

NESPRESSO®

L'Édition



Limitée

SELECTION VINTAGE 2011

Le tout premier café NESPRESSO
façonné par le temps
dans notre beau pays



La Belgique pose une nouvelle empreinte dans son identité gastronomique. Après le chocolat, les fromages ou la bière, notre pays élargit sa notoriété grâce à un café Nespresso savamment vieilli sur nos terres : l'Édition Limitée **SELECTION VINTAGE 2011**. Ces grains d'Arabica, cueillis dans les plantations des hauts plateaux colombiens, ont bénéficié de la patine du temps grâce aux technologies de pointe de l'entrepôt à Zeebrugge. Au terme de six années de vieillissement, ils ont développé des arômes complexes et un rare équilibre qui font honneur à son terroir d'origine, tout comme à sa terre d'affinage.





Un café soigneusement vieilli

Avec l'Édition Limitée **SELECTION VINTAGE 2011**, Nespresso présente pour la première fois un café vieilli dont la maturation a duré plusieurs années. Il révèle un goût à maturité et un caractère boisé audacieux, des notes douces exquises et une texture d'une épaisseur distincte.

L'Édition Limitée **SELECTION VINTAGE 2011** est réalisée à base de café arabica récolté il y a six ans sur les hauts plateaux colombiens. Le café a été stocké dans les meilleures conditions dans l'entrepôt dernier cri Seabridge à Zeebrugge.

La Belgique, une autre terre de café

Contrée de goûts reconnue bien au-delà de ses frontières, la Belgique cultive une identité gastronomique incontestable. Mais le fait que notre pays possède des liens solides avec le café depuis le 16^{ème} siècle est peu connu. Peu de gens savent en effet que nos ports belges jouent un rôle crucial dans le commerce mondial du café brut et que les meilleurs grains de café cultivés dans le monde pénètrent en Europe via notre pays. Pour toutes ces raisons, l'Édition Limitée **SELECTION VINTAGE 2011** ne pouvait naître qu'en Belgique. L'entrepôt à Zeebrugge offre des conditions de stockage uniques au monde qui ont permis de développer l'Édition Limitée **SELECTION VINTAGE 2011**.

« Grâce à des conditions de stockage idéales, les grains de café Arabica récoltés en 2011 sur les hauts plateaux colombiens ont ainsi pu développer durant 6 années des saveurs équilibrées rares et complexes qui font honneur à son terroir d'origine, tout comme à sa terre d'affinage. » déclare Stéphane Detaille, Marketing Manager Nespresso Belux





Des années d'attention et de savoir-faire

Pour la maturation de l'**Édition Limitée SELECTION VINTAGE 2011**, les experts de Nespresso ont élaboré une méthode inédite consistant à supprimer les éventuelles influences extérieures sur l'arôme lors du processus de maturation.

Afin d'assurer un vieillissement parfait du café, toutes les conditions étaient réunies : la régulation du temps, l'oxygène, le taux d'humidité de l'air, la lumière et la pression atmosphérique. Les sacs du précieux café ont été tournés afin d'assurer la ventilation nécessaire. Bref, tout a été mis en œuvre pour garantir le processus de vieillissement idéal. Après des années de soin et de dévouement,

Nespresso est parvenu à transformer les grains d'Arabica verts uniques en provenance de Colombie en une nouvelle édition intense et exceptionnelle :

l'Édition Limitée SELECTION VINTAGE 2011.

Karsten Ranitzsch, directeur de la division Café chez Nespresso, explique : « Avec le lancement de l'**Édition Limitée SELECTION VINTAGE 2011**, nous avons souhaité présenter une toute nouvelle saveur aux qualités uniques. Pour ce faire, nous nous sommes inspirés d'un concept très connu dans l'industrie alimentaire et des boissons et l'avons appliqué au café. Pour mener à bien la maturation du café, nous avons besoin de grains d'une qualité inégalée, que nous devons ensuite stocker dans des conditions précises sous contrôle permanent. Toute modification minimale relative à l'humidité, à la température, au temps, à la pression atmosphérique, à la lumière et à l'oxygène a un impact sur le goût final. Ce processus personnalisé avec minutie donne comme résultat un café exceptionnel dont le profil de saveur est très particulier. »





L'Édition Limitée SELECTION VINTAGE 2011 : une nouvelle expérience sensorielle

Le temps, passé dans des conditions contrôlées, a révélé un goût à maturité et un caractère boisé audacieux, des notes douces exquises et une texture d'une épaisseur distincte. Le temps a fait toute la différence. Les grains de café fraîchement récoltés ont été soignés avec une grande précision pendant plusieurs années. Pendant cette période de maturation, un goût au caractère boisé audacieux est remonté à la surface, créant ainsi une toute nouvelle expérience sensorielle lors de la dégustation.

Aurélie Azazga, Coffee Expert Nespresso Belux : *« Tout café n'a pas le privilège de s'exprimer à travers la maturation. Seuls certains types de cafés vieillissent bien. Après des années de soins et de dévouement, ces grains d'Arabica verts uniques en provenance de Colombie se sont transformés en notre nouvelle Édition Limitée SELECTION VINTAGE 2011. »*



Intensité : 8.
Taille de la tasse : Espresso (40 ml).
A consommer de préférence noir.
Prix pour 10 capsules : 5 euros.





The perfect serve

Pour célébrer le lancement de **L'Édition Limitée SELECTION VINTAGE 2011**, un jeu de deux verres Reveal Espresso Intense sera disponible dans des coffrets cadeaux spéciaux au prix de 28 euros dans les boutiques Nespresso. Les experts sensoriels de Nespresso ont travaillé en collaboration avec les grands maîtres verriers de Riedel pour confectionner ces superbes verres de dégustation en cristal. Soigneusement proportionné, ce verre permet au café d'exprimer ses saveurs équilibrées, d'améliorer sa douceur et d'optimiser le plaisir sensoriel afin de vous procurer une expérience sensationnelle.

L'Édition Limitée SELECTION VINTAGE 2011

sera disponible dans les boutiques Nespresso et via le site www.nespresso.com à partir du 19 janvier 2017 et jusqu'à épuisement du stock.

-FIN-

POUR PLUS D'INFORMATIONS :

oSérieux! PR Agency

ann.ramaekers@oserieux.be - +32 2 772 20 50

Karen Vanderstappen Media & PR Manager Nespresso Belux

Tél : +32 478 22 11 95 Karen.Vanderstappen@nespresso.com

À propos de Nestlé Nespresso SA

Nestlé Nespresso SA est le pionnier et la référence en matière de café portionné d'excellence. Basé à Lausanne, en Suisse, Nespresso est présent dans 64 pays et compte plus de 12 000 employés. En 2015, la marque dénombrait un réseau mondial de plus 450 boutiques exclusives.

Pour de plus amples informations, rendez-vous sur le site web de Nespresso :

www.nestle-nespresso.com.

