

JUST BEER (Association loi 1901)
SOIREE DEGUSTATION DU 28 avril 1999 :
Famille du Lambic - Sous-familles : gueuze-
lambic & faro
((((((((((((((((((((((((

Cette soirée dégustation a pour but de vous faire découvrir deux bières de la famille du Lambic. En voici les fiches de présentation :

CANTILLON Gueuze 100% Lambic

Famille : Lambic **Sous-famille :** Gueuze-lambic
Brasserie : Cantillon (Bruxelles)
Alcool : 5% vol. **Densité :** 13° Plato **Pays :** Belgique
Contenant : Bouteille de champagne de 75cl, bouchonnée et capsulée. Millésimée sur le bouchon.
Présentation : Verre à gueuze (33cl, sans pied, fond plat). Servie idéalement à température de cave (15°C).
Ingrédients : Froment non malté, orge malté et non malté, levures sauvages, houblon, eau.
Profil aromatique : Sèche, âpre et fruitée. Bière acide et très désaltérante.
Conservation : Longue conservation en cave, couchée, à l'abri de la lumière. J'ai eu l'occasion de boire des bières de Cantillon de plus de 20 ans d'âge. La bière évolue vers une très légère madérisation et s'adoucit fortement.

LINDEMANS Faro-Lambic

Famille : Lambic **Sous-famille :** Faro
Brasserie : Lindemans
Alcool : 4,5% vol. **Densité :** 10° Plato **Pays :** Belgique
Contenant : Bouteille de 37,5cl, bouchonnée et capsulée
Présentation : Verre à gueuze (33cl, sans pied, fond plat). Servie idéalement à température de cave (12°C).
Ingrédients : Froment non malté, orge malté et non malté, levures sauvages, houblon, eau et sucre candi
Profil aromatique : Goût aigre-doux, le sucre candi venant agréablement balancer l'acidité du lambic.
Conservation : On peut garder des bouteilles couchées jusqu'à cinq ans, mais il n'est pas usuel de procéder ainsi pour un Faro.



JUST BEER (Association loi 1901)
51, rue Saint Laurent - 38100 Grenoble
Tél : 04.76.51.11.32. E-mail : Justbeer@hotmail.com
Visitez notre site web :
<http://www.neptune.fr/cybernetcafe/JustBeer>

presentation de la famille du lambic

Le Lambic est aujourd'hui produit à l'ouest de la ville de Bruxelles, d'Anderlecht à Schepdaal, Beersel, Lembeek et un peu plus loin, dans une région appelée Pajottenland. Le Lambic est une bière de *froment* qui n'a pas son pareil car le froment utilisé n'est pas malté. La législation la plus récente, qui date de 1965, exige qu'on utilise au moins 30% de froment, le reste étant de l'orge malté et non malté et parfois du riz, du maïs ou même du seigle.

Les bières Lambic possèdent à l'origine une densité de 1047-1054 (11,75 – 13,5 Plato), et sous leur forme non coupée, elles titrent 5 à 5,5% d'alcool en volume.

D'autres particularités caractérisent l'étape d'ébullition. On y ajoute bien plus de houblon que dans une cuvée traditionnelle, peut-être six fois plus. Ce houblon est vieilli, parfois pendant trois ans : le but de ce vieillissement est d'en diminuer l'arôme, la saveur et l'amertume, qualités pourtant recherchées par les brasseurs conventionnels. Dans ce cas-ci, le houblon est utilisé pour ses qualités secondaires c'est-à-dire pour protéger la bière contre les infections indésirables et contre une oxydation excessive.

Alors que les brasseurs traditionnels font bouillir en général une heure et demie, les fabricants de Lambic procèdent de manière bien plus sérieuse. Chez eux, l'ébullition dure plus de trois heures, parfois six heures. Puis vient l'étape critique. Le moût est refroidi dans une *cuve ouverte peu profonde*, dans le grenier de la brasserie. Les brasseurs de Lambic utilisent les levures sauvages naturellement présentes dans l'air pour fermenter le moût. Aucune levure n'est ajoutée au moût; seule une *fermentation spontanée* est réalisée, sur base de levures sauvages uniquement présentes dans la vallée de la Senne (région de Bruxelles). Une telle bière ne peut en conséquence n'être produite que dans une région restreinte, le Pajottenland, où on a pu identifier 86 souches de levures sauvages. Les brasseurs de Lambic hésitent à remplacer leur toit ou n'importe quelle partie de l'immeuble, pour éviter de déranger les levures sauvages ou d'autres micro-organismes qui donnent un caractère "maison" à leur bière.

