



SOIRÉE DÉGUSTATION DU 30 JUIN 2011

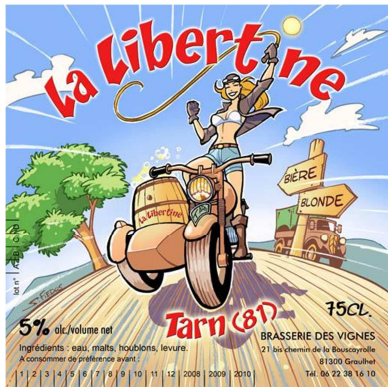
Brasserie des Vignes

Un brasseur dans le Tarn ? Nous ne sommes ni dans l'Est ni le Nord, et pourtant... Cette petite fabrique de bières artisanales est née en novembre 2005 de par la passion de Stéphane Dumeynieu, un mordru de ce breuvage multimillénaire. Dans son hangar, il se fera un plaisir de vous expliquer les techniques de fabrication de la bière au milieu de ses machines, elles aussi très artisanales. Cet ancien professeur de chimie vous apprendra alors à déguster une bière comme on le fait pour le vin. Il capsule, étiquette les bouteilles de sa production comme un homme-orchestre. Sa marque phare est La Clandestine, aux saveurs florales, composée de trois malts et deux houblons. Mais vous dégusterez également sa Bulles de Vignes, une bière rouge de 6,5° évoquant la pomme et la framboise. Si vous préférez les brunes - en bière - alors goûtez donc La Calabrone, assez forte puisqu'elle titre à 8,5°. C'est une Noël brune. Si, par contre, vous avez un faible pour les blondes légères - toujours en bière, bien sûr -, optez pour La Libertine, la bien nommée puisqu'elle vous gorgera d'amertume. La dernière-née est de la même lignée : La Délinquante, brune aux fèves de cacao et grains de café. Avec tous ces noms on pourrait écrire un roman, ou plutôt une... bio, car ces bières sont à présent en appellation Nature et Progrès.

*Brasserie
des Vignes*



21 bis chemin de la Bouscayrolle 81300 Graulhet

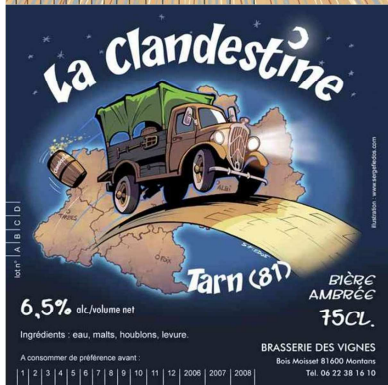


Couleur : Blond clair, aspect laiteux

Mousse : Cinq cm, blanche, bulles fines à moyennes

Odeur : Cidre brut, vin sec pétillant

Palais : Une ale blonde aigrette au corps frais, pétillant et levuré. Un produit très désaltérant dans lequel on retrouve des notes pharmaceutiques typiques de la brasserie ainsi qu'un goût de cidre brut. Une jolie amertume vient agrémente la finale

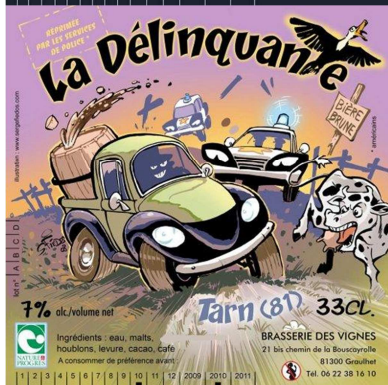


Couleur : Blond moyen

Mousse : Deux cm, beige, bulles moyennes

Odeur : Nez aigrette sur un bel houblonnage aromatique

Palais : Attaque aigrette sur le jus de sureau. Le corps est plus équilibré, sur les malts blonds, de la rhubarbe et des agrumes (citron vert et pamplemousse). Rétro-olfaction sur le vernis. Quelques notes d'alcool en finale



Couleur : Brun foncé-acajou

Mousse : Quatre cm, beige foncé, grosses bulles qui retombent en crépissant

Odeur : Cidre brut, levure, notes pharmaceutiques

Palais : Une ale brune étonnante, offrant un équilibre improbable et plutôt réussi entre l'amertume du cacao, des notes citriques de pamplemousse et de l'acétaldéhyde (jus de pomme). Finale astringente et légèrement terreuse

Ingrédients : Cacao, café