

ÉLUE MEILLEURE BIÈRE DU MONDE



# L'HISTOIRE CAP D'ONA



La Brasserie CAP D'ONA a été créée en 1998 par Gregor Engler, Maître Distillateur passionné, pionnier des brasseurs artisanaux Français.

Grâce à son savoir-faire, son originalité, son identité et son exigence, Cap d'Ona a pris une place incontournable sur la scène mondiale de la bière.

Favorisant la qualité à la quantité, cette brasserie ultra novatrice et créatrice a été élue MEILLEURE BIÈRE DU MONDE dans de multiples catégories et plus de 50 fois Médaillée d'OR dans les concours brassicoles nationaux et internationaux les plus prestigieux ces quatre dernières années.

La brasserie Cap d'Ona s'engage jour après jour pour ses valeurs écologiques (elle travaille sur le recyclage de l'eau, du verre, pour l'économie circulaire, favorisant le km0...) et a pour objectif ferme d'atteindre la neutralité carbone à court terme.





#### GREGOR ENGLER MAÎTRE BRASSEUR

Issu d'une famille de brasseur et ingénieurs en Lorraine, il grandit ente mer et montagne sur un voilier faisant le tour du monde puis dans le sud de la France. Il décide à l'âge de 23 ans de faire renaître le savoir faire familial dans cette région sud, sa source d'inspiration.

Il défend dès le départ sa passion de la terre en produisant des bières avant-gardiste et mettant en lumière le territoire. Son nom CAP D'ONA – nom d'un Cap sur la côte française du village de Banyuls sur mer où il habite, signifiant «le sommet de la vague» – souligne son engagement pour l'excellence et son ambition de faire de la bière Française une des plus belles bière du monde.

Depuis, il n'a eu de cesse de réaliser ses rêves en nous offrant des créations «Haute Couture», racontant avec poésie, innovation et engagement les richesses de notre terre, ce qui lui a valu de surnom « d'orfèvre de la bière ».

Gregor Engler élu Premier Brasseur au monde, classement des World Beer Challenge 2021, 2022, 2023.

# Revue de presse

# Revue de presse

LE FIGARO, 26 août 2022

# Pour la quatrième année consécutive, une brasserie française remporte le prix de la meilleure bière au World Beer Awards.

Le 25 août avait lieu à Londres la nouvelle édition du World Beer Awards, qui décerne chaque année le prix de la meilleure bière au monde. L'heureuse élue ? Une bière brune de la confidentielle brasserie Cap d'Ona, dans les Pyrénées-Orientales.

Parmi les événements les plus importants de l'industrie brassicole, on dénombre non moins de quatre grands rendez-vous mondiaux, récompensant chaque année les meilleures bières sur toute une panoplie de catégories. Bruxelles Beer Challenge, European Beer Star, World Beer Cup, et enfin le World Beer Award de Londres, qui vient de décerner le prix de meilleure bière brune toutes catégories confondues à la brasserie Cap d'Ona, entreprise familiale située à Argelès-sur-Mer, pour sa Wood Aged Grand Cru – qui est également primé dans la catégorie meilleure bière à base d'orge.

Voilà maintenant 25 ans qu'Elodie et Grégor Engler-Pujol produisent leurs bières artisanales bio au coeur de cette ville balnéaire des Pyrénées-Orientales. Connues localement et servies sur des tables étoilées de New-York à Tokyo, leurs bières sont paradoxalement peu connues en France, alors même que la brasserie affiche à l'international un nombre de décorations à faire basculer un sapin de Noël: prix de la révélation française, meilleure bière d'orge, meilleure bière d'hiver, médaille d'or de la bière élevée en fût - unique bière française à figurer dans ce classement l'année dernière.

Les trois éditions précédentes du World Beer Award auront également été particulièrement généreuses, avec en 2019, le prix de la meilleure bière de type belge, en 2020 la meilleure bière au seigle, et enfin en 2021 celui de la meilleure bière avec spiritueux (décerné à leur étonnante rousse aux marrons). Cette année concourrait leur blonde élevée en fut de grand cru Chardonnay, ainsi que leur brune et leurs ambrées grands crus.



# LES BIÈRES

Avec sa gamme de près de 30 bières aux parfums et saveurs uniques, la Brasserie Cap d'Ona, vous propose un voyage «sensationnel» autour de ses grandes créations qui mettent en lumière les saveurs et les trésors de notre terroir Français et du Sud de la France si riche.

### terroir & tradition

Les bières «Tradition» ont nécessité des années de recherche et développement pour voir le jour. Bières de grande dégustation et de plaisir, elles vous emmèneront dans l'univers des bières d'exception.



BLANCHE WEIZE



BLONDE SANS GLUTEN



ROUSSE SANS GLUTEN



BLONDE BANYULS SANS GLUTEN



BLONDE IPA



BLONDE TRIPLE



AMBRÉE TRIPLE



BRUNE AU SEIGLE





### SAISONS & FRUITS

Bières de plaisir d'une noblesse rare. Produites en série limitée, elles mettent en lumière les saisons, notre beau terroir et les trésors français. Toutes nos bières aux fruits sont élaborées à partir d'un kilo de fruits bio locaux de saison pour un litre de bière brassée. Créations éphémères, 100% naturelles.



