



**SOIREE DEGUSTATION DU 25 OCTOBRE 2000**

**BIERES D'ABBAYES INSOLITES**

## I. Le style "Bière d'abbaye"

On dirait qu'il n'y a pas un seul couvent, une seule abbaye, un seul béguinage, une seule ruine ou un seul saint en Belgique qui ne soit commémoré par une bière. Il existe entre 75 et 100 étiquettes de bières belges qui utilisent le mot abbaye ou qui y font allusion, et ces produits sont souvent excellents.

Le style "Bière d'abbaye" désigne une bière belge, de fermentation haute, en général peu ou pas épicée, de densité moyenne à très forte. On distingue deux sous-familles :

- bière d'abbaye double : toujours foncée, assez maltée.
- bière d'abbaye triple : c'est une blonde forte, très aromatique, en général assez houblonnée.

L'origine de ces appellations remonte à l'époque où l'alphabétisation n'était pas encore très répandue, lorsque les brasseries marquaient leurs tonneaux de croix, de losanges, de triangles ou d'autres formes simples pour reconnaître les différentes forces, couleurs ou durées de maturation.

Depuis peu, le logo "Bière belge d'abbaye reconnue" a été créé et peut être utilisé sous certaines conditions : il faut que la bière aie une réelle origine monastique et que la brasserie verse une partie des bénéfices aux moines.

Il convient de ne pas confondre "bière d'abbaye" et "bière trappiste". Les trappistes constituent en effet un style à part entière. Il reste six brasseries trappistes, toutes situées en Belgique : Westmalle, Chimay, Orval, Rochefort, Westvleteren et Achel. La brasserie néerlandaise De Koningshoeven ne peut plus prétendre au terme trappiste depuis que les moines ont vendu leurs activités brassicoles à un brasseur laïc.

## II. Les bières de la soirée

Les bières sont présentées dans l'ordre de dégustation conseillé.

### **WELTENBURGER KLOSTER Hefe-Weissbier Hell**

**Brasserie** : Klosterbrauerei Weltenburg

**Force** : 5.1% vol.

**Style** : Weissbier Hell mit Hefe (bière blanche claire sur levure)

**Origine** : Allemagne

**Densité** : 1051, 12° Plato

*La plus vieille brasserie d'abbaye du monde, fondée en 1050, est située en Allemagne. Pour répondre au regain croissant d'intérêt pour les weizenbieren, cette brasserie produit cette bière conditionnée en bouteilles de 50cl.*

*Les notes de Manu*

**Apparence** : Blonde, filtrée. Mousse blanche avec de grosses bulles.

**Nez** : Agrumes, notes de citron.

Palais : Texture légèrement sirupeuse, par manque de carbonatation. Fini étonnamment sucré pour une blanche.

Appréciation : 7/10

*Votre note de dégustation*

## WITKAP PATER Stimulo

Brasserie : Slaghmuylder

Force : 6% vol.

Style : Abbaye blonde

Origine : Belgique

Densité : Cat. S

*Le nom et l'étiquette Witkap font clairement allusion aux capuches blanches des Cisterciens mais ne mentionnent aucune abbaye en particulier. Cette gamme a comme origine une brasserie de la province d'Anvers depuis longtemps disparue. Depuis de nombreuses années, elle est produite par la brasserie Slaghmuylder, à Ninove, en Flandre orientale.*

*Les notes de Manu*

Apparence : Mousse blanche et fine. Couleur jaune paille, filtrée.

Nez : Caramel, notes d'alcool.

Palais : D'abord citrique, puis crémeuse, duveteuse.

Appréciation : 8.5/10 La moins alcoolisée de la gamme, mais certainement pas au détriment du profil aromatique.

*Votre note de dégustation*

## WITKAP PATER Dubbele Pater

Brasserie : Slaghmuylder

Force : 7% vol.

Style : Abbaye double

Origine : Belgique

Densité : Cat. S

*Les notes de Manu*

Apparence : Mousse couleur crème, fine et abondante. Couleur brun-acajou

Nez : Nez citrique, acidulé

Palais : Le palais confirme le nez par une attaque citrique qui laisse rapidement place à un corps moyen, bien équilibré entre maltage et houblonnage.

