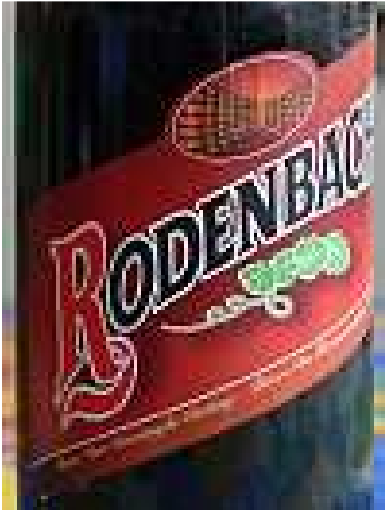




SOIREE DEGUSTATION DU 12 MARS 2009 BIÈRES ROUGES DE FLANDRE OCCIDENTALE & BIÈRES BRUNES DE FLANDRE ORIENTALE

Bières rouges de Flandre occidentale



Une bière belge spécifique de la province de Flandre occidentale. Rendue populaire par la brasserie Rodenbach qui existe depuis 1820, ce style est néanmoins plus ancien. La bière est conservée en foudres de chêne pour une période pouvant atteindre deux ans. Ce sont les bactéries contenues dans le bois qui apportent au breuvage toute son acidité. Le mélange d'une bière jeune (plus sucrée) avec une vieille bière (plus acide) est employé pour obtenir un produit plus équilibré. Connue sous le nom de "bourgogne des Flandres", ce style est celui qui se rapproche le plus du monde du vin. La couleur rouge est typique des malts employés mais peut également résulter d'une ébullition prolongée d'une partie du moût.

Exemples commerciaux : Rodenbach, Rodenbach Grand Cru, Bellegems Bruin, Duchesse de Bourgogne, New Belgium La Folie, Petrus Oud Bruin, Southampton Flanders Red Ale, Verhaege Vichtenaar, Monk's Cafe Flanders Red Ale, New Glarus Enigma, Panil Barriquée, Mestreechs Aajt

Bières brunes de Flandre orientale

Cet autre style belge résulte également d'un coupage entre une bière jeune et une vieille bière mûrie le plus souvent dans des tanks de garde en inox. La brune flamande est néanmoins plus marquée par le malt. Populaire dès le 15^{ème} siècle, ce style est aujourd'hui apparenté aux produits de la brasserie Liefmans, propriété de Duvel-Moortgat.



Exemples commerciaux : Liefman's Goudenband, Liefman's Odnar, Liefman's Oud Bruin, Ichtegem Old Brown, Riva Vondel