



SOIREE DEGUSTATION DU 14 FEVRIER 2008

La brasserie des légendes

LA BRASSERIE DES LÉGENDES

Le rapprochement de la Brasserie des Géants et de la Brasserie Ellezelloise a conduit à la naissance de la « **Brasserie des Légendes sprl** » en février 2007.

Malgré le rapprochement des forces de vente, les deux sites de production sont maintenus en fonctionnement. Nous allons présenter ici ces deux brasseries ainsi que les bières retenues pour cette soirée dégustation.

LA BRASSERIE DES GÉANTS - PRÉSENTATION

C'est à quelques pas de Ath (Belgique), au milieu de prairies qui ont succédé aux douves primitives nourries par la Dendre que le Château d'Irchonwelz, abritant la brasserie des Géants, nous renvoie à notre passé.

Constitué d'une enceinte irrégulière du XIIIe siècle, en moellons de calcaire, variant entre 1,5 et 2 mètres d'épaisseur pour une hauteur maximale de 8,5 mètres, renforcée par contreforts plats et par des excroissances courbes.

Le château d'Irchonwelz se caractérise par sa double entrée primitive remarquablement conservée à encadrement en moellons biens équarris.



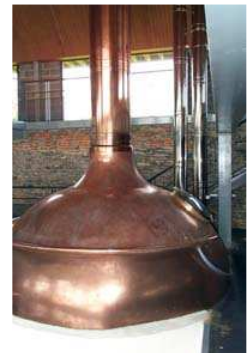
La méthode utilisée par la Brasserie des Géants est dite par infusion. Elle est réalisée dans la cuve matière datant de 1890. Elle est construite en fonte et isolée par des lattes de bois afin d'assurer une température constante lors des différents paliers de température. La cuve est munie de piocheurs permettant le mélange continu de la soupe épaisse. Le fond de la cuve est recouvert de plaques perforées, qui, une fois le brassage terminé, permettront de récupérer le jus sucré sans les enveloppes des grains de malt. Le malt concassé est mélangé à de l'eau chaude dans la cuve matière et forme une soupe épaisse. Grâce à des ajouts progressifs d'eau chaude (90°C), différents paliers de température sont atteints; ce qui permet d'activer différentes familles d'enzymes. Les enzymes vont transformer l'amidon contenu dans les grains de malt en sucres.

Après quelques heures, on obtient un moût sucré accompagné des enveloppes des grains. Grâce au fond filtrant, on récupère dans le bac reverseur en cuivre le moût sucré qui sera transféré vers la cuve d'ébullition. Les enveloppes des grains, appelées drèches, sont lavées à l'eau chaude de manière à récupérer un maximum des sucres produits lors du brassage. Les drèches serviront ensuite d'aliment pour le bétail.

La cuve d'ébullition en cuivre date de 1930.

Le moût sucré est chauffé dans la cuve d'ébullition grâce à un échangeur de chaleur externe; ce qui permet la stérilisation du moût. On ajoute lors de cette étape différentes variétés de houblons qui vont aromatiser le moût.

A partir de cette étape, il est indispensable de ne pas contaminer le moût par des bactéries. Toutes les étapes suivantes seront réalisées dans des cuves ou machines stérilisées.



LA BRASSERIE DES GÉANTS – LES BIÈRES DE LA SOIRÉE

La Gouyasse Tradition

La Gouyasse Tradition, première cuvée de la Brasserie des Géants (août 2000), a été mise au point durant plusieurs mois.

La volonté de Pierre Delcoigne, Maître-Brasseur était de produire une bière riche en saveurs mais légère en alcool en travaillant exclusivement à partir des 4 matières premières de base (malt, houblon, eau, levure) et ce sans ajout d'additif.

Arôme : fraîcheur au malt et houblon évoquant le naturel.

Couleur : très beau jaune clair donnant l'expression d'une bière filtrée si l'on ne verse que les $\frac{3}{4}$ de la bouteille. Elle se voile normalement avec la lie au dernier quart.

Goût : équilibre parfait d'une amertume sèche non envahissante et d'un malt amortissant la touche houblonnée.

Mousse : possède un très beau perlé.

Que signifie Gouyasse ?

Durant le quatrième week-end du mois d'août, Ath vibre au rythme de la tradition et du folklore. Le samedi, après son mariage célébré à l'occasion des vèpres, le géant Goliath, affectueusement appelé "Gouyasse", affronte en combat singulier le berger David. Le lendemain, c'est tout un cortège, composé de plusieurs géants dansant au son des fanfares, de chars et de groupes pittoresques, qui traverse la ville. Remontant au moyen-âge, cette tradition toujours bien vivante s'est enrichie au fil des siècles.



La Gouyasse Triple

La Gouyasse Triple (9% vol. alc.) est brassée uniquement à partir de 4 matières premières de qualité : eau, malt, houblon et levure.

Les notes du Menu :

Couleur : Blond foncé

Mousse : Beige, assez fine, un demi cm, colle au verre

Odeur : Nez chargé en alcool, levuré et fruité (pêche et ananas)

Dépôt : Oui

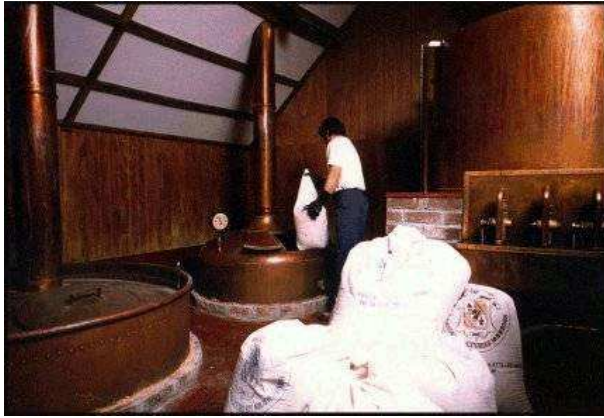
Trouble, effervescence moyenne. Ample en bouche, d'une bonne longueur, cette triple belge possède une attaque sèche suivie d'un corps parfaitement fondant : malt, levure, alcool et beaucoup d'esters supérieurs (pêche).

Après quelques secondes, belle amertume qui équilibre l'ensemble

LA BRASSERIE ELLEZELLOISE - PRÉSENTATION

Après la restauration de sa ferme, le maître brasseur, Philippe GERARD, a réalisé son vœu le plus cher : installer sa propre brasserie. Le premier janvier 1993, la brasserie Ellezelloise est créée sous forme de SPRL. Le premier brassin est lancé le 15 juillet 1993 dans l'émotion générale et en présence des représentants des accises. Le jour de l'Assomption était donc aussi le jour de la première dégustation. Ainsi, la Quintine est née ! Une blonde dorée présentée en bouteille de 0,33 litre de type allemand avec un bouchon mécanique (en porcelaine et joint de caoutchouc). Pour marquer le passage du millénaire, Philippe Gerard décide de lancer une nouvelle bière « la Saison 2000 » titrant 6,5 % Alc vol et de couleur ambrée. Aujourd'hui, la brasserie Ellezelloise propose cinq bières différentes : la Quintine blonde, la Quintine ambrée, l'Hercule (stout), la Saison 2000 et la blanche des « Saisis ».





Le brassage



Le brassage



Vue extérieur de la brasserie



Vue extérieure de la brasserie

LA BRASSERIE ELLEZELLOISE – LES BIÈRES DE LA SOIRÉE



La QUINTINE AMBRÉE titrant 8,5 %V. Alc. fabriquée avec du malt caramélisé

HERCULE, un stout de 9% V. Alc. avec utilisation de malt torréfié

