

# Les '99/100'

Lundi 20 Avril 2015

## Hill Farmstead La Vermontoise

**Brasserie : Blaugies**

**Style : Saison**

**Nationalité: Belge**

**Contenant: 75cl**

**Alcool: alc 6%**

Nez fruité d'une grande complexité et d'une originalité certaine. La fraîcheur agrumée de l'Amarillo sur la chaire de pamplemousse se marie magnifiquement aux accents phénoliques, floraux et rustiques de la levure. On y trouve des notes aussi diverses que du pain de campagne grillé, du lichen et des notes évocatrices de sous bois. Le tout est envoutant et très expressif.

Bouche crémeuse en accord avec le nez. L'attaque reprend les accents floraux et rustiques évoqués plus haut, ainsi que le pamplemousse et les notes phénoliques. L'amertume se fait rapidement présente renforçant ainsi le côté agrumé et magnifiée par une sécheresse droite et minérale. De doux accents fruités reviennent ensuite entre prune, poire et reine-claude. La finale est riche, boisée et florale sur une sècheresse puissante tout juste relevée d'épeautre.



# Mikkeller Invasion Farmhouse IPA

**Brasserie : Mikkeller**

**Style : India Pale Ale**

**Nationalité: Danoise**

**Contenant: 75cl**

**Alcool: Alc 8%**

Nez puissant sur d'impressionnantes touches florales marquées par le lys et par de belles notes fermières (bretts). La suite est plus exotique sur le zeste de citron vert, la mangue et le litchi. Une jolie fraîcheur et des accents agrumés parfont l'ensemble.

Bouche sur les zestes de citron vert et de pamplemousse en attaque. Les bretts apportent rapidement de belles touches florales (de pissenlits et de lys) suivies d'une amertume résineuse. Le tout est puissant, astringent et impressionnant!!

La finale est une véritable salade de zestes d'agrumes en tout genre rehaussée de notes poivrées et d'une grande sécheresse boisée.



# Dark Horse Double Crooked Tree IPA

**Brasserie : Dark Horse Brewing**

**Style : Double India Pale Ale**

**Nationalité: Etats Unienne**

**Contenant: 35,5cl**

**Alcool: Alc 12%**

Nez riche et puissant dominé par des notes de caramel et de mangue. On retrouve également des accents de miel, de résine de sapin et de goyave. De fins accents pommés, saupoudrés de cannelle et d'un soupçon de réglisse, agrémentent le tout ainsi que de l'orange confite en évoquant le barley wine.

Bouche chaleureuse et expressive. L'attaque est partagée entre résine et caramel sur fond de fruits confits, de mangue et de d'abricot sec. La résine (sève de pin) se fait peu à peu dominante, accompagnée d'une amertume puissante et salvatrice. L'abricot sec se renforce accompagné de miel et d'encore plus de résine. La finale est rugueuse, amère et résineuse, elle vous laissera longtemps le souvenir poignant d'une manque caramélisée tartinée de résine...Miam!!



# Evil Twin I Love You With My Stout

**Brasserie : Evil Twin**

**Style : Stout**

**Nationalité: Danoise**

**Contenant:35,5cl**

**Alcool: alc 12%**

Nez vif et original sur de surprenantes notes de triple sec et de guimauves rendant la découverte plus que déroutante. On distingue néanmoins des accents de caramel, de chocolat au lait, de toffee, agrémentés d'amandes fraîches et de pistache. L'orange amère et des accents de kirsch finissent de troubler vos sens.

Bouche grasse et sirupeuse reposant sur une densité ronde et massive. Le sucre d'orge et le sirop d'orgeat s'allient à un caramel brun et à un chocolat au lait généreux. Le tout vient en opposition à une torréfaction vive et à une amertume végétale, de chaleureuses notes d'eau de vie et de triple sec se chargeant de corser le tout. La finale est fruitée sur la poire et la châtaigne caramélisée, ronde sur le sucre d'orge et amère entre grain et chocolat noir.... Pan !



# AleSmith Decadence

**Brasserie : Alesmith**

**Style : Barley Wine**

**Nationalité: Etats-Unienne**

**Contenant: 65cl**

**Alcool: alc 10%**

Nez gourmand et engageant, sur un maltage riche d'accents caramélisés et pâtisseries évoquant la visitandine et la crème pâtissière. Des nuances d'agrumes sur la fleur d'oranger, très présente, et l'orange confite rafraîchissent l'ensemble et nous attirent irrémédiablement vers une bouche qui s'annonce grandiose.

Bouche grasse et puissante, reprenant la dualité malt / agrumes. Le maltage reste pâtissier, sur des notes de crème anglaise, de vanille et de noisette, réhaussé de fleur d'oranger et de triple sec. Le développement offre une amertume soutenue, surlignant les nuances d'orange ainsi que les chaleureuses notes de caramel brun. La finale laisse poindre une amande amère mariée à de la pâte de fruits de coing, qui s'éloignent dans de fugaces et évanescents notes de liqueur d'orange. Encore une grande bouteille de chez AleSmith !



**Bonne soirée !**