



SOIREE DEGUSTATION DU 26 JANVIER 2000

LES GOÛTS DE LA BIÈRE

Acide

Gueuze Caveau Timmermans (Gueuze-Lambic, 5,5% vol., Timmermans, Belgique)

Le lambic est une bière de froment au houblon suranné, ensemencée lors du refroidissement du moût dans des grands bacs ouverts par des levures sauvages (= fermentation spontanée) uniquement présentes dans la vallée de la Senne, à l'ouest de Bruxelles. Cette bière subit une longue garde de plusieurs années en général dans des foudres de chêne.

Le lambic est à la fois âpre et extrêmement acide et se caractérise par une absence de mousse.

Le mélange de lambics d'âges différents et leur refermentation en bouteille fournit la gueuze-lambic. Le résultat de cette manière de faire (= méthode champenoise) adoucit la bière et produit un peu de mousse.

Rodenbach (Rouge de Flandre Occidentale, 5% vol., Rodenbach, Belgique)

Cette bière, peu alcoolisée, est connue pour être très rafraîchissante. Son caractère acidulé provient d'une fermentation semi-spontanée complétée par l'ajout de souches de levures lactiques. Cette bière subit alors une garde en fût de chêne durant deux ans.

La Rodenbach est le mélange de 10% de bière de deux ans d'âge avec 90% de bière jeune.

Rodenbach Grand Cru (Rouge de Flandre Occidentale, 6% vol., Rodenbach, Belgique)

La méthode de fabrication est identique à celle de la Rodenbach mais il s'agit ici de la bière pure de deux ans d'âge.

Aigre-doux

Liefmans Goudenband Provision

Beer (Brune de Flandre Occidentale, 8% vol., Liefmans, Belgique) : 10FF le verre, 20FF la bouteille

Spécialité belge de Flandre Occidentale, cette bière a subi une longue fermentation de 18 mois en bouteille. Son habit de papier la protégeant de la lumière, cette bière peut être conservée durant de nombreuses années avant consommation. Le goût aigre-doux s'atténue après deux à trois ans de garde pour faire place à une légère madérisation lui conférant des notes de porto et de fruits confits.

Convient parfaitement pour l'élaboration de plats à base de gibiers.

Amer

Orval (Trappiste, 6,2% vol., Orval, Belgique)

L'amertume de la bière provient du houblon. Utilisé en faible quantité (un à quatre grammes par litre), le houblon possède un effet conservateur et clarificateur. Certaines variétés produisent également des propriétés amérisantes.

L'amertume d'une bière se mesure en degrés EBU (European Bitterness Unit). Ainsi, une bonne pils se situera autour de 24°EBU.

L'Orval, particulièrement amère, possède près de 40°EBU.

Épicé

Blanche des Honnelles (Blanche Belge, 6% vol., Brasserie de l'Abbaye des Rocs, Belgique)

La bière blanche belge est une variété contenant un minimum de 40% de froment non malté et épicée avec du coriandre et des écorces d'orange douce.

La Blanche des Honnelles se démarque par la présence supplémentaire de clous de girofle et de lichen médicinal ainsi que par sa densité importante de 21°Plato, ce qui en fait la bière blanche la plus dense sur le marché.

La densité d'une bière est une représentation de l'épaisseur de la bière, directement dépendante de la quantité de matière utilisée pour le brassage. Le degré Plato représente le nombre de grammes de matière solide utilisés lors du brassage pour une quantité correspondante de 100 grammes d'eau. Cette valeur varie entre 10 (ex : pils) et plus de 20 (ex : trappistes).

Malté

Florefe Meilleure (Abbaye Double Brune, 8% vol., Lefebvre, Belgique)

Le malt est la matière première principale de la bière. La transformation de l'orge en malt s'effectue lors de l'opération de maltage.

Le maltage consiste à humidifier le grain d'orge afin de provoquer sa germination puis à stopper cette opération par la chauffe du grain (= touraillage). Les paliers de température utilisés ainsi que la durée du touraillage déterminent en grande partie la couleur de la bière (qui se mesure en degré EBC). On obtient ainsi du malt pils, viennois, caramel, chocolat, torréfié. L'activité enzymatique se produisant lors du maltage permet la libération de l'amidon.

La Florefe Meilleure contient 10% de malt viennois, 80% de malt caramel et 10% de malt chocolat.

Bière du Château Foncée
(Spécialité, 11% vol., Van Honsebrouck, Belgique)

Plus sucrée que la Floreffe Meilleure, cette bière est aussi plus dense. Les malts employés sont principalement des malts caramel et chocolat.

Sucré

Louwaege 's Stout (Stout belge, 4,1% vol., Louwaege, Belgique)

Spécifique à la Belgique, ce style de bière se caractérise par sa couleur noire (malt torréfié), son faible degré d'alcool et son importante quantité de sucre. On parle également de sweet stout. A consommer en dessert.

Rien à voir donc avec la Guinness, beaucoup plus amère et bien moins sucrée.