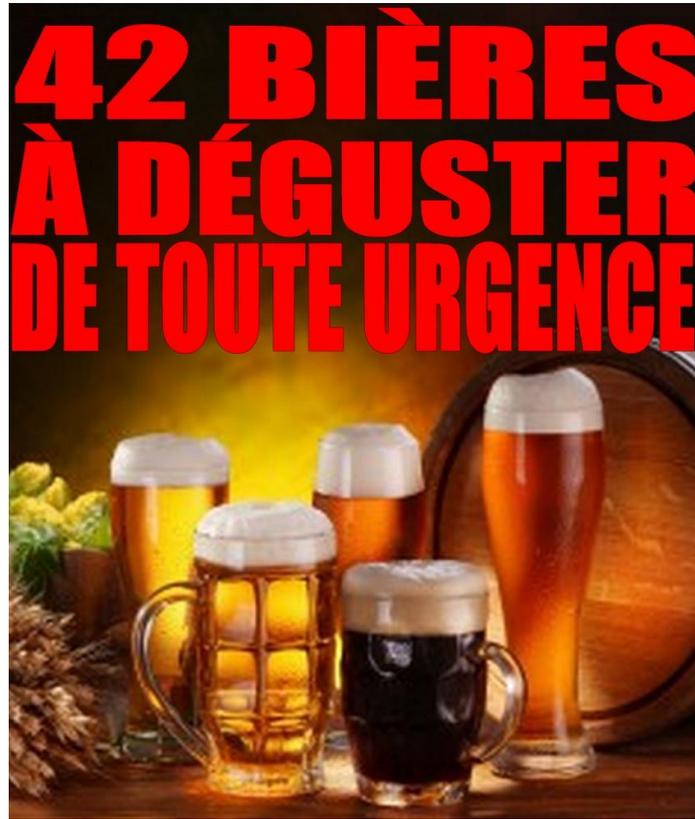


42 bières à déguster de toute urgence



Sommaire

À propos de cet eBook

Recommandations

Quelques termes de dégustation

De gourmand à gourmet...

Les différentes étapes d'une initiation

Blanches à découvrir à tout prix

- Rosée d'Hibiscus

- Ribouldingue

- Bière au pain

- La blanche des Honnelles

- Estrella damm

- Titje blanche

- Morgat blanche

- Blanche de Bruges

- Timmermans tradition blanche

- Franziskaner weissbier kristallklar

Comment goûter une bière ?

Blondes à goûter coûte que coûte

Liberty Ale
Sierra Nevada Pale Ale
Punk IPA
Guldenberg triple
Carolus van de keizer rouge
Anostéké
Grimbergen triple
Vlasbier

Les différents types de fermentation

Brunes à connaître absolument

Carolus classique
Noire de Slack
Unibroue 17
Trappiste Rochefort 10
Lunatique
B.F.M. XIV
Cuvée d'oscar
Troubadour Obscura
Péché mortel
Aphrodisiaque
Hemel & Aarde
Tokyo
Oharas Leann Follain
Achel Trappiste

Ce qui compose une bière

Les différentes provenances

Ambrées à s'offrir envers et contre tout

Ambrée de Valmagne
Vapeur Cochonne
Troglotte
Piautre ambrée
Ceilidh
La p'tite Sylvie
Orval
Leute Bokbier
Volcelest triple

Industriel ou artisanal ?

Petit bonus...

Lou Pepe
Lindemans, gueuze cuvée René

À propos de cet eBook

Éditions Eslaria © Tous droits réservés.

Cet eBook est publié sans DRM. Si vous disposez de plusieurs supports personnels de lecture, vous pouvez donc transvaser l'ouvrage d'un support à un autre. Ce faisant, vous vous engagez à ne pas le diffuser à un tiers et à respecter les normes légales de propriété intellectuelle.

Si vous aimez cet eBook, n'hésitez pas à en parler sur vos réseaux sociaux.

Pour tout contact ou remarque : editions.eslaria@gmail.com

Recommandations

Cet eBook vous propose une approche de la bière différente de celle qui vous est habituellement proposée. Il va de soi que vous n'avez pas besoin de guide pour acheter les marques classiques que l'on trouve au supermarché... dans cet ouvrage, je vous apprend à être davantage goûteur que buveur. Sachant cela, n'oubliez pas que tout alcool peut être un produit potentiellement dangereux pour celui qui n'en fait pas un usage raisonné.



