



SOIRÉE DEGUSTATION DU 27 NOVEMBRE 2008

BACK IN BLACK

Les notes de dégustation suivantes proviennent du site [Projet Amertume \(http://projet.amertume.free.fr\)](http://projet.amertume.free.fr) d'Emmanuel Gillard. Des milliers d'autres fiches sont également disponibles.

Hercule Stout (9% alc. Vol.)

Brasserie Ellezelloise (appartient à la brasserie des Légendes), Belgique

Genre : Stout

Conditionnement : 33cl, bouchon mécanique en porcelaine

Couleur : Noire à reflets acajou

Mousse : Brun clair, assez fine et très abondante

Odeur : Nez léger sur le chocolat

Dépôt : Oui Luminosité : Limpide Effervescence : Moyenne

Plénitude : Moyenne Longueur : Assez longue

Palais : Le corps est sec sur le chocolat et le cacao. Présence de quelques notes fugaces de fruits rouges qui cèdent rapidement la place à une belle astringence accompagnée d'une légère amertume (torréfaction des grains)

Baltika N°6 (7% alc. Vol.)

Baltika Breweries, Russie

Genre : Baltic Porter (fermentation basse)

Conditionnement : 50cl, capsulée

Couleur : Noire à reflets acajou

Mousse : Brun foncé, trois cm, assez fine

Odeur : Nez sur la banane flambée

Dépôt : Non Luminosité : Limpide Effervescence : Absence

Plénitude : Moyenne Longueur : Moyenne

Palais : Attaque plutôt ronde et sucrée, sur la mélasse. Corps plus équilibré, légèrement "poussièreux", sur le caramel brûlé. Finale assez sèche

Guinness Foreign Extra (7.5% alc. Vol.)

Guinness & Co., Irlande

Genre : Dry stout

Conditionnement : 33cl, capsulée, bouteille en relief

Couleur : Noire

Mousse : Brun foncé, fines bulles, abondante et stable

Odeur : Café froid, cacao, acétone et édulcorants

Dépôt : Non Luminosité : Opaque Effervescence : Faible, fines bulles

Plénitude : Moyenne Longueur : Très longue

Palais : Un "Foreign Extra Stout" irlandais brassé en Irlande, il fallait le faire! Attaque crayeuse sur les grains crus et torréfiés. Le corps, plus doux, laisse passer des effluves maltés de cacao et de café avant qu'une solide amertume ne vienne prendre le dessus. D'abord envahissante, cette amertume s'équilibre avec le temps et l'on assiste à une finale complexe avec une subtile acidité sur le pamplemousse rose

JUST BEER association loi 1901 pour la promotion de la bière sur Grenoble

51 rue Saint Laurent – 38100 Grenoble

e-mail : justbeer@free.fr

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

Gwiniz Du Grande Bière de Bretagne (5.4% alc. Vol.)

Britt Brasserie de Bretagne, France

Genre : Spécialité au blé noir

Conditionnement : 75cl, bouchon à muselière

Couleur : Brun-caramel

Mousse : Beige, fine, persistance moyenne

Odeur : Malt et miel

Dépôt : Oui Luminosité : Limpide

Palais : Attaque maltée suivie d'une bonne douceur qui enrobe le palais. Magnifique finale fruitée avec des notes d'amande (amaretto)

Goule Black Prince (6% alc. Vol.)

Brasserie Artisanale Océane

Genre : Ale Brune

Conditionnement : 33cl, capsulée

Couleur : Brun foncé, reflets acajou

Mousse : Brun clair, bulles moyennes, un demi cm

Odeur : Nez aigre-doux, typique d'une brune flamande

Dépôt : Léger Luminosité : Limpide Effervescence : Très faible

Plénitude : Moyenne Longueur : Assez longue

Palais : Attaque aigre-douce, pas désagréable, mais qui laisse une suspicion de bière infectée. Proche d'une Liefmans Goudenband, le corps fluide mélange agréablement le caractère aigre-doux et les notes torréfiées

Xingu Black Beer (4.6% alc. Vol.)

Cervejarias Kaiser Brasil, Brésil

Genre : Dark lager

Conditionnement : 355ml, capsule à vis

Couleur : Noire

Mousse : Un cm, brun foncé, bulles moyennes

Odeur : Vernis et un peu de café froid

Dépôt : Non Luminosité : Opaque Effervescence : Moyenne, grosses bulles

Plénitude : Faible à moyenne Longueur : Courte

Palais : Une lager foncée au goût artificiel de caramel qui n'a plus rien à voir avec la version à 6% alc. vol. dégustée il y a plusieurs années. Le corps est fluet sur le cacao et le café froid.

Arrière-goût légèrement acidulé

Ingrédients : maïs, riz, antioxydant E224 et E316, stabilisateur E405

JUST BEER association loi 1901 pour la promotion de la bière sur Grenoble

51 rue Saint Laurent – 38100 Grenoble

e-mail : justbeer@free.fr

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