

Avril 2015

99 / 100



LA BARLEY WINE

La **barley wine** (« vin d'orge » en anglais) est un type de bière à fermentation haute caractérisée par un fort degré en alcool permettant une longue conservation en cave, souvent en fûts, de vins ou d'alcools forts, et millésimée. Le terme de « vin » est donné en référence au degré d'alcool, mais c'est bien une bière, même si on la déguste en verres ballons, comme un digestif!



La première brasserie à avoir commercialisé ce type de bière fût Bass. En 1869, Bass brassa une Strong Ale en l'honneur de la naissance de son fils. La bière produite devait être consommée lors du 21e anniversaire de l'enfant. Évidemment, les gens n'ont pu attendre 21 ans pour en consommer quelques bouteilles. Ainsi naissait la Bass No.1, premier vin d'orge connu. Il y a deux styles aujourd'hui de Barley wines: l'Américain, plus houblonné et donc plus amer, avec des couleurs d'ambre et de cuivre, et le style anglais, moins houblonné et moins amer, aux couleurs variant du rouge doré au noir profond.

RATE BEER... DOIT-ON SE FIER A UNE NOTE?

Fondée en 2000, et reconnue depuis comme la référence en matière de notation de bières, RateBeer est une communauté participative d'amateurs de bières réunis autour du même idéal: apprécier et promouvoir les bonnes bières...

Pour cela RateBeer, au delà de la simple publication de notations, propose à des milliers d'internautes:

-un forum pour les passionnés de bière.

-de participer à l'enrichissement de la communauté en proposant de nouvelles bières, des restaurants ou des brasseries à découvrir.

En permanence, l'équipe fondatrice rencontre, découvre des brasseurs, développe l'image de la bière de qualité dans les médias, les événements.

Les notations, établies à partir de nombreux avis de dégustations, sont toujours pondérées par des formules mathématiques (bayésiennes, comme détaillées sur le site), lui permettant de garantir une homogénéité dans les scores, tout en laissant une grande part à l'aspect plaisir de la dégustation (ce qu'ils appellent l'échelle hédoniste).

Les notes de ratebeer sont pour chaque bière une note « globale » sur 100, puis une note par catégorie, par comparaison avec d'autres bières du même style. Il est également précisé le nombre de dégustations ayant donné cette note. Par exemple pour la « I love you with my stout » que nous dégustons ce soir, la note générale moyenne de 99/100 a été décernée après 355 avis... et nous vous invitons vite à y rajouter le votre...

Rendez vous donc vite sur www.ratebeer.com!

ratebeer

Sign Up or Login · Advanced Search

Local Ratings People Shop Events Places Forums

Home > Breweries > United States: New York > Evil Twin Brewing

Evil Twin I Love You With My Stout

Evil Twin Brewing
Brewed at Two Roads Brewing Company
Style: Imperial Stout
Brooklyn, New York USA
Serve in Snifter

overall **99**
style **91**

bottled common on tap common Broad Distribution +

send corrections | sheltag | edit barcodes | update pic

RATINGS: 355 WEIGHTED AVG: 3.86 SEASONAL: Special EST. CALORIES: 360 ABV: 12%

Share this beer with friends! [f](#) [t](#) [e](#) [8+1](#) [0](#) [+](#) [11](#)

COMMERCIAL DESCRIPTION
"When I copied the famous Even More Jesus, I had to ask myself as an artist, why am I doing this? I didn't honestly know. It was just an instinct about beer as pure form... in a sense this stout is like a metaphor for freedom - the sum of all the beauty that surrounds me and my perfect contemporary existence."

More Imperial Stouts By Style
Bellwoods Bring Out Your Dead 86
2nd Shift Blueprint Coffee Liquid
Spiritual Delight 81
Thornbridge Hall Imperial Oatmeal Stout

Tick this beer for your profile

Rate This

Statistics

Locate Sellers

* picture credits

MIKKELER VS EVIL TWIN?

LES JUMEAUX TERRIBLES OU LES BRASSEURS SDF...



