



SOIREE DEGUSTATION DU 15 NOVEMBRE 2007

LES GOÛTS DE LA BIÈRE

Acide et âpre

Gueuze Cantillon 100% Lambic Bio (*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.

Le mélange de lambics d'âges différents et leur refermentation en bouteille fournit la gueuze-lambic. Le résultat de cette manière de faire (= méthode champenoise) adoucit la bière et produit un peu de mousse.

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

Acide et lactique

Rodenbach Grand Cru (*Rouge de Flandre Occidentale, 6% vol., Rodenbach, Belgique*)

Cette bière, peu alcoolisée, est connue pour être très rafraîchissante. Son caractère acidulé provient d'une fermentation semi-spontanée complétée par l'ajout de souches de levures lactiques. Cette bière subit alors une garde en fût de chêne durant deux ans.

La méthode de fabrication est identique à celle de la Rodenbach mais il s'agit ici de la bière pure de deux ans d'âge.

A noter que la bière intitulée simplement Rodenbach (5% vol.) est le mélange de 10% de bière de deux ans d'âge avec 90% de bière jeune.

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.

Torréfié, sec et amer

Hercule Stout (Dry stout, 9% vol., Brasserie Ellezelloise, Belgique)

Dans le même style que la célèbre Guinness, cette interprétation belge est plus dense, plus fruitée (prunes), plus alcoolisée mais possède toujours une belle amertume liée à la fois à la torréfaction des grains et à l'apport en houblon.

Malté et madérisé

Samichlaus 2005 (Doppelbock, 14% vol., Schloss Eggenberg, Autriche)

Brassée une seule fois par an, le 6 décembre. Couleur ambrée foncée. Mousse beige à bulles moyennes, peu abondante. Nez sur le cognac et le chocolat. Absence de dépôt. Limpide. Effervescence moyenne. Attaque très puissante dominée par le pruneau et le raisin sec. Evolution vers le cognac et le cacao. Finale très longue sur le marc de raisin et le caramel. Splendide!

Estérifié et madérisé

Gouden Carolus Cuvée van de Keizer 2007 (Spécialité, 11% vol., Het Anker, Belgique)

Brassée une seule fois par an, le 24 février, pour commémorer l'anniversaire de la naissance de Charles Quint. Amateurs de sensations fortes, voici la bière qu'il vous faut! Proche du style "barley wine", cette version belge est plus fruitée (esters supérieurs) mais reprend la madérisation typique du style original. Une bière à conserver de nombreuses années.

Vineux, sur le cognac

Thomas Hardy's Ale 2006 (Barley Wine, 11,7% vol., O' Hanlons, Royaume-Uni)

Une bière d'une densité exceptionnelle qui offre un palais très complexe : pruneaux, raisins sec, sucre candi, tabac, cuir,... A conserver en cave durant de longues années.

Sucré, sur le chocolat

Leroy Stout (Stout belge, 5% vol., Leroy, Belgique)

Spécifique à la Belgique, ce style de bière se caractérise par sa couleur noire (malt torréfié), son faible degré d'alcool et son importante quantité de sucre. On parle également de sweet stout. A consommer en dessert.

Rien à voir donc avec la Guinness, beaucoup plus amère et bien moins sucrée.

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