BLANCHE NEIPA 7 YUZU GRENADE



BLONDE 7 CÉRÉALES



BLANCHE NEIPA FRAISE KIWI



BLANCHE CERISE



BLONDE ABRICOT



BLANCHE PÊCHE

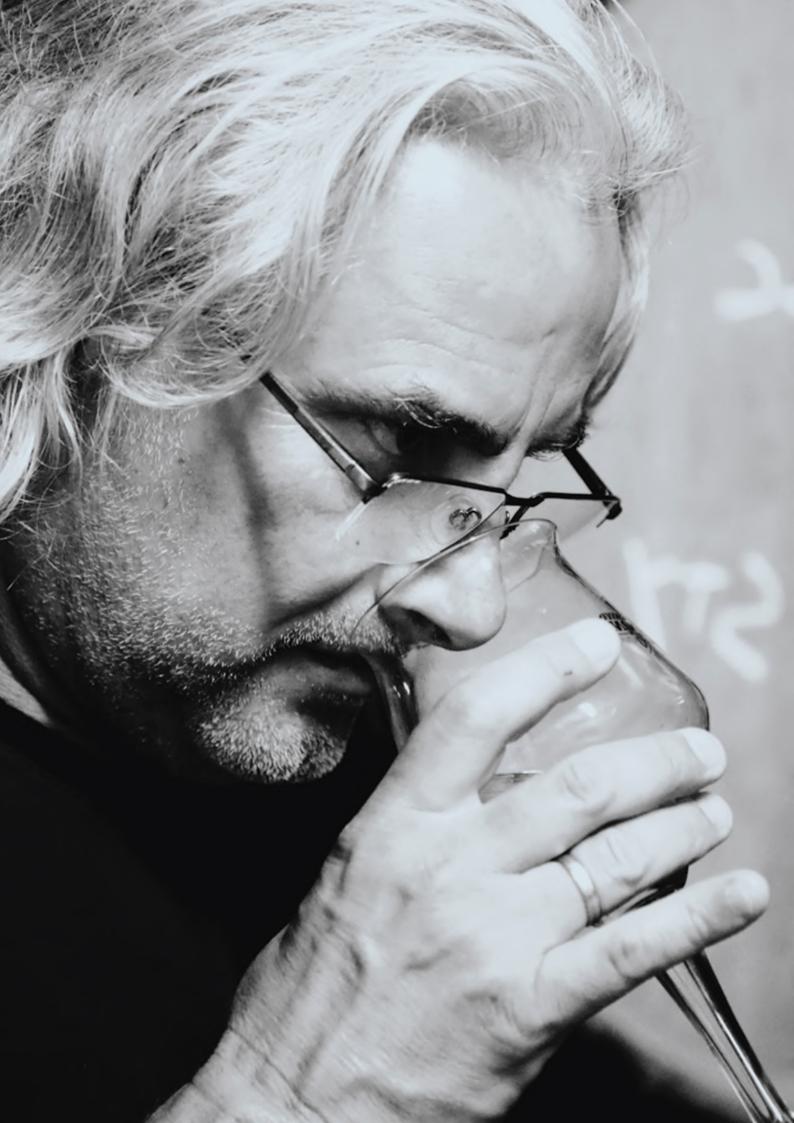


BLONDE MUSCAT



BLONDE GINGEMBRE

.....Les trois bières d'hiver : sorties avant Noël



# EXCEPTIONNELLES & PRESTIGES

Bières wood aged - vieillies 12 à 36 mois en fûts de chêne grands crus et grandes réserves.

Ces bières vieillies 12 à 36 mois en foudres de Nuits-Saint-Georges et de grands vins doux naturels sont le sommet de la créativité et de la technicité de la Brasserie CAP D'ONA. Ces bijoux multi médaillés d'or vous invitent au plus beau des voyages dans le monde des bières d'exception : une féerie des sens.



BLONDE GRAND CRU PINOT NOIR



AMBRÉE GRAND CRU PINOT NOIR



BRUNE GRAND CRU PINOT NOIR



BLONDE GRAND CRU CHARDONNAY



AMBRÉE RÉSERVE RIVESALTES



BRUNE RÉSERVE MAURY



BLONDE IMPÉRIAL IPA



BRUNE IMPÉRIAL STOUT

# LES SODAS

Les sodas, bulles de fruits CAP D'ONA, se veulent très peu sucrés, sans arôme, ni colorant... Nous sommes dans le plaisir d'un soda «nature» sans sucrosité. Délice d'une fraicheur rare.

Alter Cola Limonade Bulles d'oranges Tonica









# LES SPIRITUEUX

Quintessence des créations CAP D'ONA, nos spiritueux sont le fruit de la distillation d'une sélection de nos bières et autres grands moûts de céréales élaborés par nos soins. La qualité de nos alcools réside dans notre exigence : sélection des plus belles matières possibles, brassage et double distillation lente ainsi qu'un long vieillissement en foudre de vins doux naturels. Nous ne conservons systématiquement que l'ultra coeur de distillation afin d'assurer l'Excellence et la Précellence des grands spirits.