Une fois refroidi, le moût va commencer à refroidir dans des tonneaux en bois. La contenance qui a le plus de succès est de 250 litres (le tonneau de Bruxelles), mais on utilise des tonneaux bien plus grands. Les brasseurs de Lambic traditionnels ne brassent pas en été parce que à cette époque, l'inoculation sauvage du brassin serait vraiment imprévisible. Ils ont l'habitude de considérer l'été comme une période d'emmagasinage, où la fermentation et la maturation se poursuivent. Quand ils ne restent en cuve qu'un seul été, les Lambic sont toujours considérés comme jeunes. Un Lambic de deux ou trois étés est considéré comme mûr. Certaines brasseries ont des Lambic bien plus vieux dans leurs stocks.

Le Lambic ainsi obtenu est rarement vendu tel quel mais il sert plutôt à l'élaboration d'autres bières (sous-familles). On y distingue :

- La gueuze-lambic : on la fabrique à partir du mélange de deux ou plusieurs Lambics pour créer une fermentation secondaire et un pétilllement semblable à celui du champagne. Cette opération, appelée coupage, se fera dans une grande cuve de bois puis la bière sera mise en bouteille pour une maturation de six à dix-huit mois en brasserie. La proportion entre le jeune et le vieux Lambic lors du coupage est de l'ordre de 70% de vieux Lambic pour 30% de jeune Lambic.
- La Kriek : La Kriek est obtenue par l'ajout de cerises directement dans les tonneaux de Lambic. La tradition veut que l'on utilise la variété de Schaerbeek, qui tire son nom d'une commune du nord-est de Bruxelles. On utilise des cerises que l'on a laissé sécher sur l'arbre, comme des prunes. On laisse en général la bière pendant six mois en fût. Elle aura



JUST BEER (Association loi 1901)

51, rue Saint Laurent - 38100 Grenoble

Tél : 04.76.51.11.32.

E-mail : Justbeer@hotmail.com

Visitez notre site web :

<http://www.neptune.fr/cybernetcafe/JustBeer>

subît une fermentation supplémentaire dans le tonneau grâce aux sucres du fruit et connaîtra une période de maturation de minimum un an en bouteille. Certaines brasseries utilisent une livre de cerises pour deux ou trois litres de bière.

- Faro : Il s'agit d'une bière faiblement alcoolisée. Quand le brasseur extrait le "jus" de son grain, il fait couler de l'eau tiède au travers. La première fois qu'il fait couler de l'eau, il obtient un extrait riche qui servira au lambic. On peut obtenir des bières plus faibles à partir du second et du troisième lavage : il s'agit respectivement du Faro et du Mars (rien à voir avec la bière de mars). Actuellement, les brasseurs ont pris l'habitude de rajouter du sucre candi dans la bouteille, pour assurer une fermentation supplémentaire et aussi pour épaissir la bière.

Si vous désirez obtenir des informations complémentaires sur une de ces bières, brasseries ou procédés de fabrication, n'hésitez pas à consulter la base de données que j'ai constitué; elle contient un résumé de plus de 2000 articles parus sur la bière dans de nombreux magazines. Je me ferai un plaisir de vous photocopier les articles vous intéressant. De la même manière, je peux vous donner mon listing de dégustation reprenant la présentation de plus de 1200 bières que j'ai dégustées. Contact : Emmanuel Gillard de Just Beer (Justbeer@hotmail.com)



JUST BEER (Association loi 1901)
51, rue Saint Laurent - 38100 Grenoble
Tél : 04.76.51.11.32. E-mail : Justbeer@hotmail.com
Visitez notre site web :
<http://www.neptune.fr/cybernetcafe/JustBeer>