

# Deux blanches pour trois noires...

## 29 Septembre 2010

### La Blanche de Bruxelles

origine : Belgique

brasserie : Lefebvre

fermentation : haute

titrage : 4,5%

Bière blanche au nez frais, herbeux, houblonné, à la saveur douce et moelleuse avec une touche d'orange.

**NB :** La brasserie artisanale Lefebvre fabrique aussi la gamme des Floeffe, la « Hopus », et la Barbar.



### La Trappe Blanche

origine : Belgique

fermentation : haute

titrage : 5,5%

la Trappiste Blanche, brassée avec des espèces de houblon très aromatiques, est fraîche de caractère. La Trappiste Blanche n'est pas filtrée, elle n'est pas pasteurisée, et a une fermentation en bouteille. Contrairement aux autres bières de La Trappe, cette bière se boit très fraîche.

Les bières Trappe sont les seules Trappistes à n'être pas Belges mais Hollandaises. Elles sont brassées avec la collaboration des moines de l'Abbaye Notre-Dame de Koningshoeven, qui brassent 7 bières différentes (La blonde-la brune-la triple-la quadruple-la witte-la Bockbier et l'Isid'Or). Elles sont de fermentation haute. La Trappe Witte est la seule trappiste blanche.



## *La St Peter's Old Style porter*

**origine : Angleterre**

**brasserie : St Peter's**

**fermentation : haute**

**titrage : 5,1%**

La Peter's Old Style Porter est une bière issue d'un assemblage de vieille bière et de bière jeune et légère. Les 1ères Porter anglaises étaient fabriquées de cette façon: par mélanges.

Au nez, on perçoit immédiatement le côté "brûlé". En bouche, c'est mince et dominant sur des arômes de café. Puis on distingue des notes de pain brûlé voir de tabac brun et de chocolat. Cette bière est très désaltérante et longue en bouche, sèche et sans enrobage.



**NB**:"Elue meilleure Porter anglaise en 2005" ; la **porter** (« cocher » en anglais) est un type de bière de fermentation haute originaire d'Angleterre. Consommée depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle, elle a donné naissance aux diverses stouts.

## *O Hara's Irish stout*

**origine : Irlande**

**fermentation : haute**

**titrage : 4,3%**

Une belle stout très foncée, presque noire qui fait une mousse bien riche au départ, retombant cependant très rapidement.

Nez est très discret, un peu de café, de tabac. En bouche, pas de trace de sucre. Très sec, amertume assez présente, ce qui l'allège par rapport à d'autres Stouts ou Porter. Les saveurs sont franches, en ligne avec le nez : café, réglisse noire, pain brûlé. Excellente longueur en bouche.

Une très belle bière. Si vous ne connaissez que la Guinness dans les Stouts irlandaises, celle-ci est plus élégante et légère, sans le côté sucré.



**NB** : médaille d'or dans sa catégorie au trophée international de la bière 2000 à Londres.

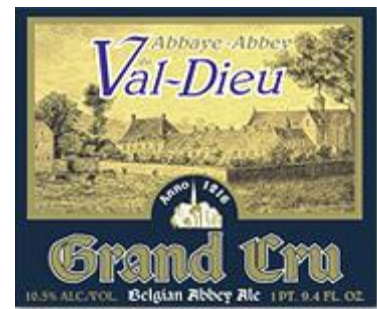
## Abbaye de Val Dieu Grand Cru

**origine : Belgique**

**fermentation : haute**

**titrage : 10,5%**

Au vu du titrage, on s'attend à du malt doux très alcoolisé mais cette brune nous exprime -surtout en entrée- une torrification bien marquée et un houblon présent. Le caramel et les notes douces sont parfaitement équilibrées par une amertume moyenne et des goûts de café.



**NB :** La brasserie de Val Dieu, réinstallée en 1997 dans les murs même de l'ancienne abbaye, s'est inspirée des recettes utilisées autrefois par les moines brasseurs du Val-Dieu, pour prolonger cette tradition. Il a fallu adapter ces recettes aux matières premières et au matériel d'aujourd'hui. Les bières actuelles sont donc de vraies bières d'abbaye, de fermentation haute, non pasteurisées, simples, sans aromates.