GRAND GIN «Cap de Dona» Botaniques sauvages



GIN BIO «Fraîcheur Agrumes» Botaniques et Écorces d'agrumes



GIN BIO ROSÉ «Fleur de cerisiers» façon pays du levant



SPIRIT DE CERISE «Don Cherry» cerises bio de Cérêt



WHISKY SINGLE MALT DOUBLE CASK



VODKA MALT D'ORGE «Mal de Cap» aux 7 céréales





### **BIÈRE BLANCHE BIO WEIZEN**



Bière Blanche bio type Weisenbier, ultra légère, longue et veloutée en bouche. Bière fine, douce et désaltérante. Elle est extrêmement facile à boire. Bière d'été et de plaisir par excellence, à savourer bien fraîche.



Ingrédients: Eau, malt d'orge\*, malt de blé\*, houblons\*, levures. \*contient gluten



75cl 25cl



NOUVEAU CONDITIONNEMENT pour préserver la planète : Bouteilles lavables consignables à partir de 2024.



# BIÈRE BLONDE **BIO SANS GLUTEN**





Bière Blonde bio pur malt sans gluten, très fine, ultra facile à boire, subtile avec une finale sur la céréale. 100% naturelle, elle est savoureuse, légère et digeste.

Best-seller des bières blondes Cap d'Ona.



Meilleure Note 100/100

Ingrédients: Eau, malt d'orge dégluténisé, houblons, levures. sans gluten



75cl 25cl



# NOUVEAU CONDITIONNEMENT pour préserver la planète :

Bouteilles lavables consignables à partir de 2024.



# **BIÈRE ROUSSE BIO SANS GLUTEN**





Bière Rousse bio pur malt, sans gluten alliant un mélange subtil de malts savamment sélectionnés et dosés. Bière élégante, savoureuse et très équilibrée. Ses belles notes torréfiées et sa douceur maltée lui confèrent son caractère unique et sa délicate puissance en bouche.

Best-seller des ambrées Cap d'Ona.



Ingrédients: Eau, malt d'orge dégluténisé, houblons, levures.



75cl 25cl



### NOUVEAU CONDITIONNEMENT pour préserver la planète : Bouteilles lavables consignables à partir de 2024.



# BIÈRE BLONDE AU BANYULS SANS GLUTEN



Bière Blonde bio sans gluten au Banyuls Rimage, finement fruitée avec une pointe tannique en finale. Extrêmement élégante, elle est tout en légèreté et gourmandise. Ultra facile à boire.



Ingrédients : Eau, malt d'orge dégluténisé, houblons, levures. sans gluten



75cl 25cl



NOUVEAU CONDITIONNEMENT pour préserver la planète : Bouteilles lavables consignables à partir de 2024.



# BIÈRE BLONDE **BIO TRIPLE**



Bière Blonde bio pur malt de type Belge, refermentée sur lie, et affinée en dry Hopping. Cette Blonde Triple de tradition, ultra florale, est ronde, veloutée et toute en délicatesse. Saveur unique et sublime équilibre en bouche.







Ingrédients : Eau, malt d'orge\*, sucre, houblons, levures. \*contient gluten



75cl 25cl



### NOUVEAU CONDITIONNEMENT pour préserver la planète : Bouteilles lavables consignables à partir de 2024.



### **BIÈRE AMBRÉE BIO TRIPLE**



Bière Ambrée bio pur malt de type Belge, refermentée sur lie et affinée en dry Hopping. Cette bière triple cuivrée possède une puissance maltée, une complexité aromatique et une rondeur parfaite.





Meilleure Note 100/100

Ingrédients: Eau, malt d'orge\*, sucre, houblons, levures. \*contient gluten



75cl 25cl



NOUVEAU CONDITIONNEMENT pour préserver la planète : Bouteilles lavables consignables à partir de 2024.



# **BIÈRE BRUNE BIO AU SEIGLE**



Bière Brune bio toute en puissance et en finesse. Gourmande et élégante, sa robe est noire intense et sa mousse généreuse. Sa saveur de café et de malt grillé mêlée à la douceur du seigle de Cerdagne lui confère toute sa subtilité et sa délicieuse personnalité.



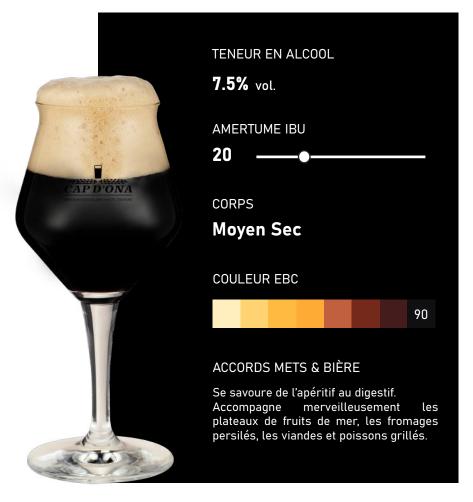


Meilleure Note 100/100

Ingrédients: Eau, malt d'orge\*, seigle\*, houblons, levures. \*contient gluten







### NOUVEAU CONDITIONNEMENT pour préserver la planète : Bouteilles lavables consignables à partir de 2024.





# BIÈRE BLONDE **BIO IPA**



Bière Blonde bio pale ale aux houblons amérisants et aromatiques à la fois sur la céréale, végétale et fruitée avec une amertume persistante et gourmande en finale. Très facile à boire, sa fraîcheur et son intensité divine séduiront les amoureux des bières originales et houblonnées.



