Le Labo de la Manuf, c'est une gamme de bière avec des matières premières nobles, des vieillissements en barriques d'exception, des assemblages, des fermentations atypiques, des épices, des fruits, de la cueillette, du temps et beaucoup d'amour...

Dispo & tarifs

Pour revendeurs

(06/2025)

Les bières du **Labo de la Manuf** sont essentiellement disponibles en bouteilles de 33cL, 75cl et en fûts de 12 ou 20L.

Les références disponibles à l'achat sont présentées dans les prochaines pages. Pour chacune, un code de tarif est indiqué, voici les prix pour chaque code.

Gamme Tarif	Bouteille 33cL	Bouteille 75cl	Fût : tarif par L
450	2,55 €	5,50 €	5 €
500	2,95 €	6,40 €	5,25 €
550	3,10 €	6,70 €	5,583 €
600	3,30 €	7,10 €	5,917€
650	3,40 €	7,20 €	6,25 €
700	3,50 €	7,30 €	6,583 €

Les tarifs s'entendent :

- Les tarifs sont hors TVA (la TVA appliquée sera de 20%), droits d'accises inclus ;
- Les tarifs s'entendent au départ de la brasserie, nos frais de port ou de livraison habituels s'appliquent ;
- Les bouteilles de 33cL sont vendues par carton de 12 bouteilles. Pour les bières du Labo, il vous est possible de panacher un carton en faisant 6 bouteilles de 2 bières distinctes.

Et maintenant, en avant pour un tour d'horizon des créations !

Les Farmhouse ales

Saisons, vieilles provisions, grisettes, brett...

Grape Saison Plantet noir

Alc. : 8,2%vol - lot : L140125B - gamme tarif : 550
Un assemblage de différentes bières rustiques dont une murie quinze mois en barrique ayant contenu du vin rouge dans lequel nous avons fait macérer trois mois durant du marc de Plantet Noir, récupéré auprès de Château Gaillard après vinification. Le résultat est un nectar dangereusement envoûtant, à la robe grenat, aux notes de mûres et à la finale épicée. Doux et complexe à la fois, et très adapté aux accords à table !
Allergène : Peut contenir des traces de lactose
Dispo en **bouteilles 75cL** et en fûts 12 et 20L.

Saison sauvage cascade local

Alc. : 11,5%vol - lot : L140125C - gamme tarif : 550
Une imperiale saison vieillie 30 mois en barrique sur un mélange de levures sauvages et qui a ensuite été houblonnée à cru avec 10g/L de houblon cascade issu de la Métairie des Granges, en nord Charente. Le résultat est une bière funky, légèrement acidulée, aux notes de houblons épicées et fruitées !
Dispo en **bouteilles 75cL** et en fûts de 12L.

Cold Saison barriquée poire verveine

Alc. : 10,5%vol - lot : L140125A - gamme tarif : 550
Une bière fermentée d'abord comme une lager, pour des notes fraîches et franches, puis passée en barrique de vin de Médoc pendant plus d'un an sur levure de saison qui vont venir grignoter le moindre sucre résiduel et apporter une note poivrée. Par la suite, un ajout de 200g/L de poire et de verveine viennent apporter puissance aromatique et profondeur à cette bière.
Allergène : peut contenir des traces de lactose
Dispo en **bouteilles 75cL** et en fûts 12L et un fût de 20L.

Quatre Saisons

Alc. : 10,2%vol - lot : L160124A - gamme tarif : 500
Assemblage de quatre bières fermières fermentées par des souches de saison. La principale a vieilli 17 mois en barrique ayant contenu un imperial stout. Elle a ensuite été blendée avec une impériale saison, une hoppy saison et une saison d'épeautre. L'ensemble a ensuite été aromatisé avec des fleurs avant de mûrir une année de plus.
allergènes : traces de fruits à coque
Dispo en bouteilles 33cL et en fûts 12 et 20L.

