

# ***Des bières qui en ont... les pousse-au-crime***

***13 Avril 2011***

## **Bracine Triple**

**Brasserie : Brasserie du Pays Flamand**

**Pays : Belgique**

**Genre : Blonde.**

**Titre alcoolique : 9%**



Dernière production lancée par cette jeune brasserie, cette bière du Nord-de la Belgique- surprenante a immédiatement conquis les buveurs des Flandres avant d'être récompensé d'une médaille d'or au Concours Général Agricole 2009 ! Un houblonnage bien présent, donnant une bière douce amère, avec un petit goût d'alcool d'agrumes. Le choix des houblons lui confère une amertume franche et noble et une typicité indiscutable.

## **Dulle Teve Triple**

**Brasserie : de Dolle**

**Pays : Belgique**

**Bière triple**

**Couleur : blonde**

**Densité : 10 %**



Ca sent le houblon, le cacao, une toute légère touche de réglisse. En bouche cacao, en un, houblon en 2, cacao revient en 3. Et houblon et cacao s'équilibrent jusqu'à la fin. Le tout est équilibré par un caramel et un alcool présent mais pas dérangeant. Les 10 degrés de cette demoiselle de joie lui valent son nom (traduction de Dulle Teve : Mad Bitch... « chienne folle »). Cette coquine nous fait baver et nous joue bien des tours, et des tours...

## **Abbaye Cistercienne Paix-Dieu**

**Brasserie : Caulier**

**Pays : Belgique**

**Genre : Blonde**

**Titre alcoolique : 10%**



La Paix Dieu Pleine Lune est une bière blonde titrant 10 degrés, refermentée en bouteille. Elle est commercialisée en bouteilles de 33 centilitres, avec la date du brassage apposée sur l'étiquette du col. Le premier brassin, du 23 septembre dernier, a été présenté le 31 octobre à l'occasion d'une journée portes-ouvertes à la brasserie. Pour le brasseur le rapprochement est fait avec le mode de vie cistercien fondé sur le rythme de la prière, mais aussi celui du travail de la terre et de ses produits, ce en parfaite communion avec les cycles de la nature.

## **Malheur 12**

**Brasserie : Landtsheer**

**Pays : Belgique**

**Genre : Brune, fermentation haute refermentée en bouteille.**

**Titre alcoolique : 12%**

Une odeur très maltée mais malheur ! Le côté caramélisé mêlé au malt : on ferait un malheur pour en boire et ce serait un malheur que d'oser la refuser ! Un bouquet de fleurs de houblon qui explose en bouche ! Sa couleur brun-rouge réjouit l'œil et sa rondeur en bouche ravit les amateurs.



## **XI.I**

**Brasserie : Lancelot**

**Pays : France**

**Genre : Brune.**

**Titre alcoolique : 11,1%**



Une bière très puissante. Très torrifiée et amère, elle reste longtemps en bouche. Elle se déguste lentement, se laisse découvrir... Une bonne Lancelot, brassée une fois l'an pour la nouvelle année celtique. Elle fait peur à plus d'un avec son taux d'alcool correspondant au calendrier (1er jour, 11ème mois), mais pas à nous, n'est-ce pas ?

NB : La nuit du 1er Novembre était, pour les Celtes, le début de l'année. Cette nuit qui abolit la frontière qui sépare le monde des vivants et l'au-delà. Cette nuit où les vivants ont accès au royaume des ombres et où les âmes viennent visiter les vivants. Cette fête fut christianisée en 835 et devint à la fois la fête de tous les saints (la Toussaint) et la fête des morts le 2 Novembre. En Irlande, après la grande famine, de 1847 à 1849, un million d'Irlandais émigrèrent aux Etats-Unis où ils continuèrent à fêter la Samhain sous le nom christianisé de All Holy's Eve. Puis ce nom évolua pour devenir Halloween, un évènement très commercial.

L'esprit qui anime les bières Lancelot s'illustre chaque année à l'occasion de la Nuit de SAMHAIN, fête organisée le 31 Octobre par la Brasserie, durant laquelle est brassée, en public et en musique, la XI.I, une bière noire titrant 11,1° d'alcool (pour 11è mois de l'année, 1er jour).

Brassée au coucher du soleil le soir du 31 Octobre, celle-ci est disponible après une fermentation de 6 semaines au solstice d'hiver.