

# *Ein Grosses bier bitten! Les bières Allemandes*

## *9 Décembre 2009*

### SchÖfferhofer hefeweizen

**Type :** Weissbier  
**Fermentation :** Haute  
**Alcool :** 5°  
**Brasserie :** Schwanen Brauerei



Bière de type "Weissbier", appelée ainsi en raison de la couleur en surface après fermentation ; Le terme est entretenu par la proximité phonétique de weiß (blanc) et Weizen (froment).

En 1520, un brasseur bavarois obtint le privilège de produire de la Weizenbier bien que l'ajout de levure enfreignît la loi de 1516. Avec l'invention du réfrigérateur au XIXe siècle, la fermentation haute (\*) perdit de son intérêt, puisque la fermentation basse devint possible tout au long de l'année. Le déclin de la Weizenbier était scellé; au soir de la Seconde Guerre mondiale elle ne représentait plus que 3 % de la production bavaroise. Il fallut attendre les années 1960 pour que la blanche bavaroise ressuscitât.

Une bière un peu trouble avec un fond de malt. Saveur douce et merveilleusement riche, arômes de clous de girofle et le nez épicé. Sur le palais, équilibre de l'amertume et de l'acidité.

*(\*) Le nom de fermentation haute 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.*

### Erdinger Urweisse

**Type :** Weissbier  
**Fermentation :** Haute  
**Alcool :** 5,2°  
**Brasserie :** Erdinger



Comme toute Weissbier, la levure utilisée donne des arômes d'ester de banana, de clou de girofle et d'agrumes, couronnés par une mousse blanche généreuse.

A ne pas confondre avec la Weisse de la même brasserie, plus connue. Celle-ci est une recette originale de la brasserie, et représente sans doute leur meilleure bière.

Epais, presque sirupeux, le corps semble comme amidonné. En bouche, c'est un mélange de levure, de banane, d'orange et de blé cru mais l'amidon reprend rapidement le dessus en finale.

## Das Echte schwaben Marzen

**Type :** Pils

**Fermentation :** basse

**Alcool :** 5,7°

**Brasserie :** Schwaben Bräu

Bière blonde dorée, au parfum plus céréalière que houblonnée, évoquant la farine de malt. Le goût est assez ample, légèrement fruité sur une base maltée à l'amertume discrète. Il s'agit d'une Märzenbier, ce qui justifie une plus forte teneur en malt et en alcool que le reste de la gamme.



## Paulaner Salvator

**Type :** Doppelbock, brune

**Fermentation :** Basse

**Alcool :** 7,9°

**Brasserie :** Paulaner

Bière de type "Doppelbock », bières fortes à plus de 7°, puissantes et généreuses. Principalement produites en Bavière, leurs noms terminent par -tor. Les *Bockbier* furent conçues au Moyen Age pour remplacer les aliments solides des jours de jeûne dans les monastères. En effet, la prise de boisson n'était pas interdite pendant le jeûne.

La Brasserie Paulaner est une des plus anciennes d'Allemagne, fondée en 1634 par les moines de St Paul, d'où son nom. Reprise au 19<sup>ème</sup> siècle par des laïques, elle est aujourd'hui la plus grande de Munich. La recette de la Salvator est quasiment identique à celle qui était utilisée au 19<sup>ème</sup> siècle. Afin de protéger la recette originale, Paulaner a obtenu la marque déposée « Salvator » brevetée en 1896.



Lager complexe au malt couleur rubis et à la mousse crémeuse. Elle révèle un arôme de caramel, de cake aux fruits confits et de malt brûlé. Le goût en revanche est malté, très velouté avec des nuances sucrées de malt brûlé. Saveur ronde et pleine.