Imperial Saison fleurs de sureau

Alc. : 10,5%vol - lot : L270623A - gamme tarif : 550
Après une cueillette printanière de fleurs de sureau, nous les avons délicatement, à froid, faites infuser six jours dans un assemblage de saisons. Avec 2/3 d'imperial saison jeune, nous avons gardé les arômes typiques poivrés de cette levure afin de les marier avec le bouquet puissant du sureau. Un tiers de vieille saison, vieillie un an en barrique avec un mix de bactéries lactiques et de bretts, apporte vivacité et complexité. Et un beau potentiel évolutif de garde pour les plus patients.
Dispo en bouteilles 33cL et fût 20L.

Brett Ale Barrel Aged

Alc. : 7%vol - lot : L131222B - gamme tarif : 450
Cette ale réencemencée avec des bretts a été vieillie en barrique de Rye ayant vu passer de la "y'aurait pas aussi de la betterave ?".
Une structure rustique et sauvage avec des notes de zeste d'agrume.
Une légère acidité qui amène un peu de fraîcheur accompagnée d'une belle amertume qui lui donne de la longueur en bouche. Puissance et rafraîchissante.
Dispo en bouteilles 33cL et fûts 12 et 20L.

Les Gros Pétroles

Imperial Stouts / Baltic Porters

Bourbon & whiskey imperial stout coco & vanille ** NEW **
Alc. : 15,9%vol - lot : L190325A - gamme tarif : 700
Assemblage d'un imperial stout vieilli 24 mois en barrique de Tennessee Whiskey et d'un double imperial stout vieilli 8 mois en barrique de Bourbon. Le mélange, puissant, boisé et torréfié a ensuite été infusé de coco toastée et de vanille pour des arômes intenses et une finale gourmande.
Dispo en bouteilles 33cL et fûts 12L.

Solera imperial stout
Alc. : 14,3%vol - lot : L040225A - gamme tarif : 650
Cet assemblage d'imperial stouts assemblés et vieillis selon la technique de la solera, donne une bière noire puissante aux notes de chocolat et de noix, à la fois liquoreuse et soyeuse.
Dispo en bouteilles 33cL et fûts 12L.

Fruits & Tonka Imperial stout
Alc. : 13,5%vol - lot : L290724B - gamme tarif : 600
Un imperial Stout passé 9 mois en barrique de Madère pour une balade entre notes vineuses gourmandes et intensité torréfiée. La balade se poursuit dans un champ de tonka, framboise et poivron pour des notes fruitées et une profondeur épicée.
Dispo en bouteilles 33cL et fûts 12L.

[collab Beoir] Teeling whiskey B.A. Baltic Porter
Alc. : 10,7%vol - lot : L290724A - gamme tarif : 600
Nos collabs avec le Clu c'est une bière et plein de bières à la fois.
On a brassé une belle base de bière noire aux notes gourmandes et légèrement chocolatées.
Puis on l'a divisée et utilisé plusieurs levures et plusieurs barriques pour explorer les différences que cela peut apporter sur un même moût.
notes chocolat, noisette, rondeur et puissance du whiskey.
Dispo en bouteilles 33cL

[collab Beoir] Mexican Stout
Alc. : 9,8%vol - lot : L070524A - gamme tarif : 600
Nos collabs avec le Clu c'est une bière et plein de bières à la fois.
On a brassé une belle base de bière noire aux notes gourmandes et légèrement chocolatées. Puis on l'a divisée et utilisé plusieurs levures et plusieurs barriques pour explorer les différences que cela peut apporter sur un même moût.
Cette version est un clin d'oeil à la sauce mole à laquelle elle emprunte des ajouts de cacao, vanille et piments (ici, ancho, pasilla et cascabel secondés par une pointe de poivron), après un passage de 9 mois en barrique de Tequila.
Dispo en bouteilles 33cL.

[collab Beoir] Gin Barrel Kveik stout
Alc. : 10,2%vol - lot : L121223A - gamme tarif : 600
Nos collabs avec le Clu c'est une bière et plein de bières à la fois.
On a brassé une belle base de bière noire aux notes gourmandes et légèrement chocolatées. Puis on l'a divisée et utilisé plusieurs levures et plusieurs barriques pour explorer les différences que cela peut apporter sur un même moût.
Cette version est un clin d'œil aux bières nordiques "kveik" : elle utilise la même levure fruitée et a été parfumée aux baies de genièvre après avoir fait un passage en barrique de gin pour renforcer ses notes épicées.
Dispo en bouteilles 33cL.

Islay Cerise RIS
Alc. : 11,2%vol - lot : L130623A - gamme tarif : 600
Un gros stout aux saveurs grillées puissantes.
Trois mois dans une barrique ayant contenu du whisky tourbé.
170g/L de cerises sous forme de purée.
Et de la patience.
Dispo en fûts 12L.

Old Timers BA Double Imperial Stout
Alc. : 16%vol - lot : L200922A - gamme tarif : 700
Imperial Stout issu d'un double batch et vieilli en fut de Porto pendant X mois. Viendront s'y ajouter des écorces d'oranges infusées dans du Cointreau et de la gentiane. Complexe, fruitée, herbacée, puissante, cette grosse déguste de papy et mamie pourra aussi satisfaire la jeunesse en quête de sensation forte !
Dispo en bouteilles 33cL et fûts de 20L.

Oloroso B.A. Imperial Stout
Alc. : 10%vol - lot : L201223A - gamme tarif : 600
Un bière noire gourmande vieillie 14 mois en barrique de Sherry Oloroso dont elle récupère les nuances balsamiques pour les assembler avec ses notes torréfiées
Dispo en bouteilles 33cL

Madère B.A. Stout gourmand
Alc. : 13,5%vol - lot : L180624A - gamme tarif : 650
Le mariage de deux stouts : l'un bien malté et l'autre très torréfié, barriqué un an dans un tonneau de Madère avant ajout de cacao, de noisettes et de lactose pour de belles notes gourmandes qui équilibrent l'intensité grillée et boisée.
allergènes : gluten + lactose.
Dispo en bouteilles 33cL.

Islay x Nori x Souchong Imperial Stout
Alc. : 11,5%vol - lot : L210323B - gamme tarif : 550
Troisième bière passée dans la même barrique de whisky Islay, cette imperial stout en a surtout extrait les notes minérales et iodées. Pour prolonger ces arômes, nous avons rajouté des algues nori (0,8g/L), du thé noir fumé (2,6g/L) et non fumé (1,3g/L), et une pointe de sel. Le résultat vous amène sur des saveurs umami et fumées.
Dispo en bouteilles 33cL.

[collab la Trochoire] Double stout sur lie de vin
Alc. : 9,4%vol - lot : L160922A - gamme tarif : 500
Du vin ? Une bière noire ? Une semaine après un ensemencement avec une levure de fermentation haute, nous avons rajouté de la lie de vin - Chenin blanc oxydatif de La Trochoire. Elle a ensuite été vieillie pendant quelques mois dans une barrique ayant contenu une black ale.
Résultat ? Une bière vineuse, acidulée, charpentée, où l'on retrouve le raisin et le malt grillé pour une expérience aromatique surprenante. Idéal pour une dégustation à l'aveugle.
Dispo en fûts de 12L

[collab Château Gaillard] Bacchus - Grape Stout miel & chicorée
Alc. : 9,2%vol - lot : L310524B - gamme tarif : 500
amphore, puis sont allées se balader 7 mois dans une bière noire pour lui apporter ferments naturels et notes acidulées et vineuses.
Ce stout a ensuite connu un sursaut de gourmandise apporté par un ajout de 10% d'un imperial stout barriqué, du miel de châtaignier et de la chicorée.
Dispo en bouteilles 33cL.

Les gourmandises

Barley wines, quads, doppelbock...

Barrel Aged Barley Wine Caraibéen
Alc. : 10,8%vol - lot : L040225C - gamme tarif : 600
Une bière onctueuse et gourmande à la belle robe ambrée portée par un vieillissement en barrique de rhum agricole et un ajout d'épices façon rhum arrangé.
Dispo en bouteilles 33cL.

Barrel Aged Barley Wine Ecossais
Alc. : 11,5%vol - lot : L040225C - gamme tarif : 600
Des arômes puissants et envoûtants de tourbe précède une rondeur en bouche équilibrée avec une palette de saveurs boisées et torréfiées, apportées par la barrique d'islay et le cacao ajouté à cette bière. Un bonbon à la tourbe.
Dispo en bouteilles 33cL, fût 20L.

Herbs & Citrus Mega Blend
Alc. : 14,2%vol - lot : L031224B - gamme tarif : 600
Blend de trois bières puissantes vieillies dans des barriques d'islay, de porto et de rhum. Cet assemblage a été agrémenté de combawa, de fenouil, de marjolaine, d'écorces d'agrumes et de baies de la passion.
Le résultat est à la fois frais, brut et complexe.
Dispo en bouteilles 33cL, fûts 12L.

Hops & Barrels Strong Dark Ale
Alc. : 12,7%vol - lot : L031224C - gamme tarif : 550
Cet assemblage de belles bières gourmandes présente les saveurs des différentes barriques qu'il a connues : rhum agricole, gin et whisky tourbé. Sur cette base savoureuse, les notes fruitées des houblons barbe rouge et simcoe ont été travaillées pour un rendu puissant. Attention lactose !
Dispo en fût de 20L.

Strong Ale B.A. Laphroaig - Cerise+Piment
Alc. : 10,3%vol - lot : L060622A - gamme tarif : 550
Strong ale légèrement toastée mûrie en barrique de Laphroaig avant ajout de cerises (110g/L) et de piment jalapenos (0,9g/L). Attention ça chauffe !
Dispo en fûts 12L.

Rhum Agricole B.A. Dunkelweizen Cascara
Alc. : 13%vol - lot : L200224A - gamme tarif : 550
Une Bière de froment ambrée à la mode allemande apporte de belles notes maltées et gourmandes que le fût de rhum Clément soutient avec de la puissance et des nuances épicées. Enfin, la cascara, la cerise qui enveloppe le café, vient apporter un bel atour fruité (5g/L).
Dispo en bouteilles 33cL.

Assemblage Imperial Stout Barley Wine
Alc. : 16,2%vol - lot : L080823A - gamme tarif : 650
Assemblage d'un Imperial Stout vieilli en barrique de whisky de l'île d'Islay et d'un Barley Wine tourbé vieilli en barrique régénérée.
La rencontre de ces deux mastodontes offre puissance et complexité pour une dégustation intense, gourmande et idéalement au coin du feu.
Dispo en fût de 12L.

Dark Marine Gruit
Alc. : 8,3%vol - lot : L290724D - gamme tarif : 550
Le gruit, c'est l'assemblage d'épices et d'aromates qu'utilisaient les brasseurs pour apporter saveurs et complexité à leurs breuvages avant que le houblon ne devienne roi. Et par métonymie, on appelle aujourd'hui Gruits les bières qui ravivent cette tradition.
Ce gruit de couleur noire est agrémenté de huit aromates auxquels nous avons ajouté une infusion d'aiguilles de pins maritimes pour une balade des sens qui nous rapproche de l'océan.
Dispo en bouteilles 33cL et en fût 12L.

Les sours

Gose, imperial sours, oud bruins...

Carrot cake sour ** NEW **
Alc. : 7,3%vol - lot : L270525A - gamme tarif : 450
Un kettle sour pour une acidité fine. Une ébullition longue et de la cassonade pour des notes caramélisées. 200mL de jus de carotte bio par litre de moût pour le goût et la couleur. Du lactose pour la texture. Du piment de la Jamaïque, de la cannelle et de la vanille pour une vivacité gourmande. A table !
Dispo en bouteilles 33cL et en fûts 12L et 20L

Quintuple sour bois x café x cannelle ** NEW **
Alc. : 14,2%vol - lot : L180225A - gamme tarif : 600
Une quintuple sour qui passe 15 mois dans une barrique régénérée, récupérant la puissance boisée du chêne puis pimpée avec un soupçon de cannelle (10g) et 1,2kg de café pour 125L. Une bière à déguster avec un curry, un fromage fumé ou des topinambours.
Dispo en bouteilles 33cL et en fûts 12L et 20L

Sour Barrel Aged abricot + agrume
Alc. : 6,8%vol - lot : L031023A - gamme tarif : 450
Après 6 mois de barriques, cette sour a reçu une généreuse dose d'abricots et de pomelo pour une belle fraîcheur acidulée et un soupçon de zestes de citron et de racine de réglisse pour apporter de la profondeur.
Dispo en bouteilles 33cL et en fûts 12L et 20L

Imperial sour saison barriquée
Alc. : 9,4%vol - lot : L031023C - gamme tarif : 500
On a fait vieillir en barrique une Imperial Sour sur lie de J'y trouve un goût de pommes pour après l'assembler avec une jeune saison. On a rajouté de la carotte - plein... On ne la trouve pas. Du cumin - pas mal... On ne le sent pas. Et de la vanille - un peu. Elle est discrète...
Le résultat : une vieille saison à la fois douce et puissante, sauvage et fraîche. Idéale pour une dégustation avec un morceau de fromage de brebis.
Dispo en bouteilles 33cL et en fûts 12L et 20L

Assemblage Imperial Sureau x café x érable
Alc. : 9,4%vol - lot : L270623B - gamme tarif : 500
Assemblage d'une sour barriquée 8 mois (65%) et d'une imperial saison (35%) avec ajout de fleurs de sureau et d'arabica en macération à froid. Avec une refermentation en bouteille au sirop d'érable.
Dispo en fût 20L

Sour Black Ale Framboise
Alc. : 5%vol - lot : L241022B - gamme tarif : 550
Bière sombre et acidulée passée en barrique d'Alecto 2. La framboise vient apporter sa fraîcheur fruitée, sa gourmandise aromatique, quand un cold steeping - infusion de malt noir - amène des saveurs grillées de café torréfié. Avec pour finir une pointe de camomille afin d'ajouter une note herbacée et florale.
Dispo en fûts 12L et 20L

Gin Gose
Alc. : 7,6%vol - lot : L170123A - gamme tarif : 500
Imperial Sour Project: 1 brassin ÷ 5 barriques = 5 idées
Idée n°4 : En équipe
Cette Imperial Sour vieillie dix mois en barrique avec une famille de levures et bactéries sauvages, a ensuite reçu une belle dose d'aromates, d'épices et de sel. Au menu : lavande, cardamome, écorce de citron, baie de genièvre et baies roses.
Dispo en bouteilles 33cL.

Nordic Gose
Alc. : 7,8%vol - lot : L230523A - gamme tarif : 550
Imperial Sour Project: 1 brassin ÷ 5 barriques = 5 idées
Idée n°3 : Pierre et sa Nordic Gose
Cette Imperial Sour vieillie dix mois en barrique avec une famille de levures et bactéries sauvages a reçu fleurs de bruyère, boutons de rose, baies de genièvre, rhubarbe et une pointe de sel.
Dispo en bouteilles 33cL et fût 20L.

Rosée Résine Imperial Sour
Alc. : 7%vol - lot : L071122A - gamme tarif : 500
Imperial Sour Project: 1 brassin ÷ 5 barriques = 5 idées
Idée n°2 : Nicolas et sa Rosée Résine
Après un passage de 6 mois en barrique avec une famille de levures et bactéries sauvages, cette sour est repartie en fermenteur où nous avons fait infuser une branche d'épicéa coupée dans ton jardin (merci) et de baie de sureau du jardin de tes voisins (sympa !). Bisous « Disent-elles distillerie »
Dispo en bouteilles 33cL et fût 12L

Sour Barley Wine Prunes & herbes
Alc. : 9,9%vol - lot : L210323C - gamme tarif : 500
Une jolie bière rousse obtenue par un double brassage vieillie un an sur lie de prunes - 90g/L, répartis entre Dente, Quetsche et Datil - dans une ancienne barrique de vin ayant contenu Alecto 2, notre bière de fermentation mixte à la clémentine.
Un beau bouquet (1g/L en tout) de sauge, carvi, thym, romarin et huile essentielle d'amande vient compléter la puissance et contrebalancer l'effet gourmand et acide.
Dispo en fûts 12L.

Oud bruin thym thym citron
Alc. : 7,3%vol - lot : L200224B - gamme tarif : 500
Un quadruple assemblage entre une oud bruin barriquée depuis 5 ans, deux versions d'une oud bruin de 2 ans l'une vieillie en barrique et l'autre en cuve et un imperial stout barriqué.
Le résultat mêle complexité, notes balsamiques, nuances caramélisées et pointes torréfiées pour ce style de bière acidulée qui nous tient très fort à coeur !
Dispo en bouteilles 33cL et fût 20L