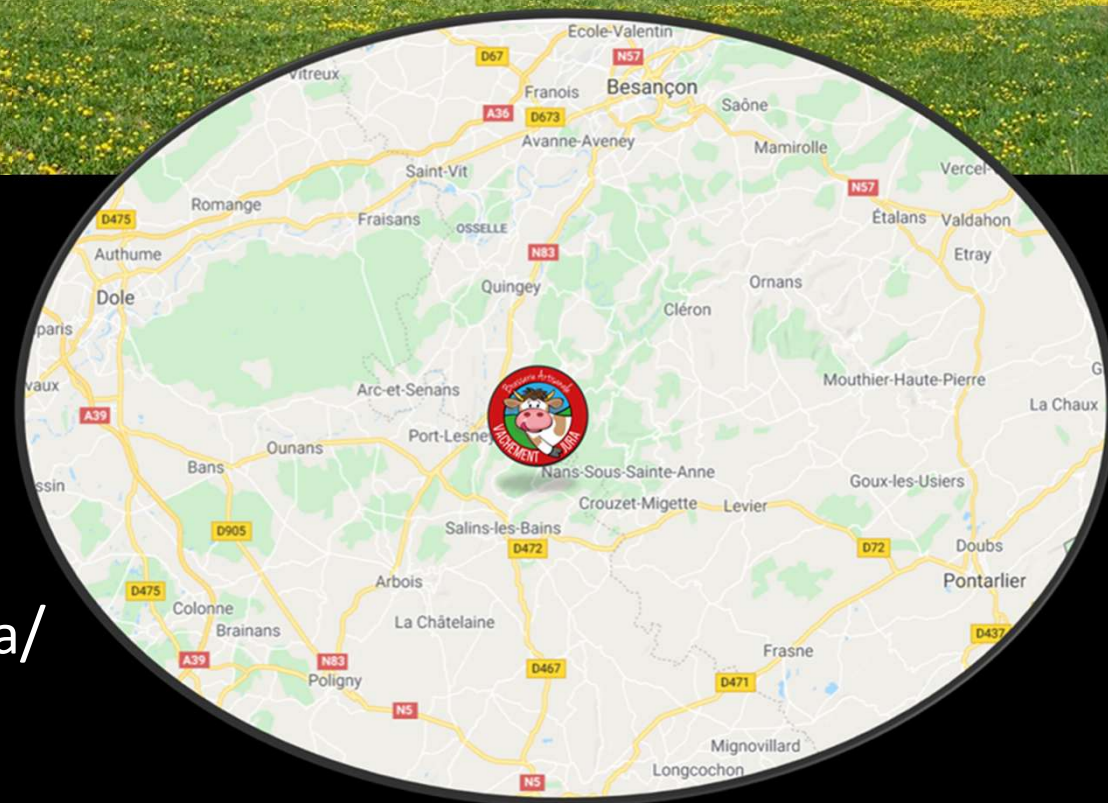
contact@vachement-jura.fr



www.facebook.com/vachement.jura/



www.vachement-jura.fr



15 bis rue du Poupet, 39110 IVREY