Ingrédients : Eau, malt d'orge\*, malt de blé\*, houblons, levures \*contient gluten



75cl 25cl



### NOUVEAU CONDITIONNEMENT pour préserver la planète : Bouteilles lavables consignables à partir de 2024.





# BIÈRE BLONDE BIO SANS ALCOOL (%)



Bière Blonde sans alcool bio sans gluten. Bière ultra digeste et très rafraîchissante, gorgée de céréales, aux notes finales finement

Bière sans alcool artisanale, 100% naturelle.

Ingrédients : Eau, malt d'orge\*, houblons\*, levures, yuzu. sans gluten





25cl

### NOUVEAU CONDITIONNEMENT pour préserver la planète : Bouteilles lavables consignables à partir de 2024.

# Revue de presse

# Revue de presse

LE PARISIEN, 9 février 2023

# La brasserie Cap d'Ona vient de dévoiler une toute nouvelle bière dans une bouteille écolo.

C'est jour d'agitation et d'embouteillage à la brasserie Cap D'Ona, sur les hauteurs d'Argelès-sur-Mer (Pyrénées-Orientales). Il s'agit de conditionner 8 000 petites bouteilles de 25 cl et 2000 de 75 cl dans de nouveaux contenants en verre lavable et réutilisable pour réduire l'emprise carbone de cette brasserie catalane haute couture consacrée en 2022 meilleure bière du monde.

« C'est la première fois que nous utilisons ce type de bouteilles dans la perspective de notre installation, à partir de janvier 2024 dans de nouveaux locaux énergétiquement vertueux à Céret et qui permettront de mettre en place un système de consigne en 2024 et un circuit de lavage et de réutilisation. Les étiquettes elles-mêmes sont totalement biodégradables tout comme la colle utilisée » explique Laura Piquet, responsable de la communication de cette brasserie distillerie exemplaire.

#### Atteindre la neutralité carbonne

L'heure est aujourd'hui à la révélation de la toute nouvelle bière signature dite de saison. Il s'agit d'une bière blanche aux purs fruits frais bio du département, en l'occurrence, yuzu et grenade du domaine de la Mer Blanche installée à Argelès-sur-Mer. « On travaille un kilo de fruits pour un litre de bière brassée avec passion », ajoute Elodie Pujol-Engler fondatrice avec son mari maître brasseur Gregor Engler de cette véritable pépite économique catalane.

À Céret, les « Cap d'Ona » vont poursuivre le développement pour atteindre la neutralité carbone en misant sur les circuits courts et la réutilisation des résidus de céréales utilisées pour le brassage. Ainsi, actuellement Cap d'Ona redistribue plus de 100 tonnes de drêches, sous-produit du brassage aux éleveurs de la proche région pour nourrir les animaux alors que le prix des céréales explose. Le souci environnemental permanent n'exclut pas le talent et même un brassage d'exception assorti d'un vieillissement en fûts de chêne.

C'est ainsi que les « Engler » avaient décroché en septembre dernier le titre de champion du monde aux World Beer Awards de Londres. Le couronnement était arrivé par Wood Aged, une bière brune grand cru élevé pendant 36 mois dans les barriques de Nuits-Saint-Georges afin que la bière intègre la fragrance gustative du Pinot noir, joyau bourguignon. La belle aventure de cette distillerie-brasserie installée en 1998 prend de la vitesse.





CAP D'ONA

BIÈRE BLANCHE NEIPA **BIO YUZU GRENADE** 

Bière Blanche bio NEIPA Yuzu Grenade à la fois trouble, intense, légère et passionnément fruitée. Houblonnée, gorgée de céréales et de fruits frais acidulés, elle est ultra rafraîchissante, explosive et gourmande. Aucun arôme ni sucre ajouté.

Bières de plaisir d'une noblesse rare. Produites en série limitée, les Bières CAP D'ONA Signature mettent en lumière notre beau terroir et ses trésors. Toutes nos bières aux fruits sont élaborées à partir d'un kilo de fruits bio locaux de saison pour un litre de bière brassée. 100% naturelles et bio.



Meilleure Note 100/100

Ingrédients

Eau, Malt d'orge\* et de Blé\*, malt d'avoine\*, seigle\* de Cerdagne, 10% jus de Grenade bio, Yuzu, Houblons, Levures. \*contient gluten



75cl 25cl



Série éphémère de saison,

sur pré-réservation.

### NOUVEAU CONDITIONNEMENT pour préserver la planète :

Bouteilles lavables consignables à partir de 2024.



# BIÈRE BLONDE BIO 7 CÉRÉALES

Bière Blonde bio aux sept céréales et aux houblons aromatiques type agrumes. Toute en légèreté, elle exprime des arômes exquis de céréales pour finir sur des notes subtiles de fleurs et d'agrumes. Douce, fruitée et finement acidulée. Produites en série limitée, les Bières CAP D'ONA Signature mettent en lumière notre beau terroir et ses trésors. Bière de plaisir d'une noblesse rare. 100% naturelle et bio.



Eau, malts d'orge\*, malt de blé\*, épeautre\*, seigle\*, sarrasin, avoine\*, millet, houblons, levures.

\*contient gluten



75cl 25cl



### NOUVEAU CONDITIONNEMENT pour préserver la planète :

Bouteilles lavables consignables à partir de 2024.



