

# *Premières traces...soirée Travel Horizon*

## *10 Mars 2010*

### La Chouffe

**Type :** Bière Blonde  
**Fermentation :** Haute  
**Alcool :** 8°  
**Brasserie :** Achouffe (Belgique)

La Chouffe est une Bière blonde non filtrée, refermentée en bouteille. Elle est agréablement fruitée, épicée à la coriandre et légèrement houblonnée, avec un agréable bouquet fruité. Goût amer prononcé, sec, légèrement sucré avec des notes discrètes d'épices, piquant en bouche et une astringence présente en fin de bouche.



NB : le nom de la Brasserie est celui du village des Ardennes Belges où elle est implantée. Cette bière est toujours représentée par des **lutins** et **farfadets** (tirés à partir des contes et légendes **des** Ardennes).

### Avec les Bons Vœux

**Type :** Bière Blonde Forte  
**Fermentation :** Haute  
**Alcool :** 9,5°  
**Brasserie :** Dupont (Belgique)

Bière d'un blond cuivré, aux arômes de houblons fins, la **Bons Vœux** est une bière de dégustation alliant moelleux, amertume et fruité. Nez doux, résineux et houblonné à la fois, avec un entrée en bouche plutôt sucrée mais très vite le houblon vous rattrape : amertume et astringence dirigent le bouquet final. Un équilibre global très appréciable !

Créée en 1970, cette bière était offerte en début d'année aux plus fidèles clients de la brasserie Dupont, brasserie familiale (d'où le nom complet « **Avec les bons vœux de la Brasserie Dupont** »). Le succès de cette bière lui a valu de devenir une bière commerciale, tout en conservant son nom d'origine. Bien que très prisée, elle est toujours brassée en quantités limitées, que les amateurs se réservent à l'avance.



NB : La Brasserie Dupont a été reconnue comme une des 10 meilleures brasseries du monde en 1997, au World Beer Championship de Chicago.

## Kapittel Watou Triple

**Type :** Bière d'Abbaye

**Fermentation :** Haute

**Alcool :** 10°

**Brasserie :** Van Eecke (Belgique)



Une couleur vieil or, un véritable plaisir houblonné au nez, un brin résineux et épicé et légèrement fumé. Un corps dense et souple à la fois où la levure est très présente. Le houblon est plutôt doux en entrée de bouche et se développe dans un second. Il est très vite rejoint par une amertume qui ne cesse de grandir, apportant ainsi une grande longévité en bouche à cette bière, la rendant très agréable. Une bière forte qui ne le paraît pas, un plaisir équilibré qui fait souvent l'unanimité.

### ***La Petite Anecdote :***

Auparavant cette marque s'appelait *Het Kapittel* (le chapitre), aujourd'hui l'article *Het* a été abandonné au profit de *Watou*, du nom de la bourgade qui abrite la brasserie. Une bonne destination pour tous les amoureux de bière car outre sa grande proximité avec l'abbaye de St Sixtus et ses bières Westvleteren très recherchées (Une des 7 trappistes, à la production rarissime), elle accueille aussi les brasseries St Bernardus et de Bie. Il ne faut d'ailleurs pas confondre la Kapittel Watou Tripel Abt et la Watou Tripel laquelle est brassée par St Bernardus

## 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.

