



SOIREE DEGUSTATION DU 10 MAI 2007

LES GOÛTS DE LA BIÈRE

Acide

Cantillon Vigneronne (Gueuze-Lambic, 5% vol., Cantillon, Belgique)

Le lambic est une bière de froment au houblon suranné,ensemencée lors du refroidissement du moût dans des grands bacs ouverts par des levures sauvages (= fermentation spontanée) uniquement présentes dans la vallée de la Senne, à l'ouest de Bruxelles. Cette bière subit une longue garde de plusieurs années en général dans des foudres de chêne.

Le lambic est à la fois âpre et extrêmement acide et se caractérise par une absence de mousse.

La Vigneronne est obtenue par coupage de lambic Cantillon avec des raisins de Muscat. On obtient une seconde fermentation en ajoutant une liqueur sucrée. La Vigneronne a une couleur ambrée, un arôme de vin blanc et un goût légèrement acide.

A noter que le terme "gueuze-lambic" est une Appellation Géographique Protégée au niveau européen.

Kriek Cantillon (Kriek-Lambic, 5% vol., Cantillon, Belgique)

Extrait du site <http://www.cantillon.be>

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

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.

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.

JUST BEER Association Loi 1901 pour la promotion de la bière sur Grenoble

51, rue Saint Laurent 38000 Grenoble E-mail : justbeer@hotmail.com

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

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.

Aigre-doux

Liefmans Goudenband Provision Beer (Brune de Flandre Occidentale, 8% vol., Liefmans, Belgique)

Spécialité belge de Flandre Occidentale, cette bière a subi une longue fermentation de 18 mois en bouteille. Son habit de papier la protégeant de la lumière, cette bière peut être conservée durant de nombreuses années avant consommation. Le goût aigre-doux s'atténue après deux à trois ans de garde pour faire place à une légère madérisation lui conférant des notes de porto et de fruits confits. Convient parfaitement pour l'élaboration de plats à base de gibiers.

Amer

Orval (Trappiste, 6,2% vol., Orval, Belgique)

L'amertume de la bière provient du houblon. Utilisé en faible quantité (un à quatre grammes par litre), le houblon possède un effet conservateur et clarificateur. Certaines variétés possèdent également des propriétés amérisantes.

L'amertume d'une bière se mesure en degrés EBU (European Bitterness Unit). Ainsi, une bonne pils se situera autour de 24°EBU.

L'Orval, particulièrement amère, possède près de 40°EBU.

Malté

Florefe Brune Prima Melior (Abbaye Double Brune, 8% vol., Lefebvre, Belgique)

Le malt est la matière première principale de la bière. La transformation de l'orge en malt s'effectue lors de l'opération de maltage.

Le maltage consiste à humidifier le grain d'orge afin de provoquer sa germination puis à stopper cette opération par la chauffe du grain (= touraillage). Les paliers de température utilisés ainsi que la durée du touraillage déterminent en grande partie la couleur de la bière (qui se mesure en degré EBC). On obtient ainsi du malt pils, viennois, caramel, chocolat, torréfié. L'activité enzymatique se produisant lors du maltage permet la libération de l'amidon.

La Florefe Meilleure contient 10% de malt viennois, 80% de malt caramel et 10% de malt chocolat.

Terreux

Saison Dupont Biologique (Saison hennuyère, 5.5% vol., Dupont, Belgique)

La Saison bio est une bière très désaltérante, particulièrement sèche et amère. Les notes d'agrumes (principalement pamplemousse) que l'on y trouve renforcent encore cet aspect désaltérant.

La longue refermentation en bouteille en fait une bière fort complexe, au caractère terreux marqué, mais très légère.

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