

Travaillées avec amour...les bières artisanales

21 Avril 2010

La Crécelle Blanche

Type : Bière artisanale
Fermentation : Haute
Alcool : 5°
Couleur : blanche
Brasserie : La Crécelle, Bourges, France



Bière de fermentation haute, refermentée en bouteille. Elle est brassée à partir de malt d'orge, de blé et d'avoine biologique, ce qui lui confère un côté trouble lors de son observation. Les épices qui entrent dans sa composition: écorces d'orange amère, coriandre, genièvre, citronnelle, cardamome. Très parfumée, elle apporte grâce aux houblons et aux agrumes un désaltérant incomparable. Elle doit se servir très fraîche et surtout sans citron ! Non filtrée, non pasteurisée, sans colorant ni conservateur. Un axe gustatif Belge sans conteste avec une belle rondeur en fin de bouche.

Cette bière Blanche a remporté le « FOURQUET DE BRONZE BIÈRE BLANCHE 2010 » (Concours du Musée Français de la Brasserie à Saint-Nicolas de Port).

La Hopus

Type : Belgian Pale Ale
Fermentation : Haute
Alcool : 8,3°
Couleur : blonde
Brasserie : Lefèvre, Belgique

Une mousse abondante, un nez assez léger, une odeur très florale. Le fond de levure se déguste dans un petit verre à part. Bière amère, sèche, surtout sur la deuxième partie de la gorgée, mais une amertume ni désagréable ni agressive.

On a aussi des saveurs légèrement sucrées et faiblement mielleuses. Le goût du houblon n'est pas aussi présent qu'on l'aurait imaginé (5 houblons).

S'en dégage un équilibre : cette légère astringence en entrée, puis l'amertume qui se développe, et la finale sucrée. C'est une bière désaltérante, bien équilibrée, très digeste.

Conseil de dégustation: la façon de boire la Hopus est très enrichissante pour les amateurs de bières : on découvre différentes amertumes selon que l'on verse la levure, à mi verre, verre entier ou simplement dans un verre à part.

L'anecdote : Le mot **HOPUS** marie le houblon (anglais : *hop*) et l'oeuvre (latin : *opus*).



La Dremwell Rousse

Type : Bière artisanale
Fermentation : Haute
Alcool : 6°
Couleur : ambrée
Brasserie : du Trégor, Bretagne



Une rousse bretonne très agréable, une bière type anglo-saxon sans trop d'amertume. Bien que titrant 6°, elle doit sa douceur et sa couleur aux différents types de malts utilisés et particulièrement le malt dit "caramel". Un goût boisé qui maintient le palais en excitation pendant de longues secondes de plaisir. Buvez, fermez les yeux, bienvenue dans la légende celtique.

Médaille d'argent au Concours général agricole à Paris en 2007.

L'anecdote : En breton, **Dremmwel** signifie « horizon ».

La Rouge Flamande

Type : Bière artisanale
Fermentation : Haute
Alcool : 5,8°
Couleur : ambrée
Brasserie : Thiriez, France



Une odeur acidulée et forte de pommes cuites au calvados et d'écorces d'agrumes. A la bouche c'est un goût assez original qui nous prend dès l'entrée. Un goût de patate douce, une sensation de châtaigne, une légère amertume et une certaine astringence viennent finir le tout, créant une belle harmonie et de magnifiques notes houblonnées au bouquet fleuri persistant jusqu'en finale.

L'anecdote : L'étiquette présente une vache, la Rouge Flamande étant le nom d'une race de vaches laitières. La bière a en effet vu le jour le 28 mars 1999 lors de l'inauguration d'une statue de l'animal, à Bergues. Brassée pour cette occasion à la demande des éleveurs, cette bière d'un jour s'est naturellement installée comme spécialité flamande.

La Grottenbier

Type : Bière belge

Fermentation : Haute

Alcool : 6,5°

Couleur : Brune

Brasserie : St Bernardus, Belgique

Mousse crémeuse et persistante, une brune très originale. Un nez malté et épicé, une attaque en bouche légèrement piquante, aux saveurs chaudement maltées accompagnées d'une pointe de caramel, qui laissent place à une fine amertume houblonnée en fin de bouche. Cette bière au caramel et à l'odeur fumée, au goût légèrement salé, est une brune légère qui se déguste très facilement.

L'anecdote : bière vieillie dans des grottes naturelles : Vous pouvez déguster la bière des Grottes dans les grottes marneuses de Kanne (Belgique) et à Valkenburg (Pays-Bas), à la température constante de 11°C (et chez les Gireaud ce soir, où il fait un peu plus chaud...). Comme pour le champagne, les bouteilles sont disposées sur un «pupitre» pour favoriser une seconde fermentation.

