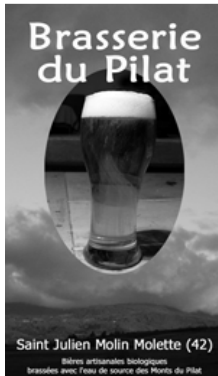




SOIREE DEGUSTATION DU 13 NOVEMBRE 2008

LA BRASSERIE DU PILAT

La brasserie du Pilat est située à Saint-Julien-Molin-Molette dans les Monts du Pilat, au sud de la Loire, à quelques kilomètres de l'Ardèche. Elle brasse des bières de garde avec l'eau de source du Pilat, des malts, des houblons et des épices provenant de l'agriculture biologique exclusivement.



Une démarche globale qui s'inscrit dans la dynamique du Parc Naturel Régional du Pilat

Dans le cadre d'une ancienne usine de tissage de la soie, lieu chargé d'une histoire industrielle et technique, la brasserie adopte les préceptes du développement durable. Elle contribue au soutien de l'activité économique locale. Elle suit une démarche écologique en produisant une bière bio, dont la production est respectueuse de l'environnement. Enfin, elle propose la visite des ateliers de fabrication, et participe aux animations et à la vie du village.

Production et distribution

Les malts bio proviennent d'Allemagne et du Royaume-Uni. Les houblons bios utilisés varient en fonction des récoltes disponibles : First Gold, Challenger, Goldings, Hallertau, Aurora, Hersbucker... La capacité de production est de 700 à 800 litres par brassin, la capacité de fermentation d'environ 2200 litres et la capacité de garde et de conditionnement de près de 4000 litres. Huit bières sont produites toute l'année : cinq plutôt blondes et 3 ambrées. Suivant les humeurs et les saisons, des bières de saison sont brassées.

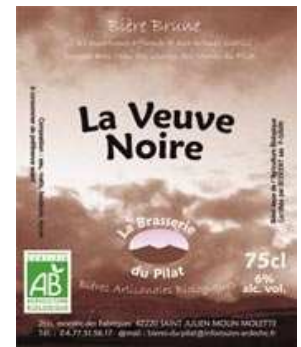
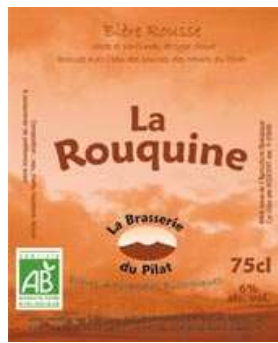
La bière est conditionnée en bouteille de 75 cl, et fûts de 5 ou 20 litres. Une grande partie des ventes est faite sur place, mais également dans les épiceries et sur les marchés de la Région. Sur le même modèle que les AMAP (Association pour le maintien de l'Agriculture Paysanne), vous pouvez aussi intégrer le « club » de la brasserie en réglant à l'avance 100 bouteilles à retirer sur une année. Cela permet à la brasserie de bénéficier d'une avance de trésorerie, et aux clients d'un prix 30 % inférieur au tarif normal.



Un projet : produire la matière première dans le Pilat

Il est délicat de trouver des houblons bios en Europe, et ils proviennent souvent d'un commerce outre-Atlantique. Afin de rapprocher la production de matière première, et de continuer à dynamiser l'économie locale, la brasserie a pour projet de cultiver du houblon bio dans le Pilat. Des agriculteurs et l'association Terre Ferme (07100 Colombier le Cardinal) ont déjà commencé à faire des essais de culture. Et pourquoi pas à plus long terme produire du malt bio ?...à suivre...

4 bières plutôt ambrées



La Dunedu (6,5 %)

C'est une blonde légèrement ambrée, brassée avec des malts d'orge et de blé auxquels on rajoute une bonne rasade de seigle bio cru (non malté), qui confère à cette bière plus de velouté et des pointes « acides » liées au seigle. Fermentation haute à 23°C, suivie d'une garde froide à 4°C. Le nez est plutôt marqué « pain frais » et « céréales ». L'amertume est soutenue sans toutefois être envahissante. Elle doit être bue à 6-8°C. Nos interlocuteurs font encore le rapprochement « Pilat » et « Dune du Pilat ». Avec humour (!!!), nous avons uni les deux, avec en sus un clin d'œil à la Bretagne (du=noir en breizhonneg)... Elle se complaît avec des galettes de sarrasin, des volailles dodues et des poissons mijotés.

La Rouquine (6 %)

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 Mad Max (5,5 %)

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.

La Veuve noire (6 %)

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.

4 bières plutôt blondes



La Saint Julien (4,5 %)

C'est notre bière la plus "légère" 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 houblonné 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... et à celles et ceux que l'amertume de la bière pourrait rebuter !!!



La Girasole (4,6 %)

La plus blonde de nos bières, brassée 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, de fermentation haute à 23°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.



La Biscanna (5 %)

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 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 Grande Marée (6,5 %)

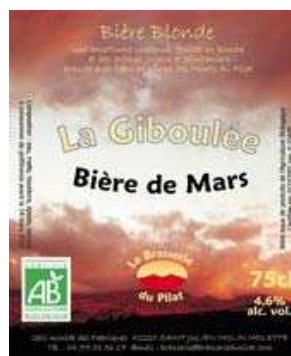
Une "blonde" atypique, plutôt châtain en fait, imaginée par le brasseur avec des souvenirs de bières belges corsées aux goûts et aux parfums très prenants. Les malts utilisés pour la brasser : lager, caragold, crystal et blé lui communiquent leurs arômes et leurs saveurs. Titrant autour de 7% d'alcool, 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 des viandes.

Bières de saison



La Canicule (4,6 %)

Disponible à partir du 21 juin... (solstice d'été). Comme son nom l'indique depuis 2003 (!!!), c'est une bière d'été, bière de soif, version légère de la Girasole : des malts moins corsés et des houblons plus « calmes » et plus floraux comme le Saaz lui donnent des arômes floraux et fruités. Bière de fermentation haute avec une garde froide prolongée pour libérer plus d'arômes. A consommer fraîche vers 4°C.



La Giboulée (4,6 %)

Disponible à partir de Mardi Gras... Notre seule bière de fermentation basse, que nous brassons en hiver car la fermentation est plus longue que les autres (15 jours) et la garde froide itou (plus de 2 mois). Brassée avec 4 malts différents à parts égales, elle est légère en bouche mais distille des arômes riches de céréales (pain frais) et de houblons Saaz. Belle mousse pour moustache (pour qui en a...) et à déguster fraîche autour de 5-6°C.