Afin de rester en bonne santé et de conserver un plaisir authentique à chaque dégustation, il est donc déconseillé de boire plus d'une à deux bières par jour. Pensez-y, ne mettez pas votre santé en péril !

Vous avez sous les yeux le premier eBook d'une gamme de guides insolites, qui se différencient des autres en vous proposant des produits que vous n'auriez sans doute pas découverts ailleurs. Ne vous attendez pas à y apprendre beaucoup sur les bières que vous connaissez déjà... attendez-vous plutôt à faire des découvertes entièrement nouvelles. Pour avoir goûté plusieurs

centaines de bières différentes, voici quelles sont les 42 qui, selon moi, devraient être emmenées en priorité sur une île déserte...

Quelques termes de dégustation

Boisé

Saveur dans laquelle le bois du fût se ressent.

Caractère

Qui a une personnalité à part entière, une singularité dans le goût. Goût riche.

Complexe

Combinaison d'arômes subtils, demandant généralement une dégustation attentive.

Corsé

Puissant, robuste.

Crémeux

Texture veloutée, corps épais, forte densité.



Creux

Sans réelle personnalité ni consistance.

Équilibre/équilibré

Plusieurs saveurs se mélangeant bien sans qu'aucune ne vienne empiéter sur une autre.

Persistant

Saveur qui reste en bouche plusieurs minutes après la dernière gorgée.

Riche

Sensation de chaleur, richesse du goût et des saveurs.

Rond/rondeur

Souple, sucré, bien fourni, sensation de douceur.

Sec

Peu de sucre, un peu âpre, donnant une sensation de sec.

De gourmand à gourmet...

Le fait que vous soyez en train de lire cet eBook prouve que vous n'avez pas envie de boire une bière machinalement, sans y penser. Pour un vrai dégustateur, une bière se goûte un peu comme un vin. L'analyse de la couleur, de l'odeur, du premier goût en bouche, de l'arrière-goût... demande tout autant d'attention. Pour développer vraiment vos sens gustatifs, il faut savoir prendre le temps, et également en général y mettre un peu plus d'argent.



Prendre le temps, car on ne goûte jamais vraiment bien lorsqu'on a l'esprit ailleurs. Si la bière en soirée ou pour se détendre après une journée de travail n'est pas à exclure (tant que l'on boit avec modération), l'idéal est de vous installer bien confortablement chez vous, seul, en famille ou entre amis, et d'entamer une dégustation sans vous presser.

Il est essentiel de vous autoriser un petit budget, car moins une bière est industrielle, meilleure elle est. Et plus elle est artisanale, plus l'expérience gustative est intéressante. Ce qui est logique.

Mais rassurez-vous. Là où un excellent champagne coûte une centaine d'euros, là où un bon whisky démarre à au moins soixante euros et où certains grands vins peuvent s'envoler à plusieurs milliers d'euros, les bières les plus précieuses et les plus chères dépassent rarement les vingt euros. Généralement, un 25/33 centilitres se situe entre 1,50 et 5 euros, et un 75 cl entre 5 et 10 euros.

Pour devenir un bon amateur de bières, vous devez être partant pour des expériences gustatives très larges. Il existe des milliers de bières à travers le monde, européennes ou non, et on n'aurait pas fini d'en goûter la moitié que d'autres se seraient créées entre-temps !



Les pessimistes se lamenteront qu'ils ne parviendront jamais à compléter totalement leur collection d'expériences gustatives.
Les optimistes se réjouiront que quoi qu'il arrive, ils auront toujours de nouvelles bières à découvrir.

Les différentes étapes d'une initiation

Nous sommes en quelque sorte « programmés » pour aimer le sucre. Voilà pourquoi, au départ, on a tendance à surtout aimer les bières légères et sucrées, ainsi que des mélanges tels que le panaché, ou encore un fond de sirop pour casser encore plus l'amertume et adoucir le goût. Ce n'est pas pour rien que la Desperados est si populaire, surtout chez les jeunes : son goût est peu amer et très sucré. Vous risquez donc de débiter par des bières assez légères, blanches et blondes.

Au fil de vos dégustations, vous apprendrez à apprécier les bières plus fortes, moins douces et moins sucrées. Il vous sera très profitable de vous habituer à des goûts moins convenus : la gamme gustative du monde de la bière est illimitée et vous offrira toujours de nouvelles expériences.



