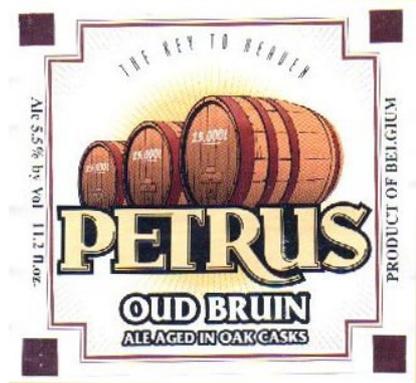


Les Brunes ne comptent pas pour des prunes, du moins en Belgique...

26 Mai 2010

La Petrus Oud Bruin

Type : Bière Brune
Fermentation : mixte...
Alcool : 5,5°
Brasserie : Bavik (Belgique)

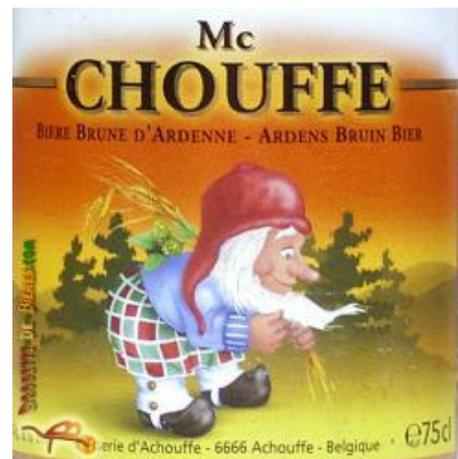


De couleur acajou, légère, très légèrement aigre, elle présente un arôme fruité et boisé. Légèrement acide, peu amère, elle manque un peu de caractère mais, si elle s'efface rapidement en bouche, elle reste toutefois très agréable à la consommation. Il s'agit d'une bière de fermentation mixte. On utilise la technique du coupage pour la fabriquer. Après avoir été brassée et coupée, la bière est mise en tonneau de chêne. La bière mûrit encore et le bois a une influence directe sur la couleur et la saveur de la bière.

La gamme des bières Petrus comprend aussi une « double brune », un peu plus forte.

La Mc Chouffe

Type : Bière Brune
Fermentation : Haute
Alcool : 8°
Brasserie : Achouffe (Belgique)



La Mc CHOUFFE est une Bière brune non filtrée, refermentée aussi bien en bouteille qu'en fût. On retrouve derrière son bouquet fruité une légère pointe d'amertume. Elle est inspirée des brassins riches et puissants d'Écosse, on l'appelle souvent la « scotch ale des ardennes ». Elle présente un profil malté doux et complexe, un corps brun profond et des notes d'amertume houblonnée.

NB : le nom de la Brasserie est celui du village des Ardennes Belges où elle est implantée. Cette bière est toujours représentée par des **lutins** et **farfadets** (tirés à partir des contes et légendes des Ardennes).

La Malheur 12

Type : Bière Brune

Fermentation : Haute

Alcool : 12°

Brasserie : Malheur (anciennement de Landtsheer) (Belgique)

Au regard, une mousse abondante, mais qui retombe en une fine couche bien colorée. Au nez, elle nourrit un parfum profond, intense et caramélisé. En bouche, elle libère un remarquable bouquet de riches fleurs de houblon, de fruits noirs très murs. Très dense (on a presque l'impression de manger), l'attaque est métallique, mais se répand rapidement sur le malt caramel et le beurre pour ne laisser, dans un long final, que des notes café et moka. Certains y retrouvent les saveurs des gaufres belges.



Bref, ce serait un malheur que d'oser la refuser ! un poids lourd de la famille des bières spéciales Malheur. Prenez du temps pour elle: sa saveur entière bien arrondie reste facile à boire. "A déguster à l'aise avec la sagesse du fin gourmet", disent les connaisseurs.

NB : le nom Malheur a été choisi suite à des études marketing. La brasserie Malheur perpétue la tradition des brasseries artisanales Belges.

Artevelde Grand cru

Type : Bière Brune

Fermentation : Haute

Alcool : 7,3°

Brasserie : Huyghe (Belgique)

Cuvée spéciale de type "grand cru", aux arômes de réglisse camouflés par un contexte amer, affinée au palais d'une touche plus piquante. Elle s'arrondit naturellement sans ajout de sucre et uniquement par la présence d'un malt torréfié sans excès.

Elle autorise une consommation tempérée ou fraîche, et se conserve aisément quelques années, comme un "grand cru" évidemment.

Nb : la Brasserie Huyghe brasse également la Delirium Tremens ou la Guillotine.



Cuvée du château 2010

Type : Bière Brune

Fermentation : Haute

Alcool : 11°

Brasserie : Van Honsebrouck (Belgique)

Bière brune de caractère, très sombre. Aromes de cannelle et de café. Le côté sucré n'est pas trop prononcé, contrairement à la Kasteel brune de la même brasserie. Des saveurs de fruits, raisins, Persistent en bouche.

Bière agée de 10 ans, vieillie en fûts.

Nb : visitez www.vanhonsebrouck.be ,leur site est fait avec beaucoup d'originalité, pour entrer, un conseil, tirez sur la bonne sonnette à droite de la porte d'entrée du château... et prenez l'ascenseur pour la visite. La brasserie produit aussi les bières St louis et Brigand.

