



SOIREE DEGUSTATION DU 9 NOVEMBRE 2006

LA BRASSERIE DU PILAT

Présentation de la brasserie

Dans le cadre d'une ancienne usine de tissage de la soie, lieu particulièrement chargé d'histoire industrielle et technique, en face de la Salle des Fêtes, la Brasserie du Pilat suit une démarche écologique, économique et sociale dans le cadre d'un village dynamique.

Saint Julien Molin Molette est situé dans le Parc Naturel Régional du Pilat, aux confins de la Loire, de l'Ardèche et du Rhône.

Le village est habité à ce jour par nombre d'artistes et d'artisans.

La Brasserie du Pilat s'inscrit dans cette dynamique. L'atelier de fabrication est ouvert au public : individuels et groupes et s'équipe d'un espace-accueil avec panneaux, vitrines d'exposition, documents audiovisuels, qui présenteront l'histoire de la bière et ses modes de fabrication.

La Brasserie du Pilat est également partie prenante des animations et de la vie du village.

Adresse	2 bis Montée des Fabriques , 42220 ST JULIEN MOLIN MOLETTE
Tel	04.77.51.56.17
Fax	04.77.51.58.45
E Mail	http://www.brasserieDupilat.com
Brasseur	Max SKUBICH
Date	06/2002
Capacité	600 HL/AN
Fourquet d'Or catégorie autres bières de fermentation haute Au concours de St Nicolas de Port en 2005 ----- Toutes les bières sont certifiées BIO Ouverture au public: Du 15 Septembre au 15 Juin : Les Vendredi , Samedi , Dimanche de 15H a 19H ; visite a 17H Du 15 Juin au 15 Septembre : Tous les jours de 15H a 19H , Ferme le Lundi.	



Présentation des bières de la Brasserie du Pilat

[La Grande Marée](#) (corsée)

Une "blonde" atypique, plutôt châtain en fait, imaginée par le brasseur avec des souvenirs de bières belges corsées aux goûts et aux parfums très prenants.

Les malts utilisés pour la brasser : lager, caragold, crystal et blé lui communiquent leurs arômes et leurs saveurs.

Titrant autour de 7% d'alcool, elle impose un certain "respect" à la dégustation. Sa richesse en bouche et sa robe ambrée lui donnent des airs de trappistes mais laïques !

Elle se déguste normalement à 10-12°C si on veut saisir toutes les subtilités de ses saveurs. Amertume présente sans être envahissante.

Fermentation haute-24 °C, suivie d'une garde froide à 5°C. Elle aime la compagnie des fromages et permet de faire une cuisine parfumée et onctueuse avec viandes et légumes braisés ou au four.

A l'apéritif ou après le repas, elle adore les soirées entre ami(e)s et les feux de cheminée.

[La Mad Max](#) (bitter ale)

Son nom évoque des virées sauvages, hé bien que nenni, c'est une bière ambrée bien "sage" brassée à l'anglaise, de type bitter ale.

Souple mais l'amertume houblonnée qu'elle laisse en fond de bouche est plutôt sèche et parfumée.

Nous la tirons à la pompe comme au delà du Channel afin qu'elle se couvre d'une mousse onctueuse et que sa dégustation ne soit pas trop gazeuse.

Issue uniquement de malts anglais bios : pale ale, cara, lager et carafa, elle vous fera traverser la Manche et vous rappellera les pubs anglais...

Elle est à boire tranquillement et s'accommode bien de grandes discussions.

Son amertume ne la destine pas vraiment à des buts culinaires mais elle a des saveurs maltées intéressantes. A 10-12°C, elle donne la plénitude d'elle-même. A consommer en bonne compagnie et plutôt le soir...

[La Biscanna](#) (au chanvre)

La plus originale de nos bières où dans la phase aromatique du brassage nous avons complété le houblon par une plante de la même famille : le chanvre.

Cela donne une bière fruitée et légère (5% d'alcool) dont les parfums et les saveurs se libèrent différemment suivant la température de la bière.

Mousse dense et parfumée. Fermentation haute-24°C et garde froide prolongée à 5°C. Une dégustation à 8°C s'impose.

Issue d'un mélange de 3 malts : blé, lager et munich dark... elle est une vraie bière avec des arômes et des saveurs étonnamment fruités.

Elle se marie bien avec des plats froids de type terrines de légumes, gaspacho, pâtés, champignons, et les conversations entre ami(e)s.

[La Saint Julien](#) (blanche)

C'est la bière la plus "légère" (4,5% d'alcool) et la plus souple.

Blanche obtenue par une fermentation haute-24°C, suivie d'une garde froide à 4°C, dans la tradition des Weizenbier allemandes, elle est brassée principalement avec du malt de blé bio bavarois.

La richesse de son bouquet d'arômes est liée aux épices utilisées : cardamome, écorces d'orange et de citron et gingembre, lors du brassage.

Mousse légère. Goût fruité, faiblement houblonnée et une amertume sans insistance.

A déguster très fraîche vers 5°C. Convient pour cuisiner ou pour accompagner salades ou repas de la mer : fruits de mer, coquillages, poissons mais également aux grandes soifs de l'été... et à celles et ceux que l'amertume de la bière pourrait rebuter !!!

[La Veuve Noire](#) (joyeuse et brune)

Le nom de cette bière pourrait créer des aprioris "inquiétants", mais une fois en bouche, elle réveille les souvenirs des saveurs de bière porter.

Brassée avec des malts corsés (lager, carafa, caragold, crystal et chocolat) comme les porters, elle en a les arômes principaux : caramel, café, chocolat noisette et la souplesse en bouche tout en étant riche de saveurs maltées.

En cuisine, elle peut servir de base à des marinades ou à la cuisson de volailles.

A déguster à 10-12°C. Elle accompagne les desserts ou tout simplement le plaisir d'une journée bien remplie.

La Rouquine (rousse)

Comme son nom l'indique, c'est une "riche" rousse plutôt stout, qu'un brassage bien spécifique a doté de rondeurs et de qualités gustatives qui ravissent les uns et qui surprennent les autres.

Les malts utilisés : lager, carahell, carafa, caramunich, lui donnent des airs et des saveurs irlandaises.

Elle est servie également à la pompe comme la Mad Max. Arômes caramel, café, fumé.

Elle permet de cuisiner gibier et volailles superbement. Les viandes en sauce y trouvent également leur compte.

A déguster à 10-12°C. Sa mousse est riche et dense, et remonte lentement au tirage. C'est une bière qui a du corps et qui est riche en bouche. Elle peut aussi servir à la fabrication de desserts ou de sorbets sympathiques.

La Girasole (houblonnée et charpentée)

La plus blonde de nos bières dans la tradition et l'esprit des bières de l'Est de la France.

Elle laisse une amertume soutenue mais agréable en fond de bouche. Mousse conséquente mais légère.

Elle se combine agréablement avec des plats comme les frites, les moules et autres choucroutes joyeuses.

Il faut la consommer fraîche, vers 6-7°C. Bière pils (4,6% d'alcool), de fermentation basse-12°C, suivie d'une garde froide à 4°C, avec un subtil équilibre aromatique lié au mélange de trois malts : blé, pilsner et lager.

Saveurs de houblons franches. L'été nous lui donnons une petite sœur, la Canicule, bière dite "de soif", avec une base commune mais moins d'amertume, brassée en fermentation haute-24°C, et une levure différente qui renforce ses saveurs fruitées.

La Dunedu (au seigle)

La petite dernière, titrant 5,5% d'alcool, est une bière produite à base de seigle. Elle présente une amertume souple avec un caractère malté dominant.