CAP D'ONA

BIÈRE BLANCHE NEIPA **BIO FRAISE KIWI** 

Bière Blanche bio NEIPA Fraise Kiwi à la fois trouble, légère et extra fruitée. Houblonnée, gorgée de céréales et de fruits frais acidulés, elle est ultra vitaminée, rafraîchissante et gourmande. Aucun arôme ni sucre ajouté. Bières de plaisir d'une noblesse rare. Produites en série limitée, les Bières CAP D'ONA Signature mettent en lumière notre beau terroir et ses trésors. **Toutes nos bières** aux fruits sont élaborées à partir d'un kilo de fruits bio locaux de saison pour un litre de bière brassée. 100% naturelles et bio.





Ingrédients : Eau, Malt d'orge\* et de Blé\*, 7% purée de fraise, 3% purée de kiwi, Houblons, Levures. \*contient gluten







Série éphémère de saison,

sur pré-réservation.

# NOUVEAU CONDITIONNEMENT pour préserver la planète :

Bouteilles lavables consignables à partir de 2024.





# **BIÈRE BLANCHE BIO CERISE**

Bière Blanche bio à la Cerise fraîche de Céret, d'un rouge gourmand. Elle est d'une fraîcheur et d'un naturel incomparables, d'une noblesse et délicatesse rares. Aucun arôme ni sucre ajouté.

Bières de plaisir d'une noblesse rare. Produites en série limitée, les Bières CAP D'ONA Signature mettent en lumière notre beau terroir et ses trésors. Toutes nos bières aux fruits sont élaborées à partir d'un kilo de fruits bio locaux de saison pour un litre de bière brassée. 100% naturelles et bio.



Ingrédients : Eau, malt d'orge\* et de blé\*, 10% jus de Cerise de Céret, houblons, levures. \*contient gluten



25cl 75cl



# NOUVEAU CONDITIONNEMENT pour préserver la planète :

Bouteilles lavables consignables à partir de 2024.



# BIÈRE BLONDE **BIO ABRICOT** 🛠

Bière Blonde bio à l'Abricot du Roussillon au reflet intensément orangé. Elle développe en bouche un fruité explosif avec une finale délicieusement acidulée. Aucun arôme ni sucre ajouté. Bières de plaisir d'une noblesse rare. Produites en série limitée, les Bières CAP D'ONA Signature mettent en lumière notre beau terroir et ses trésors. Toutes nos bières aux fruits sont élaborées à partir d'un kilo de fruits bio locaux de saison pour un litre de bière brassée. 100% naturelles et bio.





Ingrédients: Eau, Malt d'orge dégluténisé, 10% jus d'Abricots du Roussillon, Houblons, Levures. \*sans gluten



75cl 25cl



# NOUVEAU CONDITIONNEMENT pour préserver la planète :

Bouteilles lavables consignables à partir de 2024.



# BIÈRE BLANCHE BIO PÊCHE

Bière Blanche bio à la Pêche du Roussillon, au reflet velours rosé. Elle est d'une douceur unique, d'une noblesse et délicatesse rares.

Aucun arôme ni sucre ajouté. Bières de plaisir d'une noblesse rare. Produites en série limitée, les Bières CAP D'ONA Signature mettent en lumière notre beau terroir et ses trésors. Toutes nos bières aux fruits sont élaborées à partir d'un kilo de fruits bio locaux de saison pour un litre de bière brassée. 100% naturelles et bio.



Ingrédients: Eau, Malt d'orge\* et de Blé\*, 10% jus de Pêches du Roussillon, Houblons, Levures. \*contient gluten







# NOUVEAU CONDITIONNEMENT pour préserver la planète :

Bouteilles lavables consignables à partir de 2024.





### BIÈRE BLONDE **BIO GINGEMBRE**

Bière blonde bio triple, au gingembre frais, refermentée au miel. Ronde, florale, gourmande et épicée, elle comblera les amateurs de gingembre et de bières de caractère type Belge. Produites en série limitée, les Bières CAP D'ONA Signature mettent en lumière notre beau terroir et ses trésors. Bière de plaisir d'une noblesse rare. 100% naturelle et



Ingrédients: Eau, malts d'orge\*, malt de blé\*, gingembre frais, miel\*, houblons\*, levures. \*contient gluten



75cl 25cl



### NOUVEAU CONDITIONNEMENT pour préserver la planète :

Bouteilles lavables consignables à partir de 2024.



# BIÈRE BLONDE BIO MUSCAT (X)

Bière Blonde bio sans gluten au Muscat de Rivesaltes et au moût de raisin, brassée au moment des vendanges pour exhaler au maximum son parfum unique.

Ultra digeste, gourmande, légère, florale et fruitée typée litchi et raisin blanc. **Produites en** série limitée, les Bières CAP D'ONA Signature mettent en lumière notre beau terroir et ses trésors. Bière de plaisir d'une noblesse rare. 100% naturelle et bio.



Ingrédients : Eau, Malt d'orge dégluténisé, 7% vin de Muscat (VDN/AOC) à 15.5% v/v, 3% moût de muscat, Houblons, Levures. \*sans gluten



75cl 25cl



# NOUVEAU CONDITIONNEMENT pour préserver la planète :

Bouteilles lavables consignables à partir de 2024.



