

Brasserie: Dieu du Ciel.

Montréal, Québec, Canada

Samedi 4 Octobre 2014

Dernière volonté

Entrée

Type :Belgian IPA

Couleur :Blonde

Force :Modérée (5 à 7°)

Degrés d'alcool :6,5°

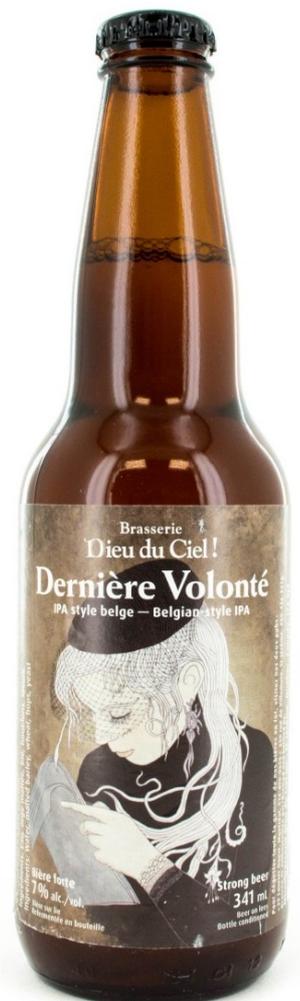
La Dernière volonté est née d'une rencontre entre les traditions brassicoles belges et britanniques. Elle présente un nez complexe d'esters de fleur et d'alcool, soutenus par des arômes fruités et légèrement maltés, le tout couronné par un fort bouquet de houblon. En bouche, cette bière d'une rondeur moyenne offre des saveurs épicées et fruitées, accompagnées d'une discrète touche d'alcool. En étalement, le houblon ferme la marche avec force.

Note personnelle:

Il faut le dire. Comme la plupart des bières Canadiennes, c'est en général très réussi.

C'est beau dans le verre, c'est orangé, la mousse est fine et dense, de couleur unie. En bouche, c'est très bien équilibré, mais ça manque un poil d'amertume, juste un poil.

C'est quasi parfait !



Corne du diable

Plat

Type : Pale Ale

Fermentation : Haute

Alcool : 6.5°

Pays : Canada

La Bière Corne du diable est une bière de type pale ale à fermentation haute, conçue par le brasseur Brasserie Dieu du Ciel !

Brassée depuis 2004, la Corne du diable est une interprétation contemporaine des « India Pale Ales » d'origines anglaises. Ce style, né sur la côte ouest de l'Amérique du Nord, se caractérise par des bières fortes et très houblonnées.

Il en résulte une bière à la couleur rousse qui développe des saveurs rondes et caramélisées alliées à une amertume tranchante et à des arômes puissants dus à un houblonnage à froid.

Note personnelle:

Un vrai délice cette IPA. Une très belle mousse sur le verre. Une explosion de saveur en bouche dès la première gorgée. Une longueur en bouche digne des plus grandes IPA.

De la fraîcheur, de l'amertume, de la puissance

Géniale !



Chaman

Plateau de fromage

Imperial Pale Ale

9% d'alcool

Type: Extra forte

La Chaman est une bière forte de couleur ambrée et houblonnée à froid, dans laquelle le houblon domine autant en arôme qu'en saveur.

En bouche, la forte amertume est bien balancée par une bonne présence de malts et l'alcool est présent sans dominer.

Il en résulte une bière complexe et amère, mais toujours équilibrée.

Note personnelle:

Un très belle mousse, très riche, dense, belle couleur, persistante.

Un amertume bien présente mais bien maîtrisée et bien équilibrée.

Attention à ne pas en abuser, c'est pas de la bière pour les pieds tendres !

Excellent, topissime !



Péché Mortel

Dessert

Type : Imperial Stout au café «Refermentée en bouteille»

Couleur : Noire

Force : Très forte (9 à 12°)

Degrés d'alcool : 9,5°

La Péché Mortel est une bière d'un noir intense, dense, et présentant des goûts de torréfaction prononcés. Du café équitable est infusé durant le brassage, intensifiant l'amertume et procurant à la bière un puissant goût de café. Conçue comme une bière de dégustation, nous vous invitons à la consommer avec modération.

