Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 6 août 2024

La Brasserie Artisanale du Mont Ventoux : une bière qui n’a pas besoin de se faire mousser pour atteindre des sommets





« Plus la température monte, plus notre bière se vend bien », explique Alexandre de Zordi, qui a créé cette micro-brasserie en 2015. Ce jeune quadragénaire a été pendant 20 ans responsable de la communication des vins de l’AOC Ventoux. Et au détour d’un voyage en Bretagne, il a découvert et apprécie la bière. « On m’a expliqué comment se déroulait la fermentation, ce qui a à voir avec le vin, et de retour à la maison, j’ai fait les premiers essais dans mon garage. Ainsi a commencé l’aventure. »

L’ascension a débuté par la cuvée ‘2015’, date de naissance de l’entreprise. Ce comtadin, fan de vélo qui connaît tous les cols du Ventoux comme sa poche, a choisi l’altitude des différents pics du Géant de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 6 août 2024

Provence pour nommer ses bières. Comme la '1850' qui correspond au Col des Tempêtes, sur la route de Sault avec la '1050' pour le Ventouret, la '1450' pour La Tête Chauve, la '1575', pour le Col de la Frâche. Chaque fois, elle change de couleur, de blanche à blonde puis ambrée, de douce à forte, de rafraîchissante à concentrée. Avec des nuances de saveurs qui plaisent aux amateurs, parfois un zeste de miel ou une pointe de lavande, voire une once de coriandre qui surprend agréablement le palais.

En tout, huit cuvées sont proposées, toutes en agriculture bio. La boutique et le siège social sont installés à Carpentras, 558 Avenue du Mont Ventoux, la production et la brasserie à Caromb, associée à la cave du village. « Ici, l'eau est en régie municipale, c'est la mairie qui gère le forage, l'eau est naturelle, filtrée le moins possible, explique Alexandre de Zordi. Comme elle est très calcaire, elle est pleine de minéraux ». Une qualité reconnue par une médaille d'or au Concours Général du Salon de l'Agriculture en février dernier à Paris pour la '1050'. « Une consécration qui nous rassure sur la qualité de notre travail et le juste choix de nos standards de goût », ajoute le néo-brasseur du Ventoux.

Depuis, « La Géante des bières » a fait son chemin. De 100 hectolitres en 2016, la production est passée à 1 900 hl en 2019. Cette année, elle va totaliser entre 3 000 et 3 500 hl, c'est dire la progression. « Traditionnellement, le pic de commercialisation, c'est en juin-juillet-août, les trois mois où on boit le plus nos bières, ajoute le patron. En 2024, c'est aussi le cas. Même si l'ambiance est morose, si les gens vont moins au bar et au restaurant, s'ils dépensent moins avec un panier moyen en baisse. En plus, avec l'augmentation des matières premières, l'énergie, le verre, le papier des étiquettes, le bois des palettes, nous avons été pris en otages. Mais heureusement, la bière-plaisir demeure. On l'a bien vu pendant le Covid, les gens confinés chez eux ont acheté nos bières en nombre. Là, en juin-juillet, nous avons vendu près d'un millier d'hectolitres, soit le tiers de notre production annuelle. Nous participons aussi à beaucoup d'événements festifs, mariages, festivals. Nous nous sommes également associés à Sorhobis à Graveson pour la distribution, en plus de nos trois fourgonnettes de livraison, dans les supermarchés comme Système U, Intermarché ou Lidl. 90% de nos volumes concernent la '1909', une bière très désaltérante qui est la plus vendue, dans les bars et les restaurants, avec des fûts de 30 litres et des tireuses. En tout, ce sont 500 000 petites bouteilles qui se sont écoulées comme des petits pains ! »

Avec sa toute petite équipe, Corinne, Christophe, Hervé et Pierre-Emmanuel, Alexandre de Zordi se décarcasse, il vend ses bières dans le Sud de la France, en rayonnant en particulier dans le triangle Perpignan – Valence – Nice. Ses bulles de convivialité vont sans doute pétiller encore longtemps par ces temps de réchauffement climatique. « La tendance est forte », conclut-il. Effectivement, d'après le dernier baromètre 'SoWine', le vin est n°1 des boissons alcoolisées, mais la bière culmine à 58%, loin devant le champagne (39%), les cocktails (31%), le cidre (22%) et les spiritueux (21%).

Contacts : brasserie-ventoux.com
contact@brasserie-ventoux.com / 04 90 63 34 35

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !