



**JUST BEER (ASSOCIATION LOI 1901)
SOIREE DEGUSTATION DU 6 AVRIL 2006 :
FAMILLE DU LAMBIC**



CANTILLON / Brasserie-Brouwerij
Rue Gheude Straat 56 / Bruxelles 1070 Brussel
Tel. +32 (0)2 521.49.28 - Fax +32 (0) 2 520.28.91

Cette soirée dégustation a pour but de vous faire découvrir plusieurs bières de la famille du Lambic.

Les bières proposées proviennent toutes de la brasserie Cantillon (Bruxelles, Belgique).

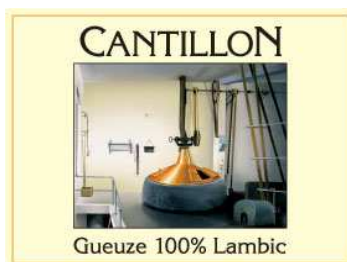
Vous trouverez ci-après un descriptif de chacune de ces bières, ainsi qu'une présentation de la famille du lambic

Gueuze 100% Lambic



au 18^{ème} siècle, un moine bénédictin, Dom Perignon, découvre la champagnisation en assemblant différents vins blancs non effervescents. Un siècle plus tard, un brasseur brabançon mélange plusieurs lambics et provoque une seconde fermentation en bouteille. La Gueuze est née.

Jusqu'au 19^{ème} siècle les bruxellois et les brabançons buvaient essentiellement deux bières, le lambic et le faro. L'apparition de la bouteille en verre et l'apport de Dom Perignon vont révolutionner le petit monde des brasseurs bruxellois. La Gueuze devint alors la bière symbole de Bruxelles.



Artiste : Raymond Goffin, 1998

Le Lambic, base de la fabrication de la Gueuze, est une bière de fermentation spontanée. Toutes les bières préparées à base de Lambic sont naturellement acides, mais certaines verront leur acidité, leur amertume et leur moelleux accentués par rapport à d'autres.

La Gueuze est le fruit d'un mélange complexe de ces lambics de goûts et d'âges différents.



JUST BEER (Association loi 1901)
51, rue Saint Laurent - 38100 Grenoble
E-mail : justbeer@hotmail.com
<http://www.chez.com/justbeer>

Conservés en fûts de chêne, les Lambics de la Brasserie Cantillon sont appelés "jeunes" après un an de vieillissement et atteignent leur pleine maturité après trois ans. Les jeunes bières contiennent les sucres naturels nécessaires à la seconde fermentation en bouteille. Les bières de trois ans apportent quant à elles leur bouquet et leur finesse.

Mais le rôle le plus important pour le brasseur est gustatif. Il faudra goûter une dizaine de Lambics provenant de tonneaux différents pour finalement en sélectionner cinq ou six qui produiront une Gueuze 100% Lambic qui présentera le caractère original des bières de la Brasserie Cantillon.



Artiste : Raymond Goffin, 1986

Les bouteilles sont bouchées par un bouchon en liège naturel surmonté d'un bouchon-couronne. Disposées horizontalement en cave, elles y resteront en moyenne un an afin de permettre la transformation des sucres en gaz carbonique (seconde fermentation en bouteilles). La saturation de la bière se fait lentement et naturellement. Lorsque le Lambic devient pétillant, il porte le nom de Gueuze. Ce fleuron de la Brasserie Cantillon quitte alors les caves de la brasserie pour celles des amateurs de gueuze traditionnelle.

Chaque cuve d'assemblage donnera naissance à une Gueuze différente. Les éléments naturels dont nous disposons ne nous permettent pas la fabrication d'un produit "standard".

Cette bière unique par sa conception et son goût l'est aussi pour sa longévité. Une Gueuze Cantillon peut vieillir dans une bonne cave plus de 20 ans et toujours présenter au consommateur des arômes et des goûts d'une fraîcheur exceptionnelle.

La Gueuze-Lambic Cantillon représente la moitié de la production totale de la Brasserie.

La Gueuze 100% Lambic est disponible en bouteilles de 37,5 cl (1/2) et de 75 cl (1/1).

Kriek 100% Lambic



os estaminets n'ont pas toujours présenté 200 ou 300 bières aux consommateurs. On ne débitait que des produits locaux. Afin d'étoffer le tarif des "cafés", les brasseurs imaginaient des recettes à base de fruits cultivés dans la région.

La plus connue des bières à fruit est évidemment la Kriek.



Artiste : Raymond Coumans, 1989

Nous sommes en été, il fait chaud. Un camion en provenance de la criée de St Trond se range le long du trottoir. Il transporte 4000 kg de griottes fraîches variété Kellery.

Après avoir déchargé le camion, l'équipe Cantillon va déverser les cerises dans les pipes (tonneaux de 650 litres). Chaque fût recevra environ 150 kg de fruits. Ces fûts de chêne ou de châtaigner ont été nettoyés quelques jours auparavant

Pendant l'opération de remplissage des fûts, je pars à la recherche de Lambics sains, âgés d'environ un an et demi. La tâche n'est pas aisée car beaucoup de bières font encore leur maladie. Ces Lambics "huileux" doivent impérativement vieillir encore quelques mois sur le fût mère. Lorsque les pipes à Kriek sont remplies de fruits et de Lambic (environ 500 litres), je recouvre la bonde d'une feuille de papier pour éviter tout contact avec des impuretés éventuelles.



JUST BEER (Association loi 1901)

51, rue Saint Laurent - 38100 Grenoble

E-mail : justbeer@hotmail.com

<http://www.chez.com/justbeer>

Cinq jours après le remplissage débute la fermentation. Les sucres contenus dans le Lambic et ceux du fruit provoquent l'activité des levures concentrées dans le bois et aussi sur la peau des cerises. De merveilleux bouquets de mousse rouge ou rose décorent ces vieux tonneaux entassés dans la cave.

En général, la fermentation se termine vers le 10 août. Les bondes sont alors refermées et le Lambic acide commence son travail d'extraction du goût et de la couleur des fruits. Détail qui a son importance : de nombreuses mouchettes et moustiques survolent les mousses de fermentation et risquent donc de provoquer de mauvaises infections. Mais le fantastique équilibre naturel de la Brasserie Cantillon, qui autorise l'élaboration mystérieuse de nos bières, nous procure le prédateur de rêve, la tégénaire, une espèce d'araignée qui hante nos poutres et qui remplace toutes les bombes insecticides du monde.



Artiste : Raymond Coumans, 1989

La fermentation de la Kriek en bouteille débute en général vers octobre. Je pompe sur foudre deux pipes de Kriek-Lambic de premier extrait et deux pipes de deuxième extrait. On obtient le deuxième extrait par un second remplissage de fût afin d'extraire un maximum du fruit. On peut aussi mélanger un certain volume de jeune Lambic à la Kriek afin d'obtenir une bonne fermentation en bouteille. La Kriek est donc saturée naturellement et en général après trois à cinq mois de bouteille. C'est le moment de la boire, j'en recommande la dégustation dans l'année qui suit la date d'embouteillage.

En effet, la fermentation va modifier le goût primaire du produit et la Kriek sera dominée par le caractère brut du vieux Lambic. D'autre part, sa couleur rouge foncé va évoluer vers des nuances plus tuilées. Ce point de vue tout à fait personnel est cependant subjectif ; certains clients n'hésitent pas à laisser vieillir leur Kriek pendant de nombreuses années et la trouvent très bonne. La Kriek se déguste traditionnellement en été. C'est une boisson très désaltérante, qui accompagne à merveille une grande tartine de pain de campagne garnie de fromage blanc, radis, oignons et ciboulette.

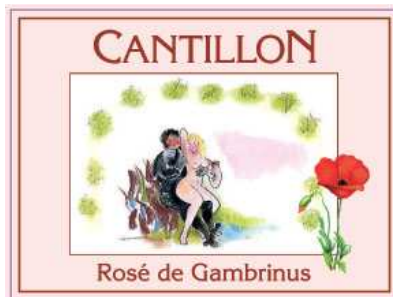
Il y a plusieurs années, les consommateurs de Kriek au bistrot recevaient avec leur consommation deux sucres et un "stoemper" posés sur une petite sous-tasse. Ce petit instrument de fer servait à écraser le sucre au fond du verre de Kriek. Le client avait donc la possibilité de sucrer naturellement sa Kriek et d'en supprimer l'acidité.

La Kriek 100% Lambic est disponible en bouteilles de 37,5 cl (1/2) et de 75 cl (1/1).

Rosé de Gambrinus



Si l'on peut certifier que la Kriek existe déjà au 19^e siècle, il est plus difficile de dater l'apparition de la Framboise-Lambic sur les tables des estaminets bruxellois.



Artiste : Raymond Coumans, 1986

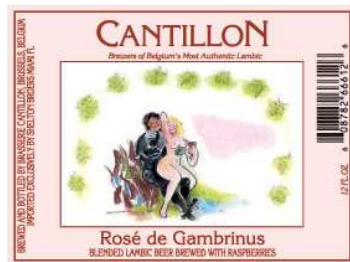
Le début du 20^e siècle peut être avancé sans risque de se tromper. En effet, Paul Cantillon mentionne à l'inventaire de 1909-1910 un nombre plus élevé de bouteilles de Framboises que de Kriek. Les bières à fruit disparaissent des stocks pendant la guerre 1914-1918. Si la Kriek est à nouveau produite régulièrement à partir de 1922, la Framboise quant à elle refait une brève apparition dans les années trente et disparaît ensuite des inventaires.

En 1973, un ami, Willy Gigounon, dépose sans crier gare 150 kg de framboises en ravier. La production de cette bière redémarre donc 40 ans plus tard.



JUST BEER (Association loi 1901)
51, rue Saint Laurent - 38100 Grenoble
E-mail : justbeer@hotmail.com
<http://www.chez.com/justbeer>

Je préparais une cuve de framboises. La bière qui jaillissait de la petite ouverture du centre de la douve était superbe.



Artiste : Raymond Coumans, 1986

"Couleur pelure d'oignon", me disait une voix dans le dos. C'était Raymond Coumans. Il admirait le jeu des couleurs du Lambic à la framboise sur le cuivre rouge des seaux destinés à vider les tonnes. A cette époque (1986), le terme "Framboise-Lambic" était déjà synonyme de bière sucrée et aromatisée. C'eut été bien de démarquer notre bière des "Framboises" en général. "C'est un rosé", me dit Raymond, "non pas de Bacchus mais de Gambrinus". Quel beau baptême !

Le procédé d'élaboration est identique à celui de la Kriek. Tout comme pour de la Kriek, le Rosé de Gambrinus présentera un maximum de "fruité" si on le déguste jeune. L'âge permet au Lambic de pleinement s'exprimer et ce au détriment du fruit.

Le Rosé de Gambrinus est disponible en bouteilles de 37,5 cl (1/2) de 75 cl (1/1).

Vigneronne



Les brasseurs de Lambic n'étaient pas seulement situés dans la vallée de la Senne. Une petite rivière, l'Yssche, qui prend sa source dans la forêt de Soignes, traverse des villages comme Hoeilaart, Overijse, Huldenberg. De nombreux brasseurs produisaient d'excellents Lambics dans cette vallée.

Ici pas question de griottes ou framboises, mais bien de raisins cultivés sous serre. Les brasseurs et les marchands de bière n'hésitaient pas à mélanger les muscats à leur lambics et à produire le "Druivenlambik".



Artiste : Raymond Goffin, 1989

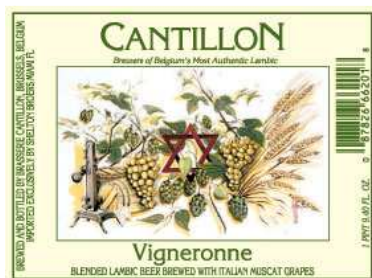
En 1973, après avoir recommencé avec succès la production de la Framboise, Jean-Pierre Van Roy achète des raisins blancs pour les faire macérer dans du Lambic. Là aussi, la réussite est au rendez-vous. Le fructose présent en grande quantité dans ces fruits nous permet de produire une bière plus moelleuse, plus ronde que la Gueuze ou les autres bières à fruits.

Notre bière prendra définitivement le nom de Vigneronne Cantillon en 1987. Son nom rappelle que si le Lambic fait bel et bien partie du monde de la bière, sa fermentation naturelle, son vieillissement de plusieurs années en fût, et l'adjonction de raisins en font un lointain cousin de certains vins blancs.

La Vigneronne, malgré son succès, représente moins de 5% de la production totale de la brasserie Cantillon. Afin d'obtenir les fruits les plus mûrs possible, nous les achetons en fin de saison. Une tonne de raisins blancs italiens débarque chaque année au début du mois d'octobre.



JUST BEER (Association loi 1901)
51, rue Saint Laurent - 38100 Grenoble
E-mail : justbeer@hotmail.com
<http://www.chez.com/justbeer>



Artiste : Raymond Goffin, 1989

Malgré la demande, il nous est difficile d'en produire plus: tous les fruits sont égrappés à la main et pour nous, le temps presse car fin octobre débute la nouvelle période de brassage.

La mise en bouteille a lieu sans assemblage. La Vigneronne Cantillon refermente par ajout d'une liqueur sucrée.

L'étoile à six points représentée sur notre étiquette est un symbole alchimique; on l'appelle aussi l'étoile du brasseur. Elle comporte quatre éléments symbolisés par des triangles se retrouvant dans le cycle de la bière. La chaudière symbolisé par le feu, les céréales par la terre, les levures par l'air et enfin l'eau. Aujourd'hui, seul le brasseur de Lambic traditionnel peut se permettre l'utilisation de ce symbole ancestral.

La Vigneronne Cantillon est disponible en bouteilles de 75 cl (1/1).

Fou' Foune



Une belle demeure de vigneron qui surplombe le Rhône. Une grande table décorée d'un superbe chevreau rôti à point et de merveilleux vins d'Hermitage et de Saint-Joseph.

Tout autour, des amis.



Artiste : Julie Van Roy, 2000

C'était en 1998. Ambiance, amitié et bonne chère. Tous des ingrédients pour refaire le monde et fantasmer à l'infini. Refaire le monde c'était vraiment du rêve, alors que de tous nos fantasmes il y en a un qui est devenu réalité.

François Daronnat, cultivateur d'abricotiers et surnommé "Foufoune" par tous ses amis, participait au repas.

Qu'est ce qu'il en a parlé des ses abricots "Bergerons". Les plus naturels, les plus beaux offrant le meilleur goût, à la fois sucrés et acides.

"Avec des abricots pareils je serais bien capable de te faire de la bière mon François" lui ai-je dit. Mais les grands vins du Rhône embrument l'esprit et avec le temps, s'étaient dissipés tous les rêves et les idées folles qui naissent lors de ces grands moments de l'existence.

Foufoune, lui au moins, n'avait pas oublié l'histoire des abricots et de la bière. Et c'est ainsi qu'à l'improviste, sans crier gare, je découvris devant ma porte un jour de juillet 1998, 300 kg de "Bergerons" bien mûrs.

On peut dire qu'il avait de la suite dans les idées Foufoune.

C'était à nous de jouer. Le résultat fut parfait et la petite production de Lambic aux Abricots fut destinée uniquement à une petite partie du marché français.

Vu le succès de notre bière "provençale", aujourd'hui ce sont 1200 kg d'abricots qui débarquent chaque année chez Cantillon. Les fruits sont dénoyautés à la main avant d'être plongés dans un Lambic de 2 ans d'âge. Le goût et les arômes sont extraits rapidement par la bière et au bout de 2 mois de macération, la Fou'Foune est mise en bouteille. La bière est acidulée, légèrement trouble et de couleur or pâle. Sa production est réduite à 3000 litres par an. Une bonne partie de ces bouteilles retourneront vers le point de départ des abricots où la Fou'foune Cantillon est considérée comme la bière locale.

La Fou' Foune Cantillon est disponible en bouteilles de 75 cl (1/1).



JUST BEER (Association loi 1901)
51, rue Saint Laurent - 38100 Grenoble
E-mail : justbeer@hotmail.com
<http://www.chez.com/justbeer>

PRÉSENTATION DE LA FAMILLE DU LAMBIC

Le Lambic est aujourd'hui produit à l'ouest de la ville de Bruxelles, d'Anderlecht à Schepdaal, Beersel, Lembeek et un peu plus loin, dans une région appelée Pajottenland. Le Lambic est une bière de *froment* qui n'a pas son pareil car le froment utilisé n'est pas malté. La législation la plus récente, qui date de 1965, exige qu'on utilise au moins 30% de froment, le reste étant de l'orge malté et non malté et parfois du riz, du maïs ou même du seigle.

Les bières Lambic possèdent à l'origine une densité de 1047-1054 (11,75 – 13,5 Plato), et sous leur forme non coupée, elles titrent 5 à 5,5% d'alcool en volume.

