

Soirée dégustation.

Mercredi 11 Juin 2014

Une belle diversité, une belle soirée !

Duvel Tripel Hop

Entrée: **Plateau de charcuterie.**

Couleur :Blonde

Force :Très forte (9 à 12°)

La Duvel se brasse traditionnellement avec deux variétés de houblon. Pour la Duvel Tripel Hop, les brasseurs sélectionnent chaque année une troisième variété de houblon intéressante. Les véritables amateurs de bière resteront positivement surpris par le profil aromatique final de cette bière.

Pour 2013, nos brasseurs ont sélectionné la variété de houblon exotique Sorachi Ace du Japon.

En brassant **trois variétés de houblon** plutôt que deux, nous obtenons de nouveaux arômes de houblon et une plus grande amertume. Le houblon Sorachi Ace enrichit la palette de goûts typique de la Duvel par des notes fraîches d'agrumes et menthe.

En appliquant la technique du « dry hopping » (houblonnage à sec), dans laquelle les cônes de houblon Sorachi Ace sont ajoutés dans une phase ultérieure du processus de brassage, ces arômes de houblon sont bien plus présents dans la bière finale.

Cette intensité aromatique accrue doit aussi être portée par un moelleux plus soutenu, ce qui se traduit en un pourcentage d'alcool final de 9,5 %.

La Duvel classique, tout le monde connaît. C'est une bière blonde, de bonne facture, mais à qui il manquait cruellement une once de caractère.

Voilà, c'est désormais le cas. Cette Tripel Hop a du caractère, la bougresse. On retrouve l'équilibre parfait de la Duvel, mais avec cette fois une très belle amertume, et une belle longueur en bouche.



La Perle Mondiale

Plat: Coquelets marinés en crapaudine, petites rattes sautées à la Plancha.

Brasserie: ARTZNER

Bière ambrée à 13% alc. vol. (2013)

LE TOUR DU MONDE EN UNE GORGÉE !!!

Cette bière millésimée peut être consommée de suite ou bien se conserver plusieurs mois. Son fort degré d'alcool et la refermentation en bouteille lui confère un potentiel d'évolution surprenant..

Recette:

- Brassin millésimé au degré d'alcool croissant chaque année (13% alc.vol. pour 2013).
- Bière fabriquée avec des ingrédients des cinq continents: Houblons typiques des USA et de Nouvelle Zélande, Orge malté européen, Gingembre de Chine, Maniguette de Côte d'Ivoire.
- Bière de fermentation haute et refermentée en bouteille.

Robe et aspect:

Belle mousse compacte blanche. Bière non filtrée légèrement ambrée.

Arôme:

La fermentation haute, des houblons typés et l'utilisation de gingembre et de maniguette développent un arôme fruité et épicé qui est exacerbé par la forte teneur en alcool.

Goût et après goût:

L'amertume intense ainsi que les épices se marient harmonieusement avec le degré d'alcool fort.

Belle longueur en bouche sur les épices et l'amertume grâce à une fermentation bien atténuée.

Une très belle bière artisanale, avec du coffre, du goût, une âme !!

A boire, à re-boire, à déguster, à savourer.

Que du bonheur !!



Black Bear Beer

Plat: Fromages.

La brasserie de Fleurac

Type: Quadruple noire I.P.A.

Ingrédients : Eau, malt d'orge, houblon, levure.

Degré : 11% d'alc/vol

Style : IPA noire

A la vue, c'est du pétrole, du brut

En bouche, c'est gras, il y a de la mâche. Ca colle presque aux dents !

Une amertume soutenue et bien présente et longue sur la langue. Des arômes de noisette, de cuir, de chocolat, de nougat.

Une viscosité presque comme de l'huile.

Un vrai bonheur, une chance de boire une chose pareille.

Superbe, sublime, j'adore !!



Lion Stout

Dessert: Fondant au chocolat, glace à la vanille.

Brewed by: Ceylon / Lion Brewery Limited Sri Lanka

Style: Export Stout

ABV: 8.80% ABV

A première vue, le Sri Lanka n'est pas un pays réputé pour ses bières. À première vue seulement, car le célèbre Beer Hunter Michael Jackson ne s'y est pas trompé : la Lion Stout est belle et bien l'une des meilleures au monde. Brassée à partir du houblon Styrian, cette Stout ravira les amateurs de bière de caractère !

Cette bière noire présente dans le verre une robe impénétrable surmontée d'une fine mousse beige. Le nez propose une superbe complexité aromatique avec des arômes de fruits noirs, de malts torréfiés et de café. En bouche, après une attaque généreuse, nous retrouvons de très belles saveurs de café noir et de chocolat. Le final s'avère être à la fois amer et torréfié !

La Lion Brewery nous propose donc une bière qui surprendra les plus connaisseurs d'entre vous par sa finesse et son caractère. Une grande bière.

Ha oui !! Que de saveurs !!

Si j'avais une remarque à formuler, c'est la présence de toutes petites bulles, très discrètes.

C'est un peu surprenant pour une stout.

Mais c'est tellement bon, qu'on les oublie vite, très vite !!



Emelisse White Label Barley Wine 2012 Buffalo Trace Bourbon

After: Open

Brasserie : Emelisse

Type : Barleywine

Couleur : Ambrée

Force : Très forte 12°

Degrés d'alcool : 12°

Attention, cette bière est **surpuissante**.

Si Emelisse nous avait habitué aux Imperial Stout pour ses éditions spéciales White Label, c'est cette fois sous la forme Barley Wine que la brasserie hollandaise nous propose l'une de ses dernières créations.

Ainsi, cette bière hollandaise nous propose un visuel classique avec une très belle robe légèrement ambrée et une mousse fine peu persistante.

Le nez dévoile de puissants arômes à la fois sur le caramel, l'orange, la vanille et même une note houblonnée. En bouche, l'attaque douce mais généreuse laisse place peu à peu à l'orange et à des notes houblonnées sur le pin.

La longueur en bouche est superbe.

La **Emelisse White Label Barley Wine** ravira donc tous les amateurs de ce type de bière.

Bonne soirée !

