

Les bières de la Belle Province



Unibroue, fondée en 1990, est une microbrasserie d'origine québécoise.

Historique

1990, Fondation de la société Unibroue, afin de développer et commercialiser les produits d'une micro-brasserie, Massawippi.

1992, la brasserie fait appel à un brasseur belge, Gino Vantieghem, pour créer une nouvelle bière : la *Blanche de Chambly*. Ce sera le point de départ d'une importante croissance.

Fin 1992, appréciant beaucoup le goût de ces bières, le chanteur **Robert Charlebois** fait une proposition aux propriétaires. En échange de publicité faite lors de ses spectacles, les propriétaires lui cèdent 20 % des actions de l'entreprise. Ce sera une entente profitable pour les deux parties.

2004, Sleeman Breweries Ltd. achète la compagnie. Depuis elle l'a revendue au groupe japonais Sapporo.

Particularités des bières de Unibroue

Les bières d'Unibroue se distinguent par les méthodes de brassage ancestrales employant notamment la refermentation en bouteille et la clarification de la bière, une filtration partielle au lieu de la filtration totale habituellement utilisée dans l'industrie. Les bières d'Unibroue conservent ainsi toutes leurs protéines et une partie de leurs levures, permettant de développer de véritables bières de dégustation.

Ces bières sont sur lie de levures fraîches, ces levures se déposant au fond de la bouteille à la suite d'une refermentation et d'une carbonation naturelle. Il s'agit du même procédé utilisé pour le champagne, à l'exception près que la lie du champagne est retirée par un processus de refroidissement localisé, alors que la lie des bières d'Unibroue est laissée dans la bouteille. Cette façon de faire procure une saveur tout à fait originale à la bière, en plus d'une source naturelle de vitamine B. Chaque bière d'Unibroue est habituellement brassée en un seul lot et n'est pas adoucie avec de l'eau.

Ces méthodes de brassage consistent en un procédé long et coûteux. Celui-ci exige un contrôle de qualité sévère puisqu'il ne tolère aucun additif chimique et aucun agent de conservation. On atteint un taux d'alcool supérieur à la moyenne des bières conventionnelles, sans arrière-goût d'alcool (tout comme les grands vins) et on peut obtenir pour ces bières une durée de vie beaucoup plus longue à la température de la pièce, soit entre deux ans et dix ans. En fait leur espérance de vie est presque illimitée (goût de porto après dix ans).

Unibroue est la première brasserie au Québec qui distribua une partie de ses produits dans des bouteilles de 750 ml bouchées avec du liège.

Les inconvénients se résument principalement au coût: les bières d'Unibroue sont plus chères que celles des brasseries industrielles, car leur fabrication est beaucoup plus longue: elle dure trois à quatre semaines, par rapport à 10 à 20 jours pour les bières industrielles.

L'Éphémère pomme

- Degré : **5,5**
- Contenance : **33 cl**
- Couleur : **blanche aux reflets jaune pale et jade.**
- Brassée depuis 2002

Les Éphémères sont une série de bières spéciales fruitées de style blanches, qui au fil des saisons et des années, voient le jour pour disparaître peu de temps après avec, à chaque fois, une recette originale qui ne durera qu'un temps. Différents arômes : pomme, canneberge, pêche, cassis,...

Seule l'éphémère pomme, est disponible toute l'année. Brassée à partir de matières premières 100% naturelles avec un heureux mélange de blé et d'orge de printemps auquel on ajoute un moût de pomme, des épices et des aromates naturels. Mousse somptueuse, exhibant des arômes fruités et racés avec des notes de « Granny Smith », des réminiscences de houblon. Aromes de muscade, gingembre et cannelle.

Excellent apéritif, bière désaltérante accompagnant agréablement les tapas ainsi que les fromages crémeux et légers et tous les desserts aux pommes .



La Don de Dieu

- Degré : **9**
- Contenance : **33 cl**
- Couleur : **blanche aux reflets dorés.**
- Brassée depuis 1998

La Don de Dieu est une bière à tirage limité qui était prévue au départ pour revenir une fois l'an, au mois de décembre. Au vu de son succès, elle est disponible à présent toute l'année.

La Don de Dieu est une blanche triple, qui s'inspire des bières belges triples d'abbaye, mais brassée avec du blé, ce qui lui confère son goût et sa texture particulière. Elle titre 9% d'alcool et permet encore une fois à Unibroue de se démarquer avec une bière blanche fortement alcoolisée, chose qu'on ne retrouve pas vraiment ailleurs à ce moment.

Ses saveurs de fruits et de houblon à peine perceptibles la rendent très légère en bouche, malgré sa teneur en alcool. Elle dévoile délicatement un soupçon d'épices qui s'épanouit au fil des gorgées. Dégustée froide, elle constitue un excellent apéritif alors qu'à la température de la cave ou légèrement refroidie, elle s'avère être un digestif hors pair.

Fidèle à sa tradition de mettre en valeur le riche passé du Québec, Unibroue dans le choix du nom, cette fois, s'est inspirée de celui du bateau, le Don de Dieu, de Samuel de Champlain qui, investi de l'autorité du Roy de France Louis XIV, avait pour mission « de parachever de découvrir ce grand pais fascheux d'Amérique ». Une mission qui le conduira à la fondation de Québec le 3 juillet 1608. Le tableau représente l'arrivée à l'embouchure de Tadoussac où les Européens ont rencontré les Amérindiens qui s'avançaient vers le navire aux abords du fleuve. L'image conçue pour l'étiquette est souvent utilisée désormais au Québec pour illustrer l'arrivée de Champlain, et ce, même dans des contextes où il n'est pas question de bière. Une reconnaissance bien méritée pour les artistes d'Unibroue.



www.Saveur-Biere.com

Seigneuriale

- Degré : **7,5**
- Contenance : **75 cl**
- Couleur : **Ambrée orangée**

Bière ambre orangé, aux touches d'agrumes, d'épices, de caramel et parfois même de vanille.

Unibroue nous permet là de redécouvrir la bière originale, auparavant produite à la micro brasserie Seigneuriale située au Manoir ancestral Pierre Boucher de Boucherville, représentée sur l'étiquette.



www.Saveur-Biere.com

La « 17 »

- Degré : **10**
- Contenance : **75 cl**
- Couleur : **Brune**

Unibroue produit une bière "millésimée" anniversaire tous les ans et la 17 est la version 2007. C'est une bière pour connaisseurs, qui tire 10%. Heureusement, l'alcool ne paraît beaucoup et elle se boit comme un 7-8%.

C'est une bière brune foncée, brassée dans le style belge. Elle a une robe brune opaque aux couleurs caramels, un goût de malt puissant aux notes de caramel, réglisse, épices et une amertume subtile...

Les connaisseurs la comparent à la Chimay Bleue beaucoup la considérant comme la meilleure d'Unibroue.

Actuellement indisponible en France.



La Terrible

- Degré : **10,5**
- Contenance : **75 cl**
- Couleur : **Brune foncée**

La Terrible est une bière sur lie d'une couleur brune foncée brassée à partir de matières premières 100% naturelles et pouvant être consommée tant à l'apéritif qu'au digestif.

Ayant une mousse somptueuse La Terrible déploie des arômes fruités avec des notes de torrification et de Madère et possède une longueur en bouche d'une grande élégance. Elle accompagne viandes fumées et grillées, fromages affinés et fromage ainsi que les desserts, tout comme un Porto.

Elle remplace agréablement le café.