D'autres particularités caractérisent l'étape d'ébullition. On y ajoute bien plus de houblon que dans une cuvée traditionnelle, peut-être six fois plus. Ce houblon est vieilli, parfois pendant trois ans : le but de ce vieillissement est d'en diminuer l'arôme, la saveur et l'amertume, qualités pourtant recherchées par les brasseurs conventionnels. Dans ce cas-ci, le houblon est utilisé pour ses qualités secondaires c'est-à-dire pour protéger la bière contre les infections indésirables et contre une oxydation excessive.

Alors que les brasseurs traditionnels font bouillir en général une heure et demie, les fabricants de Lambic procèdent de manière bien plus sérieuse. Chez eux, l'ébullition dure plus de trois heures, parfois six heures. Puis vient l'étape critique. Le moût est refroidi dans une *cuve ouverte peu profonde*, dans le grenier de la brasserie. Les brasseurs de Lambic utilisent les levures sauvages naturellement présentes dans l'air pour fermenter le moût. Aucune levure n'est ajoutée au moût; seule une *fermentation spontanée* est réalisée, sur base de levures sauvages uniquement présentes dans la vallée de la Senne (région de Bruxelles). Une telle bière ne peut en conséquence n'être produite que dans une région restreinte, le Pajottenland, où on a pu identifier 86 souches de levures sauvages. Les brasseurs de Lambic hésitent à remplacer leur toit ou n'importe quelle partie de l'immeuble, pour éviter de déranger les levures sauvages ou d'autres micro-organismes qui donnent un caractère "maison" à leur bière.

Une fois refroidi, le moût va commencer à refroidir dans des tonneaux en bois. La contenance qui a le plus de succès est de 250 litres (le tonneau de Bruxelles), mais on utilise des tonneaux bien plus grands. Les brasseurs de Lambic traditionnels ne brassent pas en été parce que à cette époque, l'inoculation sauvage du brassin serait vraiment imprévisible. Ils ont l'habitude de considérer l'été comme une période d'emmagasinage, où la fermentation et la maturation se poursuivent. Quand ils ne restent en cuve qu'un seul été, les Lambic sont toujours considérés comme jeunes. Un Lambic de deux ou trois étés est considéré comme mûr. Certaines brasseries ont des Lambic bien plus vieux dans leurs stocks.

Le Lambic ainsi obtenu est rarement vendu tel quel mais il sert plutôt à l'élaboration d'autres bières (sous-familles). On y distingue :

- La gueuze-lambic : on la fabrique à partir du mélange de deux ou plusieurs Lambics pour créer une fermentation secondaire et un pétilllement semblable à celui du champagne. Cette opération, appelée coupage, se fera dans une grande cuve de bois puis la bière sera mise en bouteille pour une maturation de six à dix-huit mois en brasserie. La proportion entre le jeune et le vieux Lambic lors du coupage est de l'ordre de 70% de vieux Lambic pour 30% de jeune Lambic.
- La Kriek : La Kriek est obtenue par l'ajout de cerises directement dans les tonneaux de Lambic. La tradition veut que l'on utilise la variété de Schaerbeek, qui tire son nom d'une commune du nord-est de Bruxelles. On utilise des cerises que l'on a laissé sécher sur l'arbre, comme des prunes. On laisse en général la bière pendant six mois en fût. Elle aura



JUST BEER (Association loi 1901)

51, rue Saint Laurent - 38100 Grenoble

E-mail : justbeer@hotmail.com

<http://www.chez.com/justbeer>

subît une fermentation supplémentaire dans le tonneau grâce aux sucres du fruit et connaîtra une période de maturation de minimum un an en bouteille. Certaines brasseries utilisent une livre de cerises pour deux ou trois litres de bière.

- Faro : Il s'agit d'une bière faiblement alcoolisée. Quand le brasseur extrait le "jus" de son grain, il fait couler de l'eau tiède au travers. La première fois qu'il fait couler de l'eau, il obtient un extrait riche qui servira au lambic. On peut obtenir des bières plus faibles à partir du second et du troisième lavage : il s'agit respectivement du Faro et du Mars (rien à voir avec la bière de mars). Actuellement, les brasseurs ont pris l'habitude de rajouter du sucre candi dans la bouteille, pour assurer une fermentation supplémentaire et aussi pour épaissir la bière.



Conception et réalisation : Emmanuel Gillard (<http://projet.amertume.free.fr>)

JUST BEER (Association loi 1901)

51, rue Saint Laurent - 38100 Grenoble

E-mail : justbeer@hotmail.com

<http://www.chez.com/justbeer>