Chaque goûteur se différencie notamment par son vécu. Si vous avez l'habitude de tout sucrer beaucoup, il vous faudra sans doute plus de temps pour apprécier les bières de caractères. Si vous êtes très portés sur les fruits, vous pourriez préférer les bières très fruitées aux autres. Quoi qu'il en soit, sachez ne pas vous arrêter à vos goûts premiers et soyez toujours en recherche de sensations inédites.

Certaines bières sont riches, complexes. Une bière peut à elle seule renfermer trois, quatre, cinq goûts différents, parfois davantage. Ce sont les bières de caractères : elles ne sont pas passe-partout, et on les reconnaît à ce qu'elles ne laissent jamais indifférent, qu'on les apprécie ou non.

Lorsque le brasseur a fait de vrais choix de composition et de production, le produit devient singulier et invite à une expérience nouvelle. Ceci étant dit, une bière simple, légère et facile d'accès peut être une bonne bière, que ce soit pour un goûteur novice ou expérimenté.



Blanches à découvrir à tout prix

D'une couleur généralement opaque, la blanche laisse passer les filets de lumière et a une gamme de goûts peut être un peu moins étendu que les brunes et blondes. Rafraîchissante, elle peut se consommer facilement en journée.

Une blanche classique se détermine en général par un aspect très coriandé, avec un effet « écorce d'orange ». Ce sont des bières plus douces que la moyenne, plus légères en alcool, très désaltérante. On la consomme souvent en été.



Rosée d'Hibiscus

Belle blanche de couleur rosée, fleurs d'Hibiscus oblige, c'est tout le charme du Canada qui vous attend dans ce breuvage. La saveur de la plante se ressent pleinement et en fait ainsi une boisson fortement singulière. L'Hibiscus apporte une fraîcheur et une acidité ayant fait gagner plusieurs médailles à la brasserie.

5,5 ° - Brasserie artisanale de Montréal.

Ribouldingue

Nous venant de la brasserie des Garrigues, la Ribouldingue est une bière changeante, selon les périodes. Brassée au Sitra, un houblon particulier cultivé aux États-Unis, on ressent ainsi un

zeste de citron vert à la mise en bouche, sans qu'il y ait eu pour autant ajout d'épices. Très agrumé de par son houblon, la présence de froment la rend légèrement acidulée. Au printemps, on la brasse avec des herbes fraîches des Garrigues, amenant des arômes de plantes ressemblant un peu à ceux des pizzas.

4,5 ° - Fermentation haute – Brasserie des Garrigues

Bière au pain

Très particulière, la brasserie du Chaudron est un des rares, très rares endroits à produire de la bière au pain. Bière exceptionnelle, elle est brassée avec du pain rassis à Chaudeney, et offre de réelles notes de pain grillé et de levure de boulanger. On ne saurait trouver d'autre bière dotée d'un goût se rapprochant de celle-ci.

5,5° - Brasserie du Chaudron

La blanche des Honnelles

Brassée à l'abbaye des Rocs, on la dénomme parfois « double blanche », du fait qu'elle soit assez forte pour une bière de cette catégorie : 6°. Plus maltée et ronde que la plupart des blanches, elle a pour particularité d'être brassée avec de l'orge, du froment et de l'avoine, donnant par là même un côté très rond et un peu poivré. Attendez-vous à davantage d'amertume, et moins d'acidité.

6° - Abbaye des Rocs

Estrella damm

LA bière classique espagnole par excellence. À la coriandre et aux écorces d'orange, brassée avec un peu de réglisse, l'Estrella damm est une bière originale et rafraîchissante. À la base, elle fut développée par un chef de restaurant espagnol afin d'être en accord avec ses plats, principalement les poissons et crustacés. Légère, elle se marie avec des arômes marins.

5,4° - Brasserie Balear de Cervezas

Titje blanche

Une boisson très typique de Belgique, aromatisée à l'écorce d'orange et coriandée. Très légère, elle est de ce qui se fait de meilleur dans ce pays. Un peu acidulée et dotée d'une légère acidité,

le froment lui donne un petit goût trouble, adouci par l'écorce d'orange. Elle contient juste ce qu'il faut de coriandre pour avoir une tournure fraîche et citronnée.