# BIÈRE BLONDE LIQUEUR DE COSCOLL



Bière Blonde bio triple à la liqueur de coscoll (de la famille de l'angélique sauvage) toute en subtilité force et gourmandise. Elle est florale et finement anisée. Meilleure bière aux plantes Française et dans le top des bières avec spiritueux du monde. **Produites en** série limitée, les Bières CAP D'ONA Signature mettent en lumière notre beau terroir et ses trésors. Bière de plaisir d'une noblesse rare. 100% naturelle et bio.



Meilleure Note 100/100

Ingrédients : Eau, malts d'orge\*, 4% de liqueur de Couscouille (Alc. 40% vol.), houblons, levures \*contien gluten







#### **TOUT SAVOIR SUR LE COSCOLL:**

Moloposperme du Péloponnèse - famille des apiacées (angélique sauvage) - plante vivace et arômatique typée anisée, poussant sur les hauteurs des Pyérénées Orientales à plus de 1800 mètres d'altitudes. Les tiges du coscoll sont appréciées en salade. On en tire aussi de la liqueur à partir de la tige et de la fleur.



# **BIÈRE BLANCHE BIO AGRUMES**

Bière Blanche bio aux agrumes, mandarines, oranges sanguines, pamplemousses roses, écorces d'agrumes, zest de citron. Elle développe en bouche un fruité explosif intense avec une finale délicieusement acidulée. Aucun arôme ni sucre ajouté.

Bières de plaisir d'une noblesse rare. Produites en série limitée, les Bières CAP D'ONA Signature mettent en lumière notre beau terroir et ses trésors. Toutes nos bières aux fruits sont élaborées à partir d'un kilo de fruits bio locaux de saison pour un litre de bière brassée. 100% naturelles, et bio.





<u>Ingrédients</u> Fau, malt d'orge\*, malt de blé\*, 10% de jus d'agrumes Bio (Mandarine, orange sanguine, pamplemousse, zeste de citron, écorce d'orange), houblons, levures. \*contient gluten



75cl 25cl



### NOUVEAU CONDITIONNEMENT pour préserver la planète :

Bouteilles lavables consignables à partir de 2024.



# BIÈRE BLONDE TRIPLE BIO FINEMENT BOISÉE



Série éphémère de saison, sur pré-réservation. Sortie Mi Novembre



Bière Blonde bio triple finement boisée, aux baies secrètes, élaborée dans la pure tradition des bières type belge. Elle est chaleureuse, généreuse et divinement longue en bouche sur la barrique. Produites en série limitée, les Bières CAP D'ONA Signature mettent en lumière notre beau terroir et ses trésors. Bière de plaisir d'une noblesse rare. 100% naturelle et bio.



Ingrédients: Eau, malts d'orge\*, malt de blé\*, épices\*, houblons\*, levures \*contient gluten



75cl 25cl



#### NOUVEAU CONDITIONNEMENT pour préserver la planète :

Bouteilles lavables consignables à partir de 2024.





# **BIÈRE ROUSSE BIO MARRONS**

Bière Rousse bio sans gluten aux marrons. Le travail sur le marron à chacune des étapes de production en fait une véritable bière d'Orfèvre. Délicieusement ronde et gourmande. Le marron glacé « naturel », explose en bouche avec une délicatesse et justesse rare. Produites en série limitée, les Bières CAP D'ONA Signature mettent en lumière notre beau terroir et ses trésors. Bière de plaisir d'une noblesse rare. 100% naturelle et bio.







Ingrédients: Eau, malt d'orge dégluténisé, marrons entiers, crème de marron, liqueur de châtaigne, houblons, levures \*sans gluten





75cl 25cl



# NOUVEAU CONDITIONNEMENT pour préserver la planète :

Bouteilles lavables consignables à partir de 2024.

LE FORBES, 25 août 2022

# Les World Beer Awards braquent les projecteurs sur le brassage stellaire à travers la planète : Cap D'Ona Grand Cru Brune PRIX MONDIAL DE LA BIÈRE.

Alors que la scène de la bière artisanale américaine a en effet occupé une place importante au cours des dernières décennies, et à juste titre, si je puis dire, il existe encore une tonne de bonnes bières réparties à travers le monde. C'est pourquoi il incombe à tout amateur de bières savoureuses de prêter attention aux autres concours de bière en plus du Great American Beer Festival (GABF). Ces événements mettent en lumière toutes les choses fantastiques qui se passent à travers le monde et peuvent conduire un buveur averti à des pintes spéciales.

Les World Beer Awards (WBA) et la World Beer Cup sont deux événements auxquels il faut prêter attention chaque année. La World Beer Cup , organisée par la Brewers Association, le même groupe qui détient le GABF, a décerné une multitude d'honneurs aux brasseries de la planète plus tôt cette année, et maintenant c'est au tour des World Beer Awards.

Organisé en personne pour la première fois depuis la pandémie, le WBA à l'aveugle a dégusté et noté plus de 3 200 bières de plus de 50 pays pour identifier les meilleures bières dans 10 catégories. Tenant des manches au Brésil, au Chili, au Canada, au Japon, en Allemagne, aux États-Unis et au Royaume-Uni, les bières ont traversé trois tours dans un format de type élimination. Seuls les meilleurs pouvaient passer à autre chose.

