

02 Avril 2014: De très belles choses..

Emelisse 2.5:

La Emelisse 2.5, une bière très houblonnée mais à la teneur en alcool relativement faible en alcool ! En effet, cette bière de Emelisse titre seulement 2,5% mais n'en demeure pas moins très houblonnée grâce à l'utilisation importante de Cascade, Chinook, Amarillo et Simcoe. Une bière d'été !

Ainsi, cette bière hollandaise propose une superbe robe blonde surmontée d'une mousse blanche imposante et persistante. Le nez laisse penser que l'on a affaire à une bière puissante, mais il n'en est rien.

On y retrouve de belles notes herbacées, de pamplemousse et d'agrumes... dignes d'une IPA ! En bouche, l'attaque fine et légère fait là encore place à au houblon. Le final s'avère à la fois sec et amer.

Cette superbe bière s'inscrit dans la lignée des bières houblonnées au même titre qu'une Emelisse TIPA par exemple !



Lost Abbey Carnevale

Brasserie : The Lost Abbey

Style : Saison

Nationalité: Etats-Unienne

Contenant: 75cl,

Alc 6,5%

Nez expressif sur de belles notes fruitées entre pommes, coings et poires. On notera de beaux accents floraux sur le lys (Brettanomyces) ainsi que des pointes acidulées et miellées.

Bouche ample sur une attaque florale emprunte de lys rapidement suivie de notes maltées entre miel et caramel.

La suite est plus amère mais laisse les notes fruitées (entre pommeau et eau de vie de poire) s'exprimer pleinement.

La finale est fruitée entre malt et notes de fruits sur une amertume accrue. Une excellente interprétation entre saison et bière de garde.



Loroyse triple

Couleur :Blonde

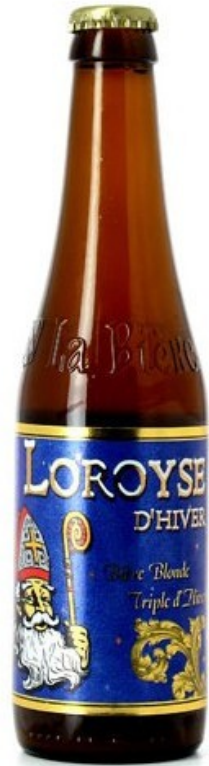
Force :Forte (7 à 9°)

Degrés d'alcool :8°

Loroyse est une bière aux trois malt spécialement sélectionnés pour leurs qualités gustatives et olfactives. Les brasseurs apportent une attention particulière à la qualité de l'eau de brassage. De plus, ils ont choisi une variété particulière de houblon apportant une délicate amertume et une touche aromatique très appréciable.

Particularités de la bière Loroyse

Loroyse est brassée dans le respect de la tradition brassicole. Cette bière est une véritable triple fermentation (rare en France), ce qui lui confère une douceur et un velouté en bouche harmonieux. Sa teneur en alcool (8%) alliée à de nombreuses saveurs procure à la bière Loroyse une flaveur subtile et grandement appréciée par les amateurs.



Mont Saleve Black Indians

Brasserie: Mont Salève

Style: Black IPA

Neydens, France

Bouteille 33 cl.

Couleur: Noir

Une couleur d'encre, du pétrole!!! Mousse Chocolat, crémeuse, très longue tenue.

Nez: au début, les arômes de houblons sont prédominants (fruits exotiques, litchi). Le côté malté n'est pas perceptible. En se tempérant, les notes maltées se font plus présentes.

Bouche: les premières gorgées sont marquées par un mélange de malt grillé (cacao torréfié) et de houblon résineux.

Le corps est moelleux, soyeux, onctueux, gras, mais sans être lourd. C'est juste exceptionnel!!! En poursuivant la dégustation, le fruité est de plus en plus perceptible (fruits exotiques, litchi).

L'amertume est vraiment puissante (estimation IBU: 110 -120) et la longueur en bouche rare pour une bière française.

Les gorgées se succèdent sans se ressembler: tantôt le houblon domine, tantôt le côté malté est dominant, une vraie complexité!!!

Au final: ne serait-ce pas la meilleure bière française que j'ai goûté???

Il y a peu de place au doute là dessus...



Amager Hr. Frederiksen

Brasserie : Amager

Style : Stout

Nationalité: Norvégienne

Contenant: 50cl

Alc 10,5%

Nez doux sur une céréale généreuse marquée par le blé.

Le caramel apporte une belle douceur et de jolies accents sur le sucre roux.

Le citron vert est omniprésent et vient agrémenter le tout en l'allégeant subtilement.

Bouche à la texture crémeuse sur une bulle fine. L'attaque est dominée par le citron vert. Le blé et de fines touches boisées apportent immédiatement notes acidulées et vanillées.

L'amertume apparaît progressivement (avec de belles touches cendrées) et fini par devenir Ultra dominante.

La finale est amère à souhait sur des notes de café noir et de résine de pin.