« Nous avons l'intention de vous perturber, de vous troubler et de vous éclairer avec des bières inoubliables. » C'est beau, non ? Cette profession de foi, c'est celle d'Evil Twin Brewing.

Evil Twin est une brasserie basée à Brooklyn, USA, même si le brasseur – Jeppe Bjergso – est ce qu'on appelle un « brasseur itinérant », ou encore « Gypsy brewer » ou « brasseur SDF ». Le principe est simple: pas de locaux à elle, et des bières produites en collaboration avec des brasseries ayant des capacités de production disponibles. « Les bières d'Evil Twin sont brassées dans l'une des dix meilleures brasseries du monde, de manière artisanale, pour vous satisfaire avec des saveurs délicates, géniales, extrêmes, rares. »

Un autre des plus célèbres brasseurs itinérants est basé au Danemark, et se nomme Mikkel Bjergso et brasse ses bières **Mikkeller** dans le monde entier.

Si vous n'avez pas lu les premières lignes trop rapidement vous aurez remarqué que les deux bonhommes cités portent le même nom, et c'est normal puisqu'ils sont frères jumeaux.

Mikkel is taciturne et discret, alors que Jeppe est dynamique et extraverti. S'ils ont fondé Mikkeler ensemble au départ, en 2006, leur entente s'est vite dégradée, et pour ne plus avoir son frère sur le dos Jeppe a décidé en 2010 de partir aux USA pour brasser ses bières tranquillement, bien que sur le même principe et avec les mêmes critères de qualité. Ultime provocation, Jeppe décide de nommer sa brasserie **Evil Twin** (« les jumeaux diaboliques ») et de déposer le nom de domaine de son site Internet au Danemark. Aujourd'hui les deux frères ne se parlent plus depuis des années, mais leurs bières se retrouvent souvent côte à côte chez les amateurs de bières d'exception!

Ce soir, nous dégustons une Evil Twin « I love you with my stout », brassée à la Two Roads Brewing Company dans le Connecticut, USA, et une Mikkeller « Invasion Farmhouse IPA » brassée aussi aux USA, mais cette fois en Alaska, à la Anchorage Brewing Company.

Lequel des deux jumeaux terrible emportera vos suffrages?...

ÇA VIENT DE
SORTIR
EN
LIBRAIRIES ...

DE DAVID
LÉVESQUE
GENDRON ET
MARTIN
THIBAUTLES

Les saveurs gastronomiques de la bière

« Travail colossal et remarquable. Il s'agit sans doute du plus beau livre jamais fait sur le sujet. »

En direct du Québec, dans un coffret luxueux, deux volumes remplis de photos mettent en vedette la bière, ses saveurs et les accords gastronomiques pour maximiser le plaisir soutiré de chacune de vos dégustations. Un ouvrage qui saura combler les amateurs de bière et de dégustations diverses, autant que les sommeliers en herbe, les brasseurs maison et les formateurs dans les écoles de restauration et de sommellerie.



CANIN...

Un brasseur hollandais a produit la première bière pour chiens... A l'arôme délicat de viande, cette bière sans alcool est brassée selon les meilleurs procédés brassicoles. Selon lui « les chiens se sentiront encore plus membres de la famille, s'ils peuvent partager le plaisir d'une bière avec leurs maîtres... »

**UN VRAI CAUCHEMARD...**

Sans commentaire... ou plutôt « Mais qu'allait-il faire dans cette galère?... »

**A VOS
AGEN-
DAS...**

**LA PARIS
BEER
WEEK EN
MAI**

Du 22 au 31 mai, venez découvrir la scène brassicole française et internationale à travers une centaine d'événements organisés par les brasseries, les caves à bières, les bars, les distributeurs et les associations; un festival entièrement dédié à la bière artisanale.
<http://laparisbeerweek.com/2015/>

**POUR LES FANS DE SERIES...**

La saison 5 de « Games of Thrones » est diffusée aux USA depuis la semaine dernière...

Pour l'accompagner, voici la dernière



re création de la Brasserie New Yorkaise Ommegang, la bière de « La corneille à trois yeux » (les fans de la série comprendront...)