Les gagnants nationaux qui émergent comme les meilleurs au monde dans 92 styles différents s'affrontent ensuite pour voir qui remporte le titre convoité de meilleur au monde dans chacune des 10 catégories. C'est un processus long et ardu pour finalement arriver au sommet, et chacun des gagnants est une bière à rechercher. Voici les grands champions. Pour voir la liste complète des gagnants, rendez-vous sur le site des World Beer Awards .





# LES BIÈRES WOOD AGED















# LES BIÈRES WOOD AGED



#### VIEILLIES 12 À 36 MOIS EN FÛTS DE CHÊNES GRANDS CRUS ET GRANDES RÉSERVES

Ces bières vieillies en fondre de grands vins sont le sommet de la créativité et de la technicité de la Brasserie CAP D'ONA.

Ces joyaux multi médaillés d'or vous invitent à un voyage initiatique dans le monde des bières d'exception : une féerie des sens.



**BLONDE GRAND CRU** PINOT NOIR



**AMBRÉE GRAND CRU** PINOT NOIR



**BRUNE** GRAND CRU PINOT NOIR



**BLONDE GRAND CRU CHARDONNAY** 



**AMBRÉE GRANDE RÉSERVE RIVESALTES** 



**BRUNE** GRANDE RÉSERVE **MAURY** 



**BLONDE IMPÉRIAL IPA** 



**BRUNE** IMPÉRIAL **STOUT** 

## CAP D'ONA ÉLUE MEILLEURE BIÈRE DU MONDE

BRASSERIE - DISTILLERIE CAP D'ONA - 29 AVENUE DES FLAMANTS ROSES - 66700 ARGELES SUR MER 04 68 95 79 09, TAPEZ 2- admincapdona@wanadoo.fr



## BIÈRE WOOD AGED BLONDE **GRAND CRU PINOT NOIR**



Grande Bière Haute Couture, vieillie de 12 à 24 mois en barrique de Nuits- Saint-Georges. Blonde pur malt d'une délicatesse et finesse rares. Boisée et houblonnée, elle développe des arômes exquis de fruits frais et une délicieuse complexité.

Elue meilleure Barley Wine blonde du monde.







Ingrédients : Eau, malts d'orge\*, houblons, levures





#### NOUVEAU CONDITIONNEMENT pour préserver la planète :

Bouteilles lavables consignables à partir de 2024.



## BIÈRE WOOD AGED AMBRÉE **GRAND CRU PINOT NOIR**



Grande Bière Haute Couture, vieillie de 12 à 24 mois en barrique de Nuits- Saint-Georges. Elle est le résultat d'un assemblage secret. Ambrée pur malt, d'une élégance rare et d'une complexité parfaite. La bière de garde et de dégustation par excellence.

Révélation Française 2019.







Ingrédients : Eau, malts d'orge\*, houblons, levures





# NOUVEAU CONDITIONNEMENT pour préserver la planète :

Bouteilles lavables consignables à partir de 2024.



## BIÈRE WOOD AGED BRUNE **GRAND CRU PINOT NOIR**



Grande Bière Haute Couture, vieillie de 12 à 36 mois en barrique de Nuits-Saint-Georges puis de Maury rouge. Brune pur malt puissante, typée fruits rouges et boisée, elle offre une complexité rare et un fruité unique.







Ingrédients : Eau, malts d'orge\*, houblons, levures





NOUVEAU CONDITIONNEMENT pour préserver la planète : Bouteilles lavables consignables à partir de 2024.



# BIÈRE WOOD AGED BRUNE IMPÉRIAL STOUT



Grande Bière non filtrée et houblonnée vieillie en barrique de Nuit Saint Georges.

Ultra puissante, aromatique et boisée, leur vieillissement très long en tonneaux de grands vins, leur confère leur caractère majestueux et unique.

Ces bières intenses, historiquement élaborées pour assouvir les caprices du Tsar, vous emmèneront dans l'univers des bières d'exception.







Ingrédients Eau, malts d'orge\*, houblons, levures





#### NOUVEAU CONDITIONNEMENT pour préserver la planète :

Bouteilles lavables consignables à partir de 2024.



# CAP D'ONA

### WHISKY SINGLE MALT DOUBLE CASK

47.2°

Une sélection des plus grands malts pour un whisky d'exception, il est le résultat d'un travail passionné de plus de 5 ans.

ACCORDS METS: Se savoure frappé ou à température selon votre préférence, seul en digestif ou accompagné d'un chocolat grand cru.



ÉDITION LIMITÉE



# CAP D'ONA

GRAND GIN BIO AUX ÉCORCES D'AGRUMES

47°



Le Gin Écorces d'Agrumes CAP D'ONA: Infusions de plantes et d'écorces d'agrumes dont la base est la baie de genièvre, dans un alcool bio distillé à partir de nos brassins. Fraîcheur fruitée et parfum exaltant.

ACCORDS METS: Se savoure frappé, on the rock ou à température selon votre préférence, seul en digestif ou avec notre Tonic Bio Cap d'Ona. Délicieux accompagné d'une crème glacée au chocolat.



# CAP D'ONA

GRAND GIN BIO AUX BOTANIQUES SAUVAGES

44°



Le Gin Botaniques Sauvages CAP D'ONA: Infusions de 20 plantes sauvages dont la base est la baie genièvre, fleur de coscoll, mauve, pensée, ... dans un alcool bio distillé à partir de nos brassins.

