

# ***Belgique toujours... la Province du Hainaut***

## ***24 Novembre 2010***

### **Double Enghien Blonde**

**Brasserie : de Silly**

**Bière de fermentation haute type régionale**

**Couleur : blonde coloration 9,5 EBC**

**Densité : 7,5 % volume Alcool 16,5° plato**

**Température de dégustation : entre 5 et 8°C**



A l'image de son arôme, son goût est un orchestre amer bien dirigé avec doigté mais sans sévérité, présentant des rondeurs là où elles sont nécessaires en milieu et fond de bouche. Elle est un récital harmonieux de ce qui se fait de meilleur quant il s'agit de mettre en évidence la qualité de ses houblons et la pureté de ses malts.

### **Gouyasse tradition**

**Brasserie : des géants**

**Fermentation: haute, Refermentée en bouteille**

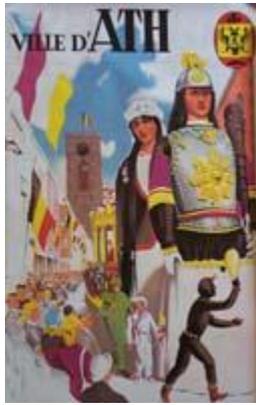
**Titrage: 6%**

La Gouyasse Tradition, première cuvée de la Brasserie des Géants (août 2000), a été conçue selon la volonté de produire une bière riche en saveurs mais légère en alcool, en travaillant exclusivement à partir des 4 matières premières de base (malt, houblon, eau, levure) et ce sans ajout d'additif.

Arôme : fraîcheur de malt et de houblon ; Couleur : très beau jaune clair donnant l'expression d'une bière filtrée si l'on ne verse que les  $\frac{3}{4}$  de la bouteille. Elle se voile normalement avec la lie au dernier quart.



Au goût, on ressent l'équilibre parfait d'une amertume sèche non envahissante et d'un malt amortissant la touche houblonnée.



**NB : Que signifie Goyasse ?** Durant le quatrième week-end du mois d'août, le village voisin d'Ath vibre au rythme de la tradition et du folklore. Le samedi, après son mariage célébré à l'occasion des vêpres, le géant Goliath, affectueusement appelé "Goyasse", affronte en combat singulier le berger David. Le lendemain, c'est tout un cortège, composé de plusieurs géants dansant au son des fanfares, de chars et de groupes pittoresques, qui traverse la ville. Remontant au moyen-âge, cette tradition toujours bien vivante s'est enrichie au fil des siècles.

## **Abbaye de Saint-Martin Brune**

**Brasserie: Abbaye de Saint-Martin**

**Fermentation: haute**

**Titrage: 8%**

**La Saint-Martin Brune** est une bière belge d'abbaye de haute fermentation. Bière au goût fin et subtil composée de 3 sortes de houblon, rehaussés d'épices rares. Elle trouva ses racines au 11ème siècle dans la ville de Tournai : les moines de l'abbaye de Saint-Martin se virent accorder le droit de brassage, précieux privilège dans une époque de peste et d'épidémie, où il était bien plus sage de boire de la bière que de l'eau, puisque l'eau était la plupart du temps contaminée... la bière sauva donc des milliers d'hommes !



C'est une bière aux arômes puissants, refermentée en bouteille, avec des notes assez prononcées d'arômes de sous bois, on trouve également du chocolat et un peu de caramel. Mais surtout très bel équilibre, avec notamment une belle amertume compensée également par des notes maltées assez puissante. C'est à découvrir!

## **Tournay brune**

**Brasserie : de Cazeau**

**Fermentation: haute**

**Titrage: 7,6%**

La Tournay noire est une bière refermentée en bouteille ne contenant que des ingrédients naturels : eau, 4 malts (dont un particulièrement torréfié), deux houblons, de la levure et du sucre. Au nez, c'est réglisse et surtout café. En bouche, cela joue sur une torréfaction légèrement caféinée. La finale est persistante sans trop d'amertume mais une légère astringence due aux notes de café. Une bière qui ne laissera pas les amoureux de Stout indifférents !!



## **Bush de Nuits Saint-Georges**

**Brasserie Dubuisson**

**Fermentation: haute**

**Genre: Noël ambrée**

**Titrage: 13%**

***C'est la Rolls Royce des bières. Produit d'exception, inimitable.. Telle est la «Bush de Nuits»***



Depuis 2008, la Brasserie Dubuisson a créé une nouvelle bière tout à fait hors normes : la Bush de Nuits, bière de Noël vieillie dans des fûts de Nuit-Saint-Georges.

Bière à la robe brune, ambrée aux reflets orangés, mousse légèrement ocre crémeuse abondante, pas de pétillance. Odeur houblonnée, maltée et chocolatée avec des senteurs légères de prunes et de fruits secs. Saveurs vineuses faiblement acides sur la langue, astringence présente en fin de bouche. Le goût est complexe avec des notes de fruits, vanille, des notes boisées et un corps très chaleureux. Un bon équilibre, une complexité satisfaisante. Souvent appréciée comme digestif.