Ce style de stout, dans laquelle les niveaux d'alcool et d'amertume ont été augmentés afin d'en favoriser la préservation, a été originalement conçu pour supporter le dur voyage nécessaire à l'exportation de l'Angleterre vers la Russie. Le mot Imperial provient du fait que cette bière était brassée spécialement pour la cour du tsar de Russie.

Note personnelle:

Une bien belle étiquette qui donne le ton !

Un couleur noire, comme du pétrole, un mousse attachante et parsemée de tâches brunes, une odeur de griottte, nez de café.

En bouche, c'est du délire, c'est parfait.

C'est épais, visqueux, c'est gras.

Une amertume avec un retour, qui dure, qui dure ...

Un must !



Solstice d'hiver

Pour conclure.

Type : Barleywine

Couleur : Ambrée

Force : Très forte (9 à 12°)

Degrés d'alcool : 10,2°

Attention, bière d'exception ! D'une part, la Solstice d'Hiver n'est issue que d'un seul brassin par année, au mois de Juillet. La bière mûrit ensuite tranquillement pendant 5 ou 6 mois puis est enfin disponible tous les 21 décembre. Son fort taux d'alcool en fait une Barley Wine qu'il est possible de conserver plusieurs années dans une cave.

Visuellement, cette bière canadienne est superbe : La robe d'un brun intense présente de jolis reflets couleur flamme. Au nez, le bouquet aromatique est intense : Le malt caramélisé se mêle aux notes épicées et fruitées de la levure ainsi qu'aux fines touches houblonnées. En bouche, l'attaque se fait maltée et liquoreuse. Les fruits rouges apparaissent peu à peu avant que de fines notes de houblons ne viennent clore en beauté la dégustation.

Avec cette Barley Wine, la brasserie Dieu du Ciel propose donc une nouvelle bière qui allie à merveille qualité et originalité. Une grande bière.

Note personnelle:

Une bouteille avec une très belle étiquette. Une mousse discrète, peu épaisse, qui persiste.

Au nez, des arômes de « colle blanche » de ma jeunesse.

En bouche, on sent l'alcool, de suite!! C'est fort, ça pousse sévère !

Une amertume prononcée, fine, très travaillée, persistante, bien équilibrée....un must !

Des arômes de cuir, de fer, de terre cuite

Une longueur en bouche très prononcée avec un retour exceptionnel d'équilibre

C'est parfait, top, sublime !!



Bonne Soirée !

Rappels :

Belgian IPA

Inspired by the American India Pale Ale (IPA) and Double IPA, more and more Belgian brewers are brewing hoppy pale colored ales for the US market (like Chouffe & Urthel), and there's been an increase of Belgian IPAs being brewed by American brewers. Generally, Belgian IPAs are considered too hoppy by Belgian beer drinkers.

Fermentation haute

La fermentation haute a lieu à une température plus élevée : entre 18 et 26 °C, ce qui accélère la fermentation. Son action est rapide au début et les levures d'ensemencement se reproduisent très vite.

Les levures hautes employées sont de meilleure qualité que pour la fermentation basse et sont moins sensibles à l'alcool. Elles sont utilisées en quantité moindre et ne supportent pas le refroidissement.

La levure se maintient à la surface du moût pendant la période de la fermentation (4 à 8 jours).

Pale ale

Pale ale is a beer made by warm fermentation^[1] using predominantly pale malt.

The higher proportion of pale malts results in a lighter colour.^[2]^[3] The term "pale ale" first appeared around 1703 for beers made from malts dried with coke, which resulted in a lighter colour than other beers popular at that time. Different brewing practices and hop levels have resulted in a range of taste and strength within the pale ale family.

Imperial stout

Imperial stout, also known as Russian imperial stout or imperial Russian stout, is a strong dark beer or stout in the style that was brewed in the 18th century by Thrale's brewery in London, England for export to the court of Catherine II of Russia.^[12] In 1781 the brewery changed hands and the beer became known as Barclay Perkins Imperial Brown Stout. When the brewery was taken over by Courage the beer was renamed Courage Russian Imperial Stout (RIS).^[13] It has a high alcohol content, usually over 9% abv.

Barley wine

La barley wine (« vin d'orge » en anglais) est un type de bière à fermentation haute caractérisée par un haut degré en alcool permettant une longue conservation en cave, millésimée.

Elle a une mousse crémeuse, une couleur cuivrée et un goût de caramel