5 ° – Brasserie de Silly

Morgat blanche

Médaille de bronze 2008, la version blanche de la Morgat a su faire ses preuves. Bière de tradition et de fabrication très artisanale, ses saveurs sont subtilement épicées et les différents malts sont mariés de façon assez originale. Différents arômes fruités en ressortent et viennent s'ajouter à la fraîcheur.

7 ° - Brasserie la Morgat

Blanche de Bruges

Venant de la brasserie de Gouden Boom, la blanche de Bruges est une bière houblonnée, de haute fermentation, mais très légère. Son acidité se mêle à une certaine douceur, et son côté fruité et acidulé se ressent dès les premières gorgées.

4,8° - Brasserie de Gouden Boom

Timmermans tradition blanche

Rappelant légèrement le goût d'un cidre ou d'un panaché, cette Timmermans est particulièrement rafraîchissante. La fermentation spontanée a permis de lui donner un goût vraiment original pour ne pas dire unique, mariage de lambic, de coriandre, de froment et d'orange.

4,5° - Brasserie Timmermans

Franziskaner weissbier kristallklar

Peu amère, plutôt douce, cette bière de haute fermentation est une boisson d'été vraiment plaisante, atypique pour une blanche. Son goût doux et léger vient de la forte dose de malt de froment dans sa composition. Sa recette reste simple, on peut dire qu'elle est facile d'accès tout en sachant offrir une saveur de levure et d'agrumes.

5 ° - Brasserie Spaten-Franziskaner

Comment goûter une bière ?

Pour une vraie dégustation, il faut avoir le palais le plus neutre possible. Une dégustation au cours d'un repas risque de dénaturer l'authenticité des arômes. Vous pourriez apprécier différemment telle ou telle bière selon ce que vous venez de manger, ce qui fausserait donc votre jugement. Ceci dit... certaines bières sont spécialement conçues pour être servies en accompagnement. Veillez alors à bien choisir les plats.

Si vous voulez goûter plusieurs bières, vous pouvez boire un verre d'eau ou manger un petit bout de pain entre chaque produit, afin de rendre le palais de nouveau neutre.

Conservez la bière au frais, si possible en température de cave. Le frigo est bien sûr une possibilité, mais contrôlez-en la température, car le froid nuit aux arômes.

On dit que la température idéale d'une bière est celle de son degré d'alcool : une bière à 6° devrait donc être idéalement conservée à plus ou moins 6°. Si votre frigo l'a conservée à 3°, vous pouvez alors la sortir un peu à l'avance afin qu'elle se « réchauffe » de 2 ou de 3°.

Ne versez pas de façon à faire fuir la mousse ! Une belle mousse bien épaisse a pour avantage de contenir un maximum de parfums, que vous allez pouvoir sentir avant de goûter.

Si vous disposez d'un verre en tulipe (plus étroit à l'extrémité et plus large au début), vous avez là la forme idéale de dégustation, car ce type de verre concentre toute la mousse et délivre donc les arômes de la meilleure façon qui soit.

Au-delà de cela, ne focalisez pas non plus sur le verre : on a souvent tendance à trop se concentrer sur le style de verre, et donc à être plus distrait quant aux parfums et aux goûts.

Une fois la bière versée, sentez-la sans tarder, tant que la mousse est encore généreuse. Concentrez-vous sur les arômes se dégageant du verre.

Regardez ensuite sa couleur : elle vous donnera des indications sur son style et sa composition. (Pour exemple, une couleur claire indique la présence d'un fort taux de céréales).

Prenez une petite gorgée, en prenant votre temps. N'avalez pas tout de suite, laissez d'abord la bière dans votre bouche, ressentez-en les premiers goûts, et avalez la gorgée ensuite.

Sentez de nouveau : le phénomène de rétro olfaction vous fait découvrir de nouvelles sensations olfactives. N'oubliez pas que vos goûts évolueront au fur et à mesure de vos expériences gustatives.

Blondes à goûter coûte que coûte

Liberty Ale

Une bière américaine digne de faire un détour par l'Europe... Bière estivale rafraîchissante et pétillante, toute en légèreté, la Liberty Ale délivre une belle odeur de houblon ainsi que de petites touches poivrées et orangées. Tenant bien en bouche, un arrière-goût citronné viendra parfaire sa dégustation. Bien équilibrés, la levure et le houblon s'y ressentent avec délice.