Appréciation : 8.5/10 Etonnamment rafraîchissante pour une bière d'abbaye brune. Le goût maison "acidulé" y est sans doute pour quelque chose.

*Votre note de dégustation*

## CORSENDONK Pater

Brasserie : Van Steenberge (Bios)

Force : 7.5% vol.

Style : Abbaye double

Origine : Belgique

Densité : Cat. S

*A la fin du 14ème siècle, la fille du duc de Brabant, Maria, légua son domaine de Corsendonk, près de Turnhout, à l'ordre des Augustins. La propriété devint le prieuré de Corsendonk dont la bibliothèque lui valut une réputation internationale. Erasme vint au prieuré pour lire l'unique bible en grec existant aux Pays-Bas, mais les bâtiments furent saccagés plus tard aux cours d'émeutes religieuses et politiques.*

*Le prieuré de Corsendonk fut restauré au 17ème siècle, époque à laquelle on sait qu'il abritait une brasserie. On l'abandonna en 1784, mais les bâtiments du prieuré furent restaurés, une fois de plus, entre 1969 et 1975. Ils accueillent aujourd'hui des conférences réunissant des chefs d'Etat ou des chefs d'entreprise.*

*Les notes de Manu*

Apparence : Brun foncé. Mousse couleur crème.

Nez : Banane, malt.

Palais : Le malt domine, malgré quelques notes sucrées.

Appréciation : 8/10

*Votre note de dégustation*

## ABBAYE DES ROCS

Brasserie : Brasserie de l'Abbaye des Rocs

Force : 9% vol.

Style : Abbaye triple

Origine : Belgique

Densité : Cat. S

*L'Abbaye des Rocs est une de ces nouvelles petites brasseries qui se sont ouvertes en Belgique au cours de ces dernières années. L'Abbaye des Rocs tire son nom d'une ferme qui fut autrefois un monastère, près de Montignies-sur-Roc, en Hainaut. La brasserie fut créée comme toute petite brasserie de week-end, dans le garage d'un fonctionnaire qui était un amateur de bière enthousiaste.*

*Les notes de Manu*

Apparence : Ambrée foncée. Mousse blanche à faible persistance.

Nez : Très forte, dominante caramélisée.

Palais : Ouah! Ca décoiffe! La bière parfaite n'est pas loin... Quelle puissance, quelle longueur! Fruitée et caramélisée.

Appréciation : 9.5/10

*Votre note de dégustation*

--

<b>St. BERNARDUS Prior 8</b>
<u>Brasserie</u> : St. Bernardus <u>Force</u> : 8% vol. <u>Style</u> : Abbaye double <u>Origine</u> : Belgique <u>Densité</u> : Cat. S
<i>Les notes de Manu</i> <u>Apparence</u> : Mousse couleur crème, abondante et fine. Couleur brun-acajou foncé. <u>Nez</u> : Odeur forte, notes de muscade. <u>Palais</u> : Malt, caramel, alcool se mélangent dans cette bière d'une grande ampleur aromatique. <u>Appréciation</u> : 9/10 Vraiment génial!
<i>Votre note de dégustation</i>

<b>HET KAPITTEL WATOU Abt</b>
<u>Brasserie</u> : Van Eecke <u>Force</u> : 10% vol. <u>Style</u> : Abbaye triple <u>Origine</u> : Belgique <u>Densité</u> : Cat. S
<i>Les notes de Manu</i> <u>Apparence</u> : Mousse blanche et abondante. Couleur blonde, légèrement trouble. <u>Nez</u> : Dominante de fruits exotiques, quelques notes d'alcool. <u>Palais</u> : Attaque légèrement citrique, avec une bonne carbonatation sur le palais. Les notes d'alcool remontent en fin de dégustation. <u>Appréciation</u> : 7.5/10
<i>Votre note de dégustation</i>

Just Beer sur internet → <http://www.neptune.fr/JustBeer>

Activités de l'association, bars et distributeurs de bière sur Grenoble et environs, listing des brasseries françaises, présentation de plus de 1500 bières, présentation de brasseries,...

JUST BEER Association Loi 1901 pour la promotion de la bière sur Grenoble  
51, rue Saint Laurent 38000 Grenoble Tél : 04.76.51.11.32. E-mail : justbeer@hotmail.com  
Site Web : <http://www.neptune.fr/JustBeer>