

Douce Nuit... les Bières de Noël Belges

15 Décembre 2010

Enghien Noël Triple Blonde

Brasserie : de Silly

Genre : Blonde

Titre alcoolique : 9%

Saison : Noël

Il s'agit d'une bière de fermentation haute type triple régionale refermentée en bouteille. Cette blonde est réalisée avec du malt pâle, du sucre, de la levure, du houblon Kent et du houblon Hallertau.

Une saveur jonglant à la fois avec fraîcheur et chaleur, alliant une bonne amertume. Dès la première gorgée, elle couvre l'entièreté du palais où elle dégage une nouvelle sensation vivifiante et vanillée ainsi qu'un peu poivrée.



La Mère Noël

Brasserie : Huygue

Genre : Blonde

Titre alcoolique : 8,5%

Saison : Noël

Bière de Noël blonde. Cette bière de Noël blonde nous vient de la **brasserie Huyghe**, en Belgique, où est brassée la célèbre Delirium Tremens.

Composée de trois levures différentes, **la Mère Noël** saura vous séduire avec son amertume développée et son goût épicé. En particulier destinée aux jeunes, elle laisse un goût de sucre glace sur le palais. Ses arômes de coriandre, d'orange, de levure et d'orge ne vous laisseront pas indifférent. La Mère Noël n'est pas très pétillante, mais elle possède néanmoins une belle mousse blanche, crémeuse à souhait.

En tous cas, une chose est certaine, **la Mère Noël est longue en bouche...**



Abbaye de Saint-Martin

Brasserie : Brunehaut

Couleur : Ambrée

Densité : 8.5°

Commentaire de dégustation :

Très belle bière d'abbaye pour Noël 2010, la St Martin Cuvée de Noël est une bière ambrée sombre et épicée. Dans le verre elle présente une couleur proche des vins de Bourgogne. En bouche elle s'en rapproche par sa puissance. Voici les notes de dégustation fournies par le brasseur:

- Vue : Robe foncée mais aux reflets de flamme rouge, ambrée et très élégante. Belle persistance du cordon de mousse, dense et de bonne tenue.



- Nez : Surprenant, différentes épices éclatent. Presque absence du côté fermentaire et levuré. Mais cannelle, clous de girofle, épices chaudes orientales, tout cela nous situe très bien l'époque de dégustation de ce type de bière.
- Bouche : Si l'impression est vive et riche, au milieu de bouche les épices sont là. Tout ce qui est perçu au nez est présent en bouche.
- Dégustation à réserver pour les saisons froides avec une série de fromages forts, une carbonnades aux épices, ou un tajine d'agneau pruneaux-cannelle.

Abbaye Cistercienne Paix-Dieu

Brasserie : Caulier

Genre : Blonde

Titre alcoolique : 10%

Saison : Hiver



Après des recherches et de nombreux essais, le brasseur s'est effectivement rendu compte que les différences se manifestent plus particulièrement au niveau de la fermentation. Celle-ci deviendrait alors plus active d'environ 20%, ce qui aurait pour conséquence d'offrir beaucoup de corps et de longueur en bouche à la bière brassée le soir de la pleine lune.

La Paix Dieu Pleine Lune est une bière blonde titrant 10 degrés, refermentée en bouteille. Elle est commercialisée en bouteilles de 33 centilitres, avec la date du brassage apposée sur l'étiquette du col. Le premier brassin, du 23 septembre dernier, a été présenté le 31 octobre à l'occasion d'une journée portes-ouvertes à la brasserie. La Brasserie s'est fixé un objectif de 30 hl par mois. Cette bière a beaucoup de corps, de longueur en bouche, et est très fine et peu sucrée.

La Botteresse

Brasserie : La Botteresse

Genre : Brune

Titre alcoolique : 10,5%

Saison : Noël



La brasserie « La Botteresse de Sur-les-Bois » est installée sur le territoire de Sur-les-Bois dans la province de Liège. José Poncin, maître brasseur, a débuté ses activités en 1996. La brasserie produit des bières de haute densité, riches en arômes et saveurs, non filtrées pour préserver leurs arômes. Ce sont des bières riches en malt avec un houblon aromatique et pas mal d'épices en prime, La « spéciale Noël » étant évidemment destiné aux amateurs d'amertume.

Nb : le nom « Botteresse » trouve son origine dans le travail des Liégeoises, à l'époque où elles transportaient le houblon des champs vers les brasseries avec une hotte ou "botte" sur le dos. Archétypes de la Liégeoise, les botteresses peuvent se montrer aussi fermes que rieuses, à l'image des bières goûtues brassées par José Poncin.