Micro-Brasserie Solliet

Depuis des millénaires, les eaux des Alpes doivent leur pureté à l’eau des glaciers qui les composent. L’eau de fonte est filtrée pendant de longues années avant de ressurgir dans la vallée. Cette eau pure est précieuse. C’est pour cette raison qu’Adrien Solliet, passionné de bière, a décidé d’installer sa micro-brasserie sur le site exceptionnel d’Allevard, dans le massif des Sept-Laux (dont le nom signifie "sept lacs"). Il crée alors la Micro-Brasserie du Solliet.

C’est en captant cette eau pure qu’il confectionne des bières de grande qualité. À cette pureté, il ajoute uniquement des malts et des houblons issus de l’agriculture biologique. Cet assemblage de matières premières soigneusement choisies confère à ses bières des saveurs incomparables.

En alliant une sélection rigoureuse des matières premières, des procédés de fabrication ancestraux et sa passion pour la bière, il perpétue l’histoire brassicole alpine.

Ces bières de qualité exigent du temps, plusieurs semaines de garde. Ce temps apporte l’équilibre et la richesse aromatique à ces bières d’exception.

La Micro-Brasserie du Solliet, dont la qualité est le fer de lance, s’impose aujourd’hui comme l’une des premières brasseries de l’Isère et l’une des premières brasseries exclusivement bio de France.

Nous vous invitons à découvrir nos produits dans la liste qui vous est présentée dans les pages suivantes.

Tournez vite la page et bonne dégustation !

Carte des bières

Bière blonde bio - L'authentique subtilité

À la fois douce et subtile, la BS Blonde offre un reflet d’or, un goût authentique de malts et de houblons, sous une couronne de mousse fine et crémeuse. Ces saveurs de malts et sa légère amertume font de la BS Blonde une bière agréable et fruitée.

La recette ancestrale d’une vraie bière de qualité.

À déguster entre 6 et 8 degrés.

La BS Blonde s’accordera parfaitement avec des plats traditionnels comme la choucroute ou la carbonnade, mais aussi avec des spécialités locales comme les diots et les crozets.

Bière blanche bio - L’équilibre rafraîchissant

Une robe caramel et une mousse onctueuse pour une blanche de type belge. Brassée dans la tradition, la BS Blanche offre un équilibre délicat entre malt de froment et malts d’orge. Cette bière de fermentation haute, au corps délicat et au nez floral, se distingue par sa légère amertume et son goût fruité.

À déguster entre 6 et 8 degrés.

Idéale avec des sushis, des plats à base de poisson et de fruits de mer.

Bière ambrée bio - Le voyage au cœur des sens

Le petit bijou des brasseurs savoyards : la BS Ambrée. Une bière pur malt aux arômes caramélisés. Six malts d’orge, du plus clair au plus touraillé, et trois houblons aromatiques et amérisants composent cette bière. Un travail d’orfèvre offrant un voyage insolite et unique au cœur des sens.

La recette ancestrale d’une vraie bière de qualité.

À déguster entre 8 et 10 degrés.

Parfaite en apéritif, avec des viandes rôties ou des fromages comme la tomme ou l’abondance.

Bière brune bio - La force de caractère

Sérieusement sombre, la BS Brune déploie en bouche des notes de café et de chocolat. À la fois rude et légère, cette complexité offre une agréable amertume en finale, illuminant les palais les plus fins.

À déguster entre 10 et 12 degrés.

Parfaite avec des viandes grillées, des desserts au chocolat ou des fromages comme le bleu de Gex.

Bière triple forte bio - Forte & de caractère

La Nonne Triple est une bière forte et de caractère. À la fois ronde, savoureuse et savamment houblonnée, elle rend hommage aux femmes ingénieuses et légendaires qui ont su transmettre leur héritage.

À déguster entre 8 et 10 degrés.

Bière blanche bio aromatisée à la mûre - La tendre délicatesse

Tendre et indomptable, la BS Mûre se distingue par son caractère. Une bière authentique relevée d’arômes délicats. Cette association de saveurs en fait une bière savoureuse et unique.

À déguster entre 5 et 6 degrés.

Bière blonde bio aromatisée à la chartreuse - Le bon goût des Alpes

Brassée à l’eau des Alpes, la bière à la chartreuse assemble des malts de qualité à l’alcool de chartreuse pour des saveurs uniques. Cette rencontre forme une bière généreuse et rafraîchissante, avec un bon goût de bière en entrée de bouche et un éclat de chartreuse en finale.

À déguster entre 5 et 6 degrés.

Nos engagements qualité : notre démarche bio

De nombreuses personnes se demandent : une bière bio, c’est quoi ? Est-ce meilleur ou moins bon ?

Une bière bio, c’est avant tout la traçabilité des matières premières sélectionnées. Du champ à la bouteille, toutes les étapes de transformation sont suivies et contrôlées par des organismes de certification bio.

Zéro produits chimiques : Toutes les céréales et houblons utilisés n’ont pas été traités. Aucune trace de pesticides ou de produits chimiques ne se retrouve dans nos bières.

Qualité des ingrédients : Nos céréales, issues de l’agriculture biologique, sont maltées en Belgique par une malterie renommée.

Sans additifs : Aucun conservateur, additif ou antioxydant n’est utilisé. Tous nos produits sont analysés par des laboratoires indépendants agréés bio.

Respect de l’environnement : Nous réduisons nos déchets et rejets. Nos drêches (résidus solides des céréales) sont données à un agriculteur local pour nourrir son bétail.

La qualité ne s’invente pas, elle se recherche. Cet engagement, c’est notre force.