5,9 ° - Brasserie Anchor

Sierra Nevada Pale Ale

Une boisson toute simple, mais très agréable. Son houblon dominant, provenant d'Amérique du Nord (Oregon), amène des arômes francs de pamplemousse. Il est à noter que ce houblon, nommé la « Cascade », est unique en son genre et offre donc une saveur pour le moins singulière. Parfumée, épicée, corsée, la Sierra Nevada a su gagner, de par le monde, ses marques de noblesse.

5,6° - Brasserie Sierra Nevada

Punk IPA

« IPA » est à l'origine un terme désignant une boisson envoyée par les Anglais en Inde : pour la conservation lors du voyage en bateau, on montait le taux d'alcool et de houblon. La bière en était plus amère et plus parfumée. Selon certains, la Punk IPA serait en passe de devenir l'une des meilleures bières européennes. Dotée d'une belle amertume persistante, le pamplemousse domine dans le goût, accompagné de mangue et de litchi. Pas de doute, la brasserie Brewdog est à suivre de près.

5,6 ° - Brasserie BrewDog

Guldenberg triple

Une triple à 8.5° dotée d'une levure lui donnant un côté rond et agrumé. Cette boisson est faite à

partir d'un processus de houblonnage à cru s'appelant « dry », permettant d'extraire les huiles essentielles du houblon sans en retirer l'amertume pour autant. Bien des notes fruitées et épicées s'en dégagent.

8,5 ° - Brasseurs de Gayant

Carolus van de keizer rouge

La cuvée van de keizer est un brassin d'exception, sortant régulièrement des cuvées d'année. Celle-ci a été créée, à l'origine, pour le couronnement de Charles XV. Cette brune très forte (11°) est un monstre de compétitivité, très dense et complexe. Une version de la cuvée van de kaiser est depuis sortie en « rouge », dénommé ainsi, car très sucrée et liquoreuse, avec bien entendu des notes très fruitées, ainsi que des touches légèrement exotiques et épicées. Il est à noter que chaque bouteille est sérigraphiée.

10 ° - Brasserie Het Anker

Anostéké

Produite avec beaucoup de conviction, l'Anostéké blonde est une bière de caractère au goût assez particulier, si marqué que lors d'une dégustation il vaut mieux la placer en dernier afin qu'elle ne puisse annihiler la saveur des boissons suivantes. Amère, certes, mais avec beaucoup de saveur fruitée. Dès la première gorgée, le houblon se ressent comme si on consommait l'essence de la plante elle-même ! L'espace d'un instant en fermant les yeux, vous pourrez presque vous croire dans un champ.

8 ° - Brasserie du Pays Flamand

Grimbergen triple

Sans doute la meilleure de la série Grimbergen. Cette triple a un goût chaud et assez facile d'accès pour un tel degré : 9° au compteur, mais relativement peu d'amertume. Il est rare qu'une boisson qu'on trouve dans les grandes surfaces soit vraiment bonne, c'est pourtant le cas de cette dernière.

Maltée, fruitée, épicée et houblonnée, elle a tout pour elle et est très rafraîchissante. L'ajout de sucre candi au moment de la refermentation la rend un peu mielleuse et vanillée.

Attention, cette boisson se vend un peu partout et n'est pas toujours très bien conservée. Il est conseillé de se la procurer plutôt en magasin spécialisé qu'en supermarché. Par ailleurs, prenez garde à ne pas confondre la Grimbergen triple à la simple.

9 ° - Brasserie Maes

Vlasbier

Vlasbier signifie « bière de lin ». Le lin a un goût assez spécial, apprécié ou non selon les personnalités... mais qui est en tout cas à découvrir. Boisson assez simple, ses côtés fruités et houblonnés s'équilibrent bien.

6,5 ° - Brasserie Van Eecke

Les différents types de fermentation

La fermentation basse

Dénommée « Lager » en allemand, une fermentation basse est employée par la plupart des industriels (Stella, Heineken...). Le résultat en est une bière relativement peu alcoolisée, assez facile d'accès, mais n'offrant pas un panel de goûts très élevé. Le « lagering » inventé par le danois Carlsberg est un dérivé de la méthode tchèque des pils. La différence se situe au niveau du jeu de températures.

La fermentation haute

La fermentation se fait à des températures assez élevées, comprises entre 18 et 24 degrés. Typique des brasseries artisanales, une fermentation haute a pour particularité de faire remonter les levures à la surface, offrant ainsi des arômes plus fruités.

