



SOIRÉE DÉGUSTATION DU 24 SEPTEMBRE 2009

Brouwerij 't ij (Amsterdam, Hollande)

Brouwerij Jopen (Haarlem, Hollande)

Cette soirée dégustation est consacrée à deux brasseries hollandaises.



Brouwerij 't ij

<http://www.brouwerijhetij.nl>

Fondée en 1983 par Kaspar Peterson dont l'apprentissage brassicole s'est déroulé en Belgique.

Toutes les bières sont de fermentation haute et certifiées biologiques.

La production annuelle est de 2500hl

PLZEN

Style : pils

5% alc. vol.

La pils de la brasserie est 100% pur malt d'orge et de fermentation haute, la brasserie ne disposant pas des moyens techniques pour une fermentation basse



IJWIT

Style : blanche belge

7% alc. vol.

La blanche d'Amsterdam, dont le degré alcoolique est assez élevé pour le style qui s'apparente plutôt à une bière de soif.

Utilisation de froment, de coriandre et d'écorces de citron



ZATTE

Style : Triple belge

8% alc vol.

La première bière brassée par la brasserie est dans le style "triple belge". On y retrouve les caractéristiques du style : blonde, degré alcoolique élevé, corps à dominance maltée (notes de biscuit) avec un peu de sucre résiduel (emploi de sucre candi)





Brouwerij Jopen

<http://www.jopen.nl>

La ville de Haarlem, en Hollande, était une des plus importantes cités brassicole du pays au XVème siècle. La dernière brasserie a fermé ses portes en 1916.

La société "brouwerij Jopen" a été fondée en 1994



Il s'agit actuellement d'un simple distributeur de bières, les produits étant effectivement brassés en Belgique. Un projet de brasserie est prévu en 2010

JOPEN ADRIAAN

Style : blanche belge / gruitbier

5% alc. vol.

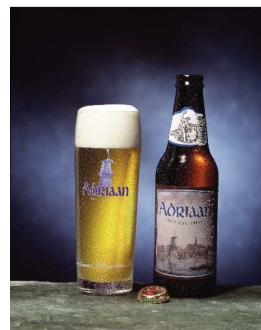
Brasserie Huyghe (Belgique)

Il s'agit d'une version plus légère d'une gruitbier.

Le gruit est un mélange ancestral de plantes qui servait à aromatiser la bière avant la généralisation de l'usage du houblon.

La bière de Gruit était la bière d'Europe pour plus de 700 ans, tout comme l'est à présent la bière de houblon que l'on connaît actuellement. Le houblon, l'épice officielle de la bière actuelle, n'était jadis qu'une parmi de nombreuses plantes utilisées par les brasseurs, et elle était parfois jusqu'à être parfaitement inconnue des brasseurs locaux. Au fait, le houblon n'est arrivée que très tardivement dans les recettes brassicoles.

Historiquement, la recette variait au gré de chaque producteur alors que ceux-ci mélangeaient à leur gruit des herbes additionnelles afin de développer des goûts, des saveurs et des effets distinctifs.



JOPEN EXTRA STOUT

Style : stout

5,5% alc. vol.

Brasserie De Proef (Belgique)

Médaille d'or dans la catégorie "stout" lors du World Beer Championships 2008

Avec ses 45 EBU, la bière combine l'amertume des houblons ainsi que celle liée à la torréfaction des grains



JOPEN HOPPENBIER

Style : belgian ale

6,8% alc. vol.

Brasserie Huyghe (Belgique)

Une bière brassée avec quatre grains et une bonne dose de houblons Saaz et Brewers Gold, ce qui laisse une belle amertume en finale



JOPEN KOYT

Style : ale brune / gruitbier

8,5% alc. vol.

Brasserie De Proef (Belgique)

Une bière foncée, alcoolisée, avec quelques notes herbacées et épicées. Il s'agit d'une version plus forte d'une ancienne gruitbier