Poires pochées à la bière brune, sablés à la bière ambrée, sabayon à la bière blanche**Poires pochées à la bière brune**

4 poires tenant la cuisson
10 g de beurre
100 g de sucre blond
50 cl de bière brune

Epluchez et coupez les poires en 4. Dans une poêle, mettez le beurre à feu vif avec le sucre, puis déposez les quartiers de poires en les remuant afin qu'ils soient enrobés de caramel. Déglacez avec la bière, et laissez cuire 5 à 10 mn à feu doux en retournant régulièrement les poires. Retirez-les, puis laissez réduire jusqu'à obtenir un sirop.

Sablés à la bière blonde

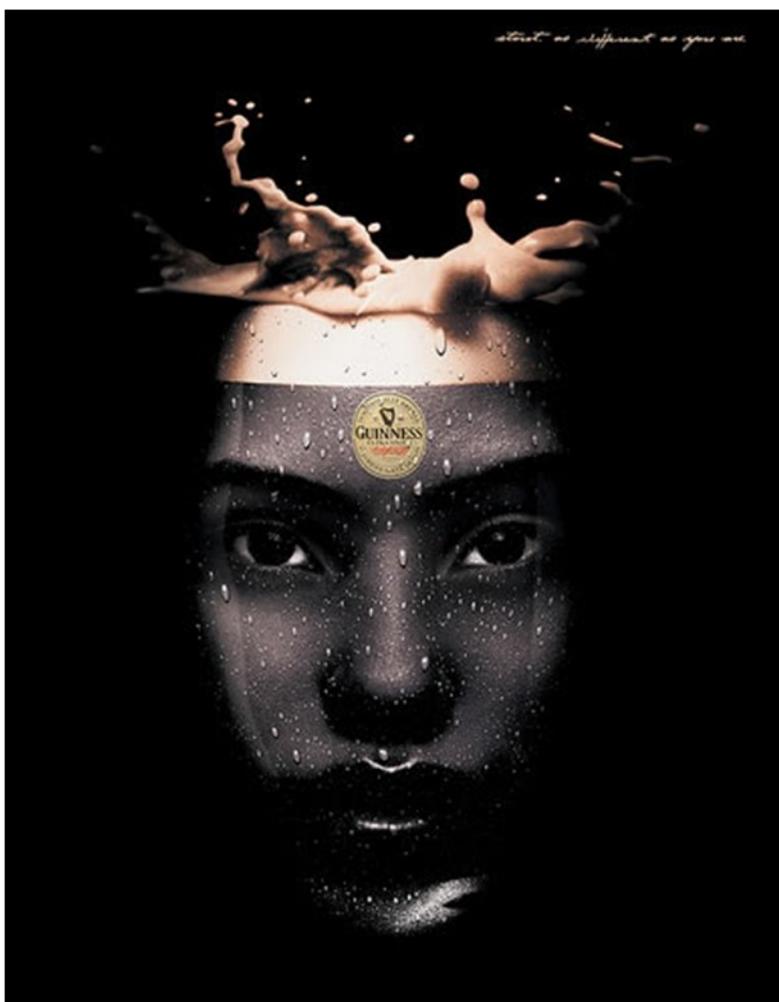
375g de farine
125 g de beurre
10cl de bière blonde
90 g de miel

Mélangez beurre fondu, miel et bière. Ajoutez la farine, pétrissez bien puis abaissez la pâte sur un plan de travail fariné. Découpez à l'emporte-pièce et faites cuire au four à 160°C jusqu'à ce que les sablés soient bien dorés (25 mn).

Sabayon à la bière blanche

8 cuillères à soupe de bière blanche
8 jaunes d'œuf
8 cuillères à soupe de sucre semoule

Réunissez les ingrédients dans une petite casserole posée sur un bain-marie. Fouettez gaiement jusqu'à ce que le mélange épaisse et triple de volume.



NATHALIE ET XAVIER GIREAUD

En espérant vous avoir... peut-être initiés,
du moins confortés, régalés, parfois surpris,
mais surtout...

En souhaitant que cette promenade au pays
de la divine cervoise vous aura réjouis et
donné l'envie de nous y rejoindre à
nouveau...

20 Avril 2015