**BRASSERIE DUPONT - *Communiqué de Presse Juillet 2025***

**La Brasserie Dupont élargit sa gamme avec le fût *PerfectDraft* 6L : l'expérience « pression » à la maison.**

Après le lancement de sa canette, la Brasserie Dupont introduit la Saison Dry Hop en fût de 6L. Ce nouveau format est compatible aux machines *PerfectDraft*. Un format pensé pour offrir une expérience de dégustation optimale à domicile.

***Une suite logique au fût Saison Dry Hop de 20L et à l’introduction de la canette…***

Fidèle à son esprit de convivialité, la Brasserie Dupont enrichit son offre avec un nouveau format pensé pour le partage. Conçu pour le système *PerfectDraft,* ce fût de 6L permet de déguster une Saison Dry Hop servie à la perfection dans son salon : fraîche à 3°C, avec une mousse fine et une qualité préservée jusqu’à 30 jours. C’est en quelque sorte le grand frère de la canette 33cl et le petit frère du fût de 20L !

Une évolution naturelle pour la brasserie, dont les bières ont toujours accompagné les moments collectifs, du simple apéritif à des réceptions plus généreuses. Ce nouveau format inspire lui aussi à la reconnexion, et répond à une tendance de fond : le retour à la qualité et la complicité d’un moment entre amis.

***La Saison Dry Hop, brassée selon les méthodes traditionnelles.***

« *Selon la méthode traditionnelle du « dry hopping », nous infusons directement les fleurs d’un houblon supplémentaire dans la bière pour relever son caractère ensoleillé. Cette bière se distingue par son amertume nette. La finale sans sucrosité est très savoureuse.* » Olivier Dedeycker, Ingénieur Brasseur et Administrateur de la Brasserie Dupont.

On retrouve dans la Saison Dry Hop des notes d’agrumes telles que le pamplemousse, ainsi que des accents de fleurs et de fruits exotiques comme la mangue et le litchi. En bouche, cette bière offre une amertume intense et longue, équilibrée par des touches épicées évoquant le clou de girofle.

***Pour aller plus loin… Questions / réponses avec Olivier Dedeycker, Ingénieur Brasseur et Administrateur de la Brasserie Dupont.***

***Pourquoi La Brasserie Dupont introduit-elle la Saison Dry Hop en PerfectDraft ?*** *Ce format est convivial, innovant dans le secteur brassicole et permet une excellente conservation de la bière. De plus, il permet d’étendre notre offre, prolonger les moments de dégustation et fidéliser nos clients, tout en répondant à leurs attentes : plus de qualité, plus de convivialité, et plus de confort.*

***La méthode de fabrication de la Saison Dry Hop change-t-elle pour les besoins du système PerfectDraft?*** *Non, la bière est produite selon nos méthodes traditionnelles au sein de notre brasserie. Les brassins de Saison Dry Hop sont envoyés en camions citernes pour le soutirage de fûts de 6L.*

*Ces fûts PerfectDraft seront commercialisés par une filiale de AB InBev sous la marque et le visuel Saison Dupont Dry Hop.*

***Et côté dégustation, ça change quoi de passer de la canette au fût PerfectDraft ?*** *Pas de changement significatif au niveau du goût, si ce n’est que l’expérience de dégustation est plus constante, plus proche de celle d’un bar, avec une mousse onctueuse et une belle ouverture aromatique.*

***La Saison Dry Hop PerfectDraft doit-elle être conservée au frigo?****Non, le fût 6L peut être conservé à température ambiante avant usage, dans un endroit frais et sec (comme une cave). Il est hermétiquement scellé et conditionné sous pression, ce qui garantit sa stabilité. Une fois inséré dans la machine PerfectDraft, il est refroidi automatiquement à 3°C et maintenu à cette température tout au long de la consommation (recommandation max. 30 jours), assurant fraîcheur et carbonatation optimale.*

***Où trouver cette Saison Dry Hop PerfectDraft ?*** *Cette nouveauté est disponible en ligne (perfectdraft.fr).*

***Le fût 6L est-il consigné ?*** *Oui, lors de l’achat, une consigne est facturée. Elle est ensuite remboursée/ créditée une fois le fût vide retourné (renseignements sur* [*https://www.perfectdraft.com/fr-fr/retour-de-futs ou sur PerfectDraft.fr*](https://www.perfectdraft.com/fr-fr/retour-de-futs%20ou%20sur%20PerfectDraft.fr)*).*

*Au-delà de l’aspect pratique, ce système de consigne s’inscrit dans une logique éco-responsable qui rejoint les engagements de notre brasserie : le fût en aluminium est réutilisable.*

*Il contient une poche plastique remplacée à chaque remplissage et redirigée vers une filière de recyclage.*

*Le fût quant à lui, est nettoyé, inspecté et rempli à nouveau, ce qui permet de réduire l’impact environnemental global.*

**À propos de la Brasserie Dupont – Plus de 100 ans d’histoire familiale.**

Depuis 1920, la Brasserie Dupont produit une large gamme de bières artisanales et emploie des matières premières locales ou européennes.

La grande spécialité ? Les bières de type Saison ! Elle sont reconnaissables par la prédominance du houblon et leur amertume typée.

La Brasserie Dupont conserve ses traditions de fabrication de génération en génération : la culture de leur levure ou encore le chauffage à feu nu des cuves en cuivre (directement chauffées à la flamme). Ces méthodes produisent les saveurs remarquables de la large gamme !

*Pour toute demande de renseignements ou de partenariat :*

Laurent Daloze
Directeur commercial
Email : laurent.daloze@brasserie-dupont.com
Téléphone : +32 (0) 475 77 21 22

Plus d'informations sur la Brasserie Dupont, visitez notre site web : [www.brasserie-dupont.com](https://www.brasserie-dupont.com/).