

# *Ambiance Pub Anglais...*

## *11 Nov 2009*

### Adnams The bitter

Type : Bitter Ale  
Fermentation : Haute  
Alcool : 4,5°  
Brasserie : Adnams, Angleterre

Bitter est un terme britannique pour un type de bière qui se caractérise par une amertume assez prononcée.

Fermentation Haute : le nom de cette fermentation vient du fait que la levure, une fois qu'elle a épuisé le glucose, remonte à la surface de la bière. C'est la méthode la plus ancienne. Elle s'effectue à 15-20°C avec des levures qui remontent à la surface de la bière, pendant 3 à 5 jours. La bière ainsi produite se conserve moins longtemps que celle de fermentation basse.

Bière aux arômes provenant des meilleurs houblons et malts anglais. Un goût sec mais rafraîchissant, et un final houblonné.



### Gordon Finest Scotch

Type: Scotch Ale  
Fermentation: Haute  
Alcool: 8%  
Couleur: Rubis foncé

Bière dorée, limpide, bien saturée, bulles fines, mousse blanche peu serrée de tenue moyenne. Arôme de malt douceâtre, nez liquoreux (prune et banane). Saveur douce, houblonnage amer et concentré. Dominante maltée intense, bouche peu épicée, post-amertume équilibrée et assez longue, corps marqué. Elle laisse une conclusion corsée et douce.



[www.Saveur-Biere.com](http://www.Saveur-Biere.com)

La Gordon Finest Scotch est appelée en France la Douglas : le nom a été changé puisque le nom Gordon était déjà déposé par une marque de whisky.

## St Peter's Cream Stout

Type : Stout

Fermentation : Haute

Alcool : 6,5°

Brasserie : St Peter's, Angleterre.

Dans la famille des stouts, on connaît l'emblématique Guinness, à laquelle certains reprochent un manque de finesse et une trop forte amertume. Ici imaginez autant d'épaisseur, mais avec de la gourmandise en plus (café fraîchement torréfié, toffee, chocolat noir). Issue de 4 variétés locales d'orges et deux de houblons (de la province du Suffolk où est implantée la brasserie), il s'agit d'une bière de dégustation, à partager également en digestif une fois la nuit tombée...

Gold Medal winner à l'International Beer Competition 2003 et 2004, International Beer Challenge 2006 / World's 50 Best Beers 2006.



## Thomas Hardy's ale

Type : Barley Wine

Fermentation : Haute

Alcool : 12°

Brasserie : Eldridge Pope & Co, Angleterre.

Une "Barley Wine" est une Ale plus forte et plus riche. Le caractère de ces bières varie beaucoup avec le temps. On devrait apprécier autant ces bières jeunes que vieilles.

Bière cuivrée-rouge, transparente, mousse très fine et serrée, peu saturée. Nez très puissant et poivré, caractère liquoreux net (cerise, melon mûr) et sirupeux (Kirsch ?). Saveur sucrée, bouche puissante, ample et douce. Amertume délicate et fruitée, rondeur et intensité de corps remarquables.

La "Thomas Hardy's Ale" se conserve plus de 25 ans.



## Une alternative pour les dames ( ?)...

### Fullers Organic Honey Dew

Type : ale blonde au miel

Alcool: 5°

Une nouvelle bière, blonde au miel agrobiologique,

Au nez on sent bien le miel, les agrumes et céréales. En bouche, toujours miel, céréales et agrumes. Très belle fraîcheur et très belle pureté. Bière peu complexe mais ayant un certain charme, une certaine finesse.

Elle a été distinguée aux World Beer Awards 2009.

