



# SOIRÉE DÉGUSTATION DU 16 AVRIL 2009

## BRASSERIE D'ÉCAUSSINNES

### Présentation de la brasserie d'Écaussinnes

L'Ultra était brassée à Ecaussinnes depuis toujours dans les bâtiments qui servent aujourd'hui au dépôt communal. L'Ultra a disparu du paysage Ecaussinnois, il y a une trentaine d'années.

Après plusieurs contacts voilà que la commune rencontre Isabel et Hugues.

Jeunes mariés, plutôt que monsieur poursuive ses activités d'indépendant dans tout le royaume et que son épouse continue d'être hôtesse de l'air, Isabel et Hugues ont décidé de faire un métier ensemble. Ils avaient les composants de l'Ultra, ils avaient l'homme d'aujourd'hui.

Les bâtiments progressaient... restait à trouver tout le matériel: cuves pour les brassins, refroidisseurs, soutireuse, capsuleuse, laveuse et évidemment un concasseur de malt. Ils sont allés dénicher tout cela, du matériel tout neuf qui n'a jamais servi, en Tchéquie, exactement à Humpolec, près de Pilsen.

Aujourd'hui, 6 ans plus tard ils ont achetés une toute nouvelle installation brassicole qui peut produire jusque 10 millions de litre de bières par an.

La brasserie a maintenant 12 sortes de bières: Ultra-fraîche/ Ultra-soif/ Ultramour/ Ultra-ambrée/ Ultra-blonde/ Cookie beer/ Penneffoise/ Wallerquoise/ Archiduc de Nivelles/ Ultra-brune/ Loubecoise /Ultra-délice.

Pour ceux qui n'aiment pas la bière la brasserie à une autre alternative, ils ont deux liqueurs, un apéritif: 'liqueur d'amour et un digestif 'ultraprès'.

Le but de la brasserie est principalement d'exporter et de faire des bières pour les autres.

Aujourd'hui vous pouvez trouver les Ultra-bières dans plusieurs pays comme : la Suède, le Danemark, la Grande-Bretagne, USA, Les Pays-Bas, La France, l'Italie, la Hongrie, l'Autriche, la Hongrie, le Japon, la Finlande.

Fin 2007 plusieurs nouvelles bières ont été lancées : 2 bières aux fruits et des bières aux propriétés thérapeutiques.

Installations en 2001: 11.2HI/brassin Installations en 2006: 40 HI/brassin



La salle de brassage



Fermentation : 3 X 104hl + 8 X 152hl

### Les bières de la soirée



Ultra Ambrée



**Fermentation:** haute et non filtrée

**Type de bière:** ale, de fermentation haute et non filtrée.

**Brasserie:** brasserie d'Ecaussinnes

**Arôme:** malt très prononcé sur fond d'écorce.

**Volume d'alcool:** 7%

**Couleur:** jaune cuivré

**Goût:** introduction principalement maltée, rejointe seulement en milieu de bouche par un amer sec, sans prolongation excessive.

**Composition:** eau de source, malts, houblon, sucre candi et levure



JUST BEER Association Loi 1901 pour la promotion de la bière sur Grenoble

51, rue Saint Laurent 38000 Grenoble E-mail : justbeer@free.fr

Site Web : <http://justbeer.chez.com>



**Ultrabrune**



**Fermentation:** haute  
**Type de bière:** forte brune aux houblons de Poperinge à fermentation triple et filtrée.  
**Arôme:** fort parfum de réglisse et d'alcool.  
**Volume d'alcool:** 10%  
**Couleur:** brun fauve, presque noir.  
**Goût:** malts torrifiés, goût de café au réglisse et amertume d'écorce d'orange.  
**Température :** 10°C à 12°C



**Ultrablonde**



**Fermentation:** haute  
**Type de bière:** bière artisanale, brassée avec un mélange de malts pâles et spéciaux judicieusement choisis, ce qui lui confirme cette coloration et son caractère malt prononcé  
**Brasserie:** brasserie d'Ecaussinnes  
**Arôme:** révèle un caractère fruité plein de subtilité.  
**Volume d'alcool:** 8%  
**Couleur:** bière dorée  
**Goût:** une blonde à caractère malt prononcé. Cette tonalité conjuguée à une fine amertume, en fait une bière très équilibrée, une bière qui mélange subtilement, rondeur, douceur et amertume.



**Ultra Soif**



**Type de bière:** bière artisanale de fermentation haute avec un goût très malté et un ajout de houblons.  
**Arôme:** à caractère très jeune avec un goût très prononcé en bouche, genre blanche.  
**Volume d'alcool:** 5%  
**Couleur:** blonde  
**Goût:** très rafraîchissant et malté.



**La Loubécoise**



Ale brune au corps plein et sucré, alcoolisé et complexe. Présence de vanille, de cuir et de prunes rouges pourries. Finale sur le miel et l'abricot confit

Cette bière est refermentée en bouteille avec ajout de sirop d'érable

