



SOIRÉE DEGUSTATION DU 31 août 2006

BRASSERIE DU VAL DE DROME

Faire de la bière soi-même n'est pas très compliqué, c'est d'ailleurs ainsi que **Marc De Greef** a commencé, pour sa consommation personnelle et celle de ses amis.

La **Brasserie du Val de Drôme** a été créée au mois de mai 2001 au centre-ville de Crest.

L'installation de récupération (tanks à lait) permettait de produire au maximum 2400 l de bière par mois en huit brassins de 300 litres.

Au début, deux types de bière ont été mis au point. La "**Markus Blonde**" et la "**Markus Ambrée**", en bouteilles de 75cl et en fûts de 30 l. Elles titraient toutes deux 6,2% vol.

Le succès a rapidement rendu le local trop petit. La Brasserie s'installe à **Saou** en 2003. Ce déménagement a permis d'installer du nouveau matériel dans des bâtiments qui sont passés de 80 m² à 320m². Les bières Markus sont désormais fabriquées par du matériel professionnel pour brasser 1500 l. et les fermentations se déroulent au sein de cuves homogénéisées.

Deux nouvelles bières sont venues compléter la gamme: La **blanche** (5.0% vol.) et la **Brune** (6.8% vol.).

Les bières proposées, (du type des bières des abbayes belges) sont non filtrées et non pasteurisées, à fermentation haute, refermentées en bouteille, au pur malt, sans conservateur, ni colorant.

Chaque année, pour fêter le retour du printemps la Brasserie Markus fait un brassin unique qui se différencie des autres bières.

Un lieu d'accueil a été créé où l'on peut déguster les produits de la Brasserie avec un jardin accessible aux beaux jours.

La visite des installations est possible les samedis et dimanches à 17 heures.

Si vous vous baladez dans les gorges de la Gervanne, arrêtez-vous au Moulin de la Pipe à Ombleze (26).

Vous aurez la possibilité de goûter à leur Pipe blonde, brassée à l'eau de source du moulin.

Cette bière est brassée à la Brasserie du Val de Drome.

La Markus Blonde.

Bière claire avec une fine mousse éphémère, des petites bulles abondantes.

Le nez est floral, l'entrée en bouche est légèrement acide, douce et épicée qui s'apparente à du sureau, ce palais épicé fait ressortir une amertume houblonnée légère et désaltérante.

Non filtrée,

Non pasteurisée,

Refermentée en bouteille,

Sans colorant, sans conservateur,

Volume : 5%.



La Markus Blanche.

Cette Bière se présente parfois avec un zeste de "troublé", du fait de la non filtration mais qui offre une robe dorée agréable à l'oeil.

La mousse est peu abondante et éphémère contrairement aux bulles qui sont petites et abondantes.

Elle dégage un nez de banane, de miel très léger et de fleur. C'est une bière qui a une entrée sucrée et pétillante (due aux bulles) qui se prolonge avec une légère amertume due au houblon.

Non filtrée,

Non pasteurisée,

Refermentée en bouteille,

Sans colorant, sans conservateur,

Volume : 5,4%.



La Markus Ambrée.

Bière ambrée parfois légèrement trouble pour les mêmes raisons que la Blonde.

Les malts légèrement grillés qui sont utilisés dans cette bière lui confèrent un nez de caramel.

L'entrée en bouche confirme ce nez.

Elle a une bouche légèrement acide et piquante qui se prolonge par une amertume légère due au houblon.

Non filtrée,

Non pasteurisée,

Refermentée en bouteille,

Sans colorant, sans conservateur,

Volume : 6,2 %.



La Markus Brune.

La mousse et les bulles sont les mêmes que pour les autres bières, un nez fruité et caramélisé.

L'emploi de maltes torréfiés fait apparaître des goûts de grillé et de réglisse.

Cette bière offre un corps épais.

Douce et amère, elle est plus "sèche" que les autres bières.

Non filtrée,

Non pasteurisée,

Refermentée en bouteille,

Sans colorant, sans conservateur,

Volume : 6,8 %.

