

# *En France aussi , on sait brasser la bière !*

## *7 Octobre 2009*

*Pour commencer un petit clin d'oeil...*

### **Muse**

La brasserie Météor a créée "la Muse", une boisson aux arômes de cerise. Fine en bouche, peu sucrée, pétillante, sans amertume, légèrement alcoolisée (2,5% d'alcool), Sa couleur rose et sa saveur si spécifique sont dues à son ingrédient phare : la cerise.

Composée de jus de cerise et de jus de sureau, son goût lui apporte un zeste d'originalité, de quoi éveiller vos papilles à l'heure de l'apéritif.

***« Cette boisson est spécialement élaborée pour séduire les femmes. »***

Finesse et élégance se retrouvent tant au niveau du produit que du packaging.

La Muse de Météor est une boisson « infiniment frutillante », une explosion de douceur, véritable pied de nez aux boissons viriles, gavées d'alcool ou d'énergisants.

Fine en bouche, peu sucrée, fruitée, pétillante, sans amertume et légèrement alcoolisée, Muse se veut la boisson apéritive des femmes.



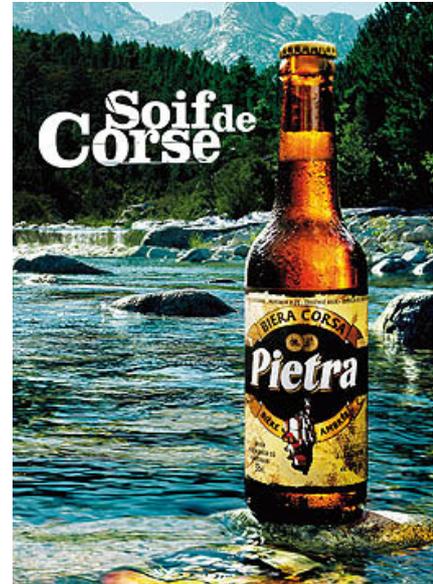
Titrant à 2,5% alc. vol et aromatisée à la cerise, la contenance de la bouteille est de 27,5cl, bouteille représentant **une quantité appropriée pour la consommation féminine : ni trop, ni trop peu.** Cette nouvelle boisson part à la conquête d'un public peu enclin à la consommation de bières traditionnelles. Muse se déguste en flûtes comme un kir ou un crémant, se boit très fraîche et convient parfaitement aux apéritifs.

## La Pietra

Elle est fine, fraîche, parfumée, titre 6°, est de couleur ambrée. Son terroir ? La Corse. Sa singularité : elle est issue de farine de châtaigne mélangée à du malt.

Créée en 1996, elle est brassée à Furiani, près de Bastia, selon des méthodes traditionnelles en basse fermentation.

La Pietra mousse peu. Elle arbore un nez puissant, on distingue des odeurs de caramel et de pain d'épices. L'alliance de la farine de châtaigne et de malt donne une impression de puissance. Cette bière corse est sèche en bouche mais somme toute assez fraîche et légèrement amère à l'arrière goût : elle a du caractère et elle est équilibrée.



Certains disent que la châtaigne est indécélable en bouche, mais en faisant bien attention, on a l'impression d'en reconnaître le goût, mais peut-être n'est-ce qu'une impression.

## 3 Monts

Son nom rappelle l'origine de la brasserie, à St-Sylvestre-Capel, située au centre de trois monts dans le nord de la France.

Composée de houblons flamands francs et forts, 3 Monts est une bière spéciale des Flandres de fermentation haute. Sa robe est blonde légèrement foncée mais claire pour une bière spéciale de cette force. Sa mousse est abondante et persistante.

Au nez, on distingue très nettement une forte présence alcoolique qui masque des arômes fruités d'intensité moyenne à faible. En bouche, la 3 Monts est surprenante de légèreté. Elle semble même aérienne, ce qui est plutôt rare pour une bière à 8,5%.



Le final dévoile des arômes de pommes avec des notes d'épices et une pointe d'amertume, le tout accompagné d'une présence alcoolique plus légère que ce que le nez laissait augurer mais nettement présente.

## La Jenlain Ambrée

Une bière de tradition au goût authentique et généreux...

Créée en 1922, la **Jenlain Ambrée** est une grande bière de garde à fermentation haute qui, Partant d'un nez fruité qui fait penser à du sirop d'érable, laisse un goût généreux en bouche, avec une bouche crémeuse houblonnée, des parfums de bouquet d'automne malté, des arômes de fleurs et de caramel, de fruits cuits et de malt légèrement grillé, et donne un final houblonné caramélisé avec des pointes de réglisse. Elle est très douce (de texture) au palais. Bière très intéressante par l'étendue des arômes qu'elle permet d'apprécier



la Jenlain Ambrée est à l'origine du succès et de la renommée de la marque Jenlain. Elle fut parmi les premières bières de spécialité en France. La Jenlain Ambrée fut aussi et surtout l'une des premières bières en France distribuée en bouteille de 75 Cl. Ce conditionnement peu commun en a fait **une boisson conviviale à partager entre amis ou en famille, avec modération.**

## Pelforth brune

Lager à fermentation basse.

D'une belle robe brune acajou, avec une mousse abondante beige claire, la Pelforth brune recèle bien des surprises. De prime abord ordinaire, elle cache des arômes subtils et complexes.

A l'odeur, on perçoit nettement des arômes maltés et caramélisés avec une note de réglisse. En bouche, elle dévoile des arômes de whisky et de pruneaux macérés. Le final reprend les arômes de whisky puis vire sur des notes de caramel.

De puissance moyenne, les arômes de la Pelforth brune sont pourtant très divers et s'épanouissent à mesure qu'elle se réchauffe dans le verre.



## Divine de St Landelin

**La Divine** est une bière brassée dans le Nord. Les petites brasseries ont eu tendance à disparaître dans la région Nord-Pas-de-Calais. L'industrialisation est passée par là. La région abrite encore tout de même 65% des brasseries françaises et représente 25% de la production nationale. Une de ces brasseries est celle des **brasseurs de Gayant**, fondée en 1919. L'origine du nom de la brasserie est un hommage aux géants protecteurs de la ville, gros amateurs de bière. La brasserie produit des bières de renom,

- ▣ **Amadeus**, une bière blanche d'exception
- ▣ **Bière du Désert**, le " champagne " de la bière
- ▣ **Bière du Démon**, la blonde la plus forte du monde
- ▣ **La Divine**, le grand cru de St Landelin
- ▣ **La Goudale**, une recette venue du Moyen-Age
- ▣ **Saint Landelin**, bière blonde de tradition
- ▣ **Tequieros**, bière aromatisée à la Tequila

Fille naturelle de la Saint-Landelin, LA DIVINE est aussi dorée que son aînée est blonde.

Douce et généreuse, La Divine, qui titre à 8.5°, se positionne comme un véritable cru de la Saint-Landelin.

C'est une bière de haute densité, issue d'une fermentation haute grâce à une levure spécialement sélectionnée. Elle présente des arômes fruités, boisés et de caramel doux ainsi qu'une amertume légère et persistante en bouche. Son goût fin se découvrira tout au long de la dégustation.

