



# SOIREE DEGUSTATION DU 18 SEPTEMBRE 2008

## LES GOÛTS DE LA BIÈRE

### Acide

#### *Gueuze-Lambic Cantillon (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.

A noter que le terme "gueuze-lambic" est une Appellation Géographique Protégée au niveau européen.

#### *Rodenbach Grand Cru (Rouge de Flandre Occidentale, 6% 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.

### Aigre-doux

#### *Vichtenaar (Rouge de Flandre Occidentale, 5.1% vol., Veraeghe-Vichte, Belgique)*

Attaque acidulée et rafraichissante. Corps parfaitement équilibré à caractère aigre-doux. Finale vineuse, longue en bouche, avec des notes de tanins et de bois pourri.

### 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 possèdent 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.

### Malts blonds

#### *Augustijn Grand Cru (Belgian strong blond ale, 9% vol., Van Steenberge, Belgique)*

Piquante, forte, pleine... une blonde assez maltée légèrement écœurante. Une pointe de fer très marquée dans la mousse

### Malts caramel

## *N'Ice Chouffe (Belgian Brown Ale, 10% vol., Achauffe, Belgique)*

Ale brune maltée (malts viennois et caramel), alcoolisée, au corps velouté et à la finale de diacétyl (beurre rance)

## *Val-Dieu Brune (Abbaye Double, 8% vol., Val-Dieu, Belgique)*

L'attaque est caramélisée. Bonne ampleur aromatique et longue persistance en bouche. Notes de brûlé dans le fini. Un bon exemple du style Abbaye Double

## *Miel*

### *Bière de Miel biologique (Spécialité épicée, 8% vol., Dupont, Belgique)*

Ambrée et aux arômes de miel très marqués, la Bière de miel biologique est, comme l'on peut s'y attendre, un produit au goût de miel prédominant. Cette caractéristique ne doit toutefois pas la faire entrer dans la catégorie des bières sucrées, avec lesquelles elle n'a rien en commun. En effet, le miel étant refermenté (c'est-à-dire consommé) par la levure présente en bouteille, la Bière de miel biologique n'a rien d'une bière sucrée mais il est normal d'y retrouver des arômes et le goût de miel.

### *Bière des Ours (Spécialité épicée, 8,4% vol., La Binchoise, Belgique)*

Ale blonde très fluide au corps dominé par les malts blonds. Le miel arrive dans un second temps et entre en compétition avec une légère amertume qui assèche l'ensemble.

## *Terreux*

### *Saison Dupont (Saison hennuyère, 6.5% vol., Dupont, Belgique)*

La Saison Dupont est une bière très désaltérante, particulièrement sèche et amère. Les notes d'agrumes (principalement pamplemousse) que l'on y trouve renforcent encore cet aspect désaltérant.

La longue refermentation en bouteille en fait une bière fort complexe, au caractère terreux marqué, mais très légère.

## *Sucré*

### *Bon-Secours Ambrée (Ale Ambrée, 8% vol., Caulier, Belgique)*

Bière forte et aromatique. Assez sucrée, mais pas désagréable, fruitée, pas trop écœurante contrairement à ses deux consœurs, mais bon, ça reste assez épais...

### *Leroy Stout (Stout belge, 5% vol., Leroy, 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.

Fiches de dégustation extraites de Projet Amertume (<http://projet.amertume.free.fr>)