Incroyable douceur, divine puissance végétale et parfum enjôleur unique.

ACCORDS METS: Se savoure frappé, on the rock ou à température selon votre préférence, seul en digestif ou avec notre Tonic Bio Cap d'Ona. Délicieux accompagné d'un sorbet orange sanguine.



# CAP D'ONA

GRAND GIN BIO ROSÉ AUX FLEUR DE CERISIERS

44°



Le Gin aux Fleurs de Cerisiers CAP D'ONA: Infusions de plantes dont la base est la baie de genièvre et de fleurs de cerisiers, dans un alcool bio distillé à partir de nos brassins. Couleur naturellement rosée, d'un parfum floral magique. Un Gin facon «Pays du Levant».

ACCORDS METS: Se savoure frappé, on the rock ou à température selon votre préférence, seul tel un grand saké ou avec notre Tonic Bio Cap d'Ona.

Délicieux accompagné d'un sorbet à la rose.





# CAP D'ONA

## GRANDE VODKA AUX 7 CÉRÉALES

44°



**Grande Vodka 7 céréales :** Avoine, orge, millet sarrasin, épautre, seigle et blé.

D'une douceur et noblesse rares. Très aromatique et délicate, elle est d'une gourmandise et rondeur exceptionnelles.

ACCORDS METS: Se savoure frappé, on the rock ou à température selon votre préférence, seul en digestif ou accompagnée d'un sorbet aux agrumes, type yuzu.



# LE PARISIEN, 5 septembre 2022

#### La bière brune championne du monde qui déchaîne les passions.

Aux World Beer Awards (Londres), véritable coupe du monde des brasseurs, Wood Aged, belle brune aux reflets profonds a séduit les jurés du monde entier. Au nez et à la barbe de 4 000 brasseurs accourus du monde entier. La consécration absolue pour Cap d'Ona, brasserie d'exception à Argelès-sur-Mer.

Élue meilleure bière. Dix jours après le couronnement absolu de la belle bière brune de Cap d'Ona, la brasserie d'Argelès-sur-Mer, les créateurs de cette merveille gustative sont encore sous le choc. « Nous hésitons entre la joie la plus intense d'avoir ainsi décroché le Graal absolu et un prenant sentiment d'épuisement. Car depuis que notre Wood Aged grand cru a été consacrée meilleure bière brune du monde, nous sommes sous le déluge, pris dans une véritable avalanche. C'est comme si cette nouvelle s'était répandue en traînée de poudre dans le monde entier », n'en revient pas Élodie Pujol-Engler qui dirige Cap d'Ona, avec Gregor, son époux maître brasseur.

#### «Submergés par les demandes»

La conséquence de ce fol engouement ? « Nous sommes submergés par les demandes et les commandes qui nous parviennent de partout, du Japon, de Berlin, de Londres, des États-Unis. Et quand on ne répond pas au premier mail, ils récidivent les jours suivants. Et depuis, quelques jours, nous avons à la boutique des fans qui débarquent de Barcelone pour un carton ou deux. Ils ont compris que sur le site, ils n'arriveraient à rien. Alors, ils font la route pour la bière », s'exclame Élodie.

Cap d'Ona a été créée à Argelès-sur-Mer voici un quart de siècle. « Des distributeurs ont très vite percuté que notre capacité de production était limitée et que le produit deviendrait très vite une rareté absolue. Les demandes nous viennent de grands restaurants étoilés et des grands hôtels qui veulent apporter à leur client cette touche de bière française haute couture avec ce goût si particulier », poursuit Élodie.

Pour en arriver à cette saveur inégalée, Gregor et Élodie ont additionné savoir-faire, maîtrise des techniques de maître brasseur, des idées et des solutions inédites et des ingrédients locaux de qualité. Ainsi, avant de mousser avec élégance dans le grand verre et de solliciter les papilles, cette bière d'exception prend son temps. Et tant pis pour la soif d'aujourd'hui! Jusqu'à trente-six mois de vieillissement.

#### Elevée dans des barriques de Nuits-Saint-Georges

Elle est élevée dans d'anciennes barriques bourguignonnes du grand cru de Nuits-Saint-Georges, encore imprégnées du mythique cépage pinot noir. « Cette bière, c'est une préparation comme un grand vin de France avec une grande exigence. C'est une bière 100 % française avec tous les ingrédients qui sont des produits locaux. Le seigle, entre autres, qui a été utilisé pour wood Aged vient d'exploitations en biodynamie de Cerdagne », poursuit Élodie Pujol-Engler.

La brasserie a une capacité de production limitée à 5 000 hectolitres pour trente bières différentes. À Cap d'Ona, sur le toit du monde des brasseurs, pas question non plus de hâter la sortie de barrique de « Wood Aged Grand Cru ». Qui sait se faire désirer.



# LES SODAS

#### SODA BIO - ARTISANAL ALLÉGÉ EN SUCRE

Les sodas, bulles de fruits CAP D'ONA, se veulent très peu sucrés, sans arôme, ni colorant... Nous sommes dans le plaisir d'un soda «nature» sans sucrosité. Délice d'une fraîcheur rare.









ALTERCOLA

LIMONADE

BULLES D'ORANGE

**TONICA** 

#### PLAISIR ET FRAÎCHEUR RARES

