

Flandre Occidentale... ou il était une fois dans l'ouest de la Belgique

27 Octobre 2010

Urthel Saisonnière

brasserie : de Leyerth

fermentation : haute

titrage : 6%

Blonde de désaltèremment, non filtrée. Une mousse blanche abondante, due aux 25% de froment entrant dans sa composition. Des notes de vanille, d'agrumes, de biscuits accompagnent cette bière ; très agréable en bouche avec une sècheresse et une amertume présentes mais suffisamment légères et délicates pour être abordable par tous.

Nb : Cette bière a remporté le World Beer Award 2010 de la "Europe's Best Seasonal Pale Ale".



Selon les conseils du brasseur, pour apprécier pleinement la Saisonnière, vous devez verser la moitié de la bouteille, puis faire trois tours vers la droite, puis servir le reste. A la vôtre !

Urthel Hop-it

brasserie : de Leyerth

fermentation : haute

titrage : 9,5%

la Hop-it (de Hop: houblon) s'inspire des IPA (Indian Pale Ale). L'objectif était de faire une bière dans le style "American Craft Brewers", mais tout en conservant un caractère de bière belge flamande.

Le brasseur a utilisé uniquement des houblons européens, ce qui lui donne un goût fleuri unique. La bière est très épicée et fruitée. Elle fait partie de ces



bière uniques, telles que la Chouffe triple Houblon.

De couleur blond doré pale, recouverte d'une légère mousse blanche, elle a un nez épicé et houblonné. Au palais, le houblon domine, et l'amertume bien équilibrée donne à la Hop it une complexité inégalée. La bière est forte, fleurie, sucrée, longue en bouche. On trouve des notes d'agrumes, de pomme, ainsi qu'un côté terreux, comme l'Orval Une bière rare à découvrir et à apprécier avec vos amis.

Ichtegem's Oud Bruin

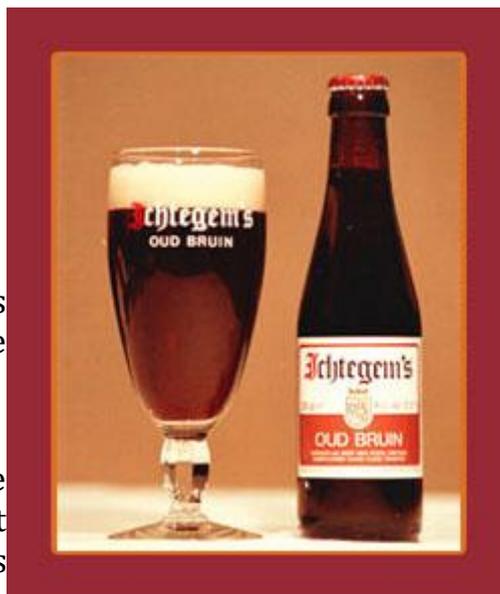
brasserie : Strubbe

fermentation : mixte

titrage : 5,5%

Une brune vieillie en fût de chêne, un goût très doux, sucré, et une très très légère acidité, une bonne bière, fruitée.

Nb: fermentation mixte: après une première fermentation à 18°C, 80% de la bière est stockée deux mois dans des cuves à 0°C. Les 20% restant sont directement mis en fûts pour une refermentation lactique qui peut durer 18 mois. Les deux bières sont ensuite mélangées.



Duchesse de Bourgogne

fermentation : haute

brasserie : Verhaeghe-Vichte

titrage : 6,2%

Brune limpide, reflets acajou et rouges. Mousse couleur macaron, peu tenace et légère. Bière non ou très peu pétillante. Au nez, un côté aigrelet, odeur caractéristique des "oud bruins" flamandes. Dans cette bière subtile et complexe, beaucoup d'autres nuances s'ajoutent pour créer un bouquet très complet : des notes boisées évidentes, des nuances de mûres, de raisin et de réglisse.



La bouche reste très douce. On ressent un côté chocolaté et boisé, des pointes caramélisées. Le corps est très léger et souple. L'acidité se fait ressentir en fin et

permet une longueur en bouche très impressionnante. Un goût profond, plus complexe que la plupart des "oud bruins", peut être grâce à l'alcool un peu plus présent. Plus complexe certes, mais aussi plus sucrée...

Bière flamande très typique et révélatrice de l'infini diversité de la bière, oublions nos préjugés sur la bière, mettons de côté un instant l'amertume et le houblon et profitons de cette bière toute en douceur...

Nb : Duchesse du XVème siècle, Marie de Bourgogne était la fille de Charles le Téméraire, ennemi bien connu du roi de France Louis XI. Les possessions de la maison de Bourgogne comprenaient, outre la Bourgogne, une grande partie de ce qu'on appelle aujourd'hui le Benelux. Elle apporta par son mariage toutes ces terres à la couronne de l'Empereur germanique Maximilien Ier. Elle est la grand-mère du très célèbre Charles Quint.

Urthel Samaranth quadrium

brasserie : de Leyerth

fermentation : haute

titrage : 11,5%

Bière de couleur ambrée foncée, mousse ocre crémeuse abondante, pas de pétillance. Odeur moyennement houblonnée, maltée et caramélisée avec de faibles notes fruitées. Goût peu amer, saveurs sucrées, corsées et puissantes avec des notes alcoolisées douces et une astringence légère en fin de bouche.

Nez caramélisé à tendance sucré. Réglisse, malt et torrification. Elle reste en bouche avec un petit gout de terre, terroir, voire champignons. Très sucrée en entrée, elle n'est tout de même pas écœurante grâce à la multiplicité des saveurs renfermées dans ce breuvage. Exceptionnelle longueur en bouche.

Nb : Sous titrée "Quadrium ale", cette bière se rapproche d'une "quadruple" d'abbaye. Elle a été brassée spécialement pour le mariage de Bas et Hildegarde, les propriétaires de la brasserie de Leyerth, qui l'ont servie en lieu et place de vin lors de leur repas de noces, et est commercialisée depuis.

