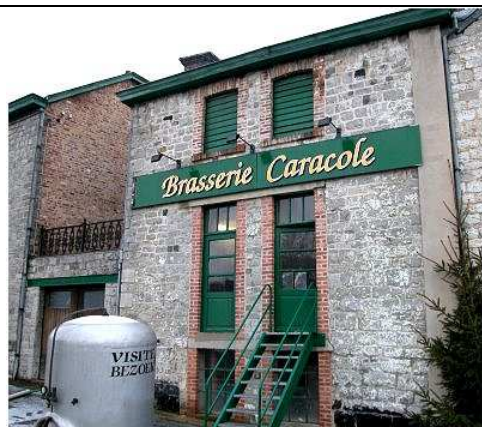




**SOIRÉE DÉGUSTATION DU 9 AVRIL 2009**

**BRASSERIE CARACOLE**

**Brassées à l'ancienne en cuves de cuivre, chauffées au feu de bois (la dernière en Europe !) les bières naissent d'un savant mélange de froment, houblon, malt, épices et d'eau. Toutes les productions sont non filtrées et profitent d'une refermentation en bouteille. La Brasserie s'est également spécialisée dans les bières Bio.**



### Historique

Créée au XVIII<sup>e</sup> siècle par Monsieur Moussoux, cette brasserie artisanale établie à Falmignoul, près de Dinant en Belgique, a porté le nom de cette famille jusqu'en 1939. Cette année-là, une violente tempête fit tomber la grande cheminée sur les bâtiments côté rue, qui furent détruits. La brasserie fut alors vendue à Monsieur Lamotte, qui l'exploita jusqu'en 1971. En 1994, elle fut remise en route par deux namurois, Jean-Pierre Debras et François Tonglet, qui la rebaptisèrent « Brasserie Caracole ».

### Fabrication

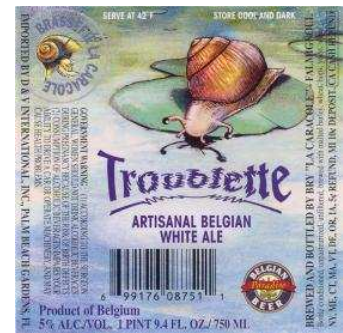
Les brassins réalisés par cette maison artisanale (850 kg de malt concassé mélangés à de l'eau chaude) sont traditionnellement chauffés au feu de bois. Au moût qui est porté à ébullition, on ajoute diverses épices, dont le houblon. Après décantation et refroidissement, le moût est envoyé en cuve de fermentation, où il estensemencé de levures. Celles-ci vont se multiplier et progressivement transformer le sucre du moût en alcool et en gaz carbonique. La bière ainsi obtenue est pompée dans une cuve de garde où elle se clarifiera au froid pendant 15 jours. Après ajout de sucre et de levure fraîche, la bière est mise en fûts ou en bouteilles (33 cl, 75 cl et magnums). Celles-ci sont conduites dans une chambre chaude où, trois semaines durant, une seconde fermentation apportera le pétillant au breuvage. La bière sera alors stockée en cave, et, au fur et à mesure des commandes, sera remontée pour recevoir son étiquetage. L'ensemble du processus aura pris entre 6 et 8 semaines.



**Les produits** – Notes partielles de dégustation de Projet Amertume. Les notes complètes sont disponibles sur <http://projet.amertume.free.fr>

**Troublette** : bière blanche 5.5°, légère et rafraîchissante ; existe en bio

Une blanche belge peu épicée. Attaque étonnante, acide comme une gueuze-lambic et qui disparaît rapidement. Le corps est fromentacé et l'on retrouve la douceur liée à l'emploi de cette céréale. Quelques notes citriques dans le fini. Bien laisser la bière reposer avant dégustation car la levure à tendance à masquer l'acidité et le fini citrique qui font l'intérêt du produit



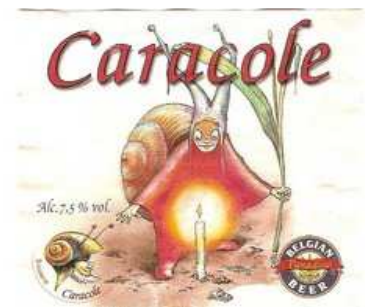
**Saxo** : bière blonde 7.5°, fine et racée ; existe aussi en bio

Ale blonde à l'attaque maltée, ronde et épicée. Une astringence légèrement métallique vient équilibrer l'ensemble. Longue finale sèche et épicée (agrumes, cannelle)



**Caracole** : bière ambrée 7.5°, ronde et fruitée

Une ale ambrée sèche et caramélisée avec un arrière-goût sur les fruits secs (raisins). La finale, mi-sèche, mi-sucrée, n'est pas bien originale mais l'ensemble reste de bonne facture



**Nostradamus** : bière brune 9.5°, corsée et chaleureuse

Attaque alcoolisée qui évolue vers un corps complexe, madérisé, sur le pruneau. La finale est sucrée mais reste mince, sur le caramel au beurre et toujours le pruneau

