

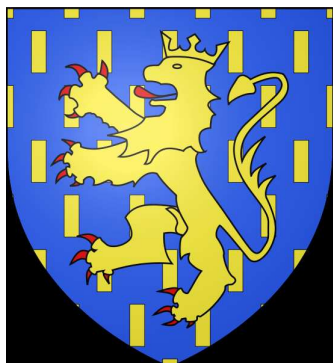


SOIRÉE DÉGUSTATION DU 26 NOVEMBRE 2009

Brasserie Franc Comtoise (Franche-Comté)

Maison de Brasseur (Ain)

Cette soirée dégustation est consacrée à deux brasseries françaises.



Brasserie Franc Comtoise

24 Faubourg de France
90200 GIROMAGNY
Fondée en février 2005 par Eric Delmer
Production : 150hl/an

La Rebelle Bière Blonde

Style : ale blonde

6,2% alc. vol.

Ale blonde acidulée au corps partagé entre le thé au citron et une honnête amertume

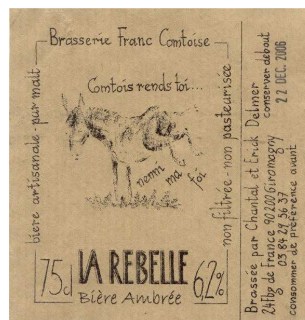


La Rebelle Bière Ambrée

Style : ale ambrée

6,2% alc. vol.

Ale ambrée très épaisse, gouleyante, boisée, au corps terreux et levuré légèrement métallique. Une véritable "bière fermière" qui évoque une version plus dense d'une saison hennuyère. Longue finale plus sèche, particulièrement terreuse. Un excellent produit!



La Rebelle Bière Brune

Style : ale brune

6,2% alc vol.

Ale brune crémeuse, au corps enveloppant légèrement aigre-doux. Notes chaudes d'alcool. Finale sur le caramel qui évoque une fermentation lactique





Maison de Brasseur

<http://www.maisondebrasseur.fr>

Production de boissons anciennes et de bières artisanales.

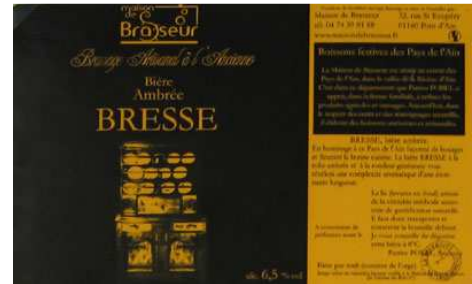
La Maison de Brasseur est située en France, au centre des Pays de l'Ain, dans la Vallée de la Rivière d'Ain.

Dans le respect des écrits et des témoignages recueillis, la Maison de Brasseur élabore des boissons qui étaient jadis produites dans nos campagnes.

Bresse Bière Ambrée

Style : ale ambrée
5,4% alc. vol.

Une ale ambrée moelleuse à l'attaque maltée sur le caramel au lait. Le corps est légèrement rugueux et devient amer. C'est cette amertume qui accompagne durant de longues secondes une finale bien agréable



Rivière d'Ain Bière Blonde

Style : ale blonde
6% alc. vol.

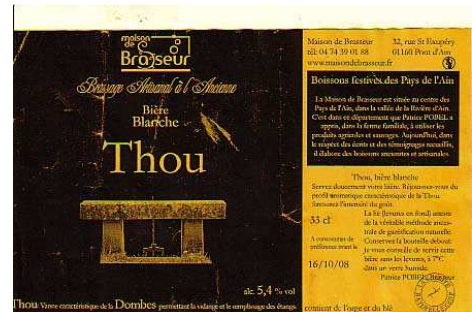
Attaque onctueuse sur la pils non filtrée. Corps levuré, soyeux, délicatement fruité sur l'abricot, avec quelques notes d'amande. Le côté fruité monte en puissance sur la finale, un rien écoeurante, qui évoque le sirop d'orgeat



Thou Bière Blanche

Style : blanche belge
5,4% alc. vol.

L'attaque, moelleuse et acidulée, est rapidement surmontée par une (trop) importante dose d'épices : badiane, gingembre et coriandre



Et, en invité surprise, nous vous proposons une bière de la toute nouvelle brasserie du Mont-Aiguille, en présence du brasseur.

La Préambulle

Style : ale blonde

Nous pourrions déguster trois brassins différents afin de suivre l'évolution de cette bière toute récente



Les notes de dégustation sont des extraits de fiches de dégustation du site Projet amertume (<http://projet.amertume.free.fr>)

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>