

Trois fois meilleures ? Les bières Belges Triples

24 Février 2010

Gouden Carolus Triple

Type : Bière d'Abbaye

Fermentation : Haute

Alcool : 9°

Brasserie : Het Anker

Une odeur très agréable d'épices...une bière de dégustation à apprécier lentement, une triple fermentation légère et complexe. Brassée selon une recette ancienne, la Gouden Carolus Triple offre un subtil mélange entre l'orge et le houblon. Son goût pur et délicat est obtenu par l'ajout de malts pâles. Les houblons fins sont macérés en fin de brassin, ce qui lui apporte un maximum d'arômes. Son goût moelleux et est idéal pour ceux ou celles qui recherchent une bière forte mais pas trop douce et donc plus rafraîchissante. Sa mousse couleur crème est rare pour une bière aussi claire.



Lancée en 2001, elle a gagnée entre autres en 2002 le "Gold Award" dans la catégorie des Belgian Style Triple au World Beer Cup, et en Novembre 2009 la médaille d'argent dans la même catégorie aux European Beer Star awards.

Maredsous Triple

Type : Bière d'Abbaye

Fermentation : Haute

Alcool : 10°

Brasserie : Moorgat (qui brasse aussi la Duvel)

Bière de type "Abbaye", brassée dans la tradition des Bénédictins de Maredsous. Blonde aux reflets dorés, voire ambrés, de type ale. Nez d'épices, de crème brûlée et de levures. Effluves fruités. Peu d'amertume.

Forte, douce et capiteuse dotée d'un bon équilibre et d'une bonne persistance. La Maredsous 10 se démarque par son scintillement festif, sa consistance crémeuse et sa mousse généreuse. Sa douceur masque avec élégance son caractère hautement alcoolisé. Son arrière-bouche équilibrée, longue et chaleureuse ne manquera pas de vous réjouir. À votre santé !



Nb : Elle s'appelait Maredsous 10 jusqu'en 2009

Kapittel Watou Triple

Type : Bière d'Abbaye

Fermentation : Haute

Alcool : 10°

Brasserie : Van Eecke



Une couleur vieil or, un véritable plaisir houblonné au nez, un brin résineux et épicé et légèrement fumé. Un corps dense et souple à la fois où la levure est très présente. Le houblon est plutôt doux en entrée de bouche et se développe dans un second. Il est très vite rejoint par une amertume qui ne cesse de grandir, apportant ainsi une grande longévité en bouche à cette bière, la rendant très agréable. Une bière forte qui ne le paraît pas, un plaisir équilibré qui fait souvent l'unanimité.

La Petite Anecdote :

Auparavant cette marque s'appelait *Het Kapittel* (le chapitre), aujourd'hui l'article *Het* a été abandonné au profit de *Watou*, du nom de la bourgade qui abrite la brasserie. Une bonne destination pour tous les amoureux de bière car outre sa grande proximité avec l'abbaye de St Sixtus et ses bières Westvleteren très recherchées (Une des 7 trappistes, à la production rarissime), elle accueille aussi les brasseries St Bernardus et de Bie. Il ne faut d'ailleurs pas confondre la Kapittel Watou Tripel Abt et la Watou Tripel laquelle est brassée par St Bernardus

Abbaye d'aulne triple brune sur lie

Type : Bière d'Abbaye

Fermentation : Haute

Alcool : 9°

Brasserie : Val de Sambre

Une, sinon la seule, Brune Triple Belge.

Ale brune particulièrement dense en bouche, à la fois sucrée, madérisée, beurrée et maltée. Bière de haute fermentation qui offre une couleur rouge foncée et une mousse blanche. Elle a un arôme caramélisé et une saveur très douce.

L'Abbaye d'Aulne fut érigée au 7ème siècle, près de Charleroi. "Aulne" fut le nom donné à l'abbaye vu les nombreux arbres de cette espèce entourant les bâtiments. Durant les siècles suivants, une activité brassicole apparut. Puis l'abbaye fut détruite sous la Révolution Française. En 1904, l'abbaye fut réouverte et des brasseries se chargèrent de la production de bière. Depuis 1998, celle-ci est brassée par la brasserie du Val de Sambre, sur le lieu même de l'ancienne abbaye.

