

***Dans le Cantal, la brasserie Fleurac, ou...
au cœur des Volcans d'Auvergne, il n'y a pas que la Volvic qui
coule...***

29 Juin 2011

La blonde

Genre : Pale Ale

Titre alcoolique : 5%

Bière blonde légère et rafraichissante, légèrement agrémentée de fleurs de sureau. Mousse blanche, abondante sans être excessive, bulles moyennes, bonne persistance. Un nez légèrement houblonné, agrumes et vanille. Attaque fraîche et désaltérante, suivie des notes

douces et rafraichissantes du sureau, l'ensemble est peu sucré et la persistance de la finale est assez longue. En bouche, c'est léger, équilibré, rafraichissant. Le coté légèrement épicé est très agréable et permet de maintenir la longueur en bouche. À rapprocher de certaines blondes épicées.



La Rouge

Type : Ale Ambrée

Couleur : ambrée rouge

Densité : 5,5 %

Mousse de couleur chamois, faible persistance. Au nez , houblons et gentiane sont présents sans exagération, l'amertume transparaît légèrement ainsi que le toffee du malt caramélisé. En bouche, c'est très surprenant. Une attaque fraîche bien marquée par la saveur des houblons, une impression de café froid mêlée à une astringence et à de l'amertume, suivie de la persistance délicate de la gentiane. Le corps est léger et souple, peu sucré. C'est apparemment déséquilibré mais on en demande encore. Une bière très agréable servie du frigo et dont la gentiane ressort mieux servie à température de cave.



La Triple

Genre : Triple d'Abbaye

Titre alcoolique : 8%

Une robe très orangée. Un nez sec et houblonné, où miel et fruits secs sont présents. Une entrée sucrée, fruitée, puis une touche astringente et très houblonnée, le tout accompagné d'une note acide. Le houblon reste longtemps. Le corps a de l'ampleur et un peu d'astringence, l'alcool est bel et bien présent. Une bière de caractère servie à température de cave qui se transforme en bombe de saveurs servie chambrée.



La Noire

Type : Imperial Stout

Titre alcoolique : 7%

Une mousse fine et blanche, une bière noire comme le café, on la devine bien clarifiée sur les bords du verre. Un nez torréfié, des arômes de chocolat noir et de fruits confits qui viennent parfaire le tout. En bouche une attaque très franche, ronde et soutenue, la réglisse fusionne délicatement avec les houblons. Un goût de café froid avec une douceur réglissée. Un petit déficit d'amertume et de longueur en bouche mais une bière somme toute très équilibrée.



La Triple brune IPA

Genre : IPA Brune

Titre alcoolique : 8%

Mousse blanche, de bonne tenue. Au nez, l'amertume typique du houblon américain Amarillo utilisé en houblonnage à cru ne passe pas inaperçue. Ses notes d'agrumes sont agréables et laissent présager une vraie IPA. Une attaque désaltérante malgré le taux d'alcool, suivie par la plénitude apportée par les malts caramélisés qui contrebalancent délicatement les houblons en y ajoutant une rondeur persistante. La finale fait rejaillir l'amertume qui persiste.