La fermentation spontanée

Technique particulière et peu courante, une fermentation spontanée n'inclut pas de levure de base. Les levures sont en fait naturellement présentes dans l'air de la brasserie, venant ainsi ensemencher le brassin.

Brunes à connaître absolument

Carolus classique

Ce classique est à découvrir... Assez dense, légèrement caramélisée et en fermentation haute, c'est une bière très typique de brasserie belge. Bien fruitée, bien maltée, son aspect est liquoreux et délivre des saveurs torréfiées ainsi que des touches de fruits secs.

8,5 ° - Brasserie Het Anker

Noire de Slack

Peut-être la plus brune de toutes les brunes ! Cette boisson est brassée par différentes sortes d'orges grillé. Accompagnant très bien les repas, sa torréfaction lui ajoute du caractère. Subtile et puissante, d'une amertume bien maîtrisée, les dégustateurs avisés y ressentiront également des traits de réglisse et de chocolat.

5,4 ° - Brasserie Noyon

Unibroue 17

Une belle brune forte, riche et intense, ayant à son actif un palmarès de médailles impressionnant... et considérée comme l'une des cinq meilleures bières au monde lors des World Beer Awards 2010 ! Pouvant se conserver entre cinq et huit ans avec un goût évolutif, l'Unibroue 17 vous propose des notes d'épices aromatiques agrémentées de subtiles saveurs vanillées. Son malt rôti, intensément présent, vaut également le détour et se ressent aux premières gorgées. Son boisement de chêne apparaît en arrière-goût et des accents de moka et de cacao se perçoivent également.

10 ° - Brasserie Unibroue

Trappiste Rochefort 10

Considérée comme un grand classique faisant partie des 10 meilleures bières du monde (notion restant bien entendu subjective), cette trappiste assez forte est assez ronde en bouche et délivre

de belles notes florales se mélangeant assez rapidement à des notes de raisin sec. Pour une boisson d'un tel degré d'alcool (supérieur à 11), l'amertume se ressent assez peu. Différentes touches fruitées se ressentent ensuite, telles que la prune et le cacao.

11,3 ° - Abbaye St-Rémy

Lunatique

Venant de la brasserie de la pleine lune (Drôme), la Lunatique a une saveur assez sèche, et légère malgré ses 7°, et une note assez proche de la céréale assortie d'une petite touche de framboise lui allant à merveille. Son houblonnage se ressent tout en subtilité, ainsi qu'un petit côté légèrement chocolaté.

7 ° - Brasserie de la pleine lune

B.F.M. XIV

La brasserie des franchises montagnes mérite clairement le détour et présente des cuvées exceptionnelles. Pour n'en citer que quelques-unes : la Vinaigre de bière, la Brouette, la Salamandre... autant de noms identitaires se rapportant aux contes, légendes et traditions ancestrales, mais aussi à une façon de brasser artisanale et authentique. La cuvée XV est la bière anniversaire des 14 ans de l'entreprise. Beaucoup de malt et un houblonnage très varié (du Nelson Sauvin à l'Est Kent Golding). Diablement crémeux en bouche, la boisson est fruitée et acidulée un peu à la façon des bonbons Harlequins. Au goût de froment s'ajoute un côté banané qui se mélange à l'exotisme des houblons.

7,5 ° - Brasserie des franchises montagnes

Cuvée d'oscar

Où l'on retrouve le fameux houblon Nelson Sauvin pour les notes de groseilles, mangues et fruits de la passion. Une brune ambrée très crémeuse, épicée en bouche avec un petit goût de clou de girofle mêlé d'une saveur de cassis et de banane. Ce dernier fruit soulève la note finale de la dégustation. Brassée à l'aide d'une grande quantité de malt de froment auxquels s'ajoutent des malts de chocolat. Se consomme idéalement au moment du dessert, accompagné d'un gâteau au chocolat ou d'une tarte aux fruits rouges.

7,5 ° - Brasserie Craig Allan

Troubadour Obscura

Certes, une brune obscure autant qu'étrange ! Assez dense en bouche et plutôt ronde (chose rare pour une telle bière), beaucoup de houblons sont ajoutés au brassage. Les notes chocolatées sont cependant typiques des brunes belges. Deux saveurs singulières viennent s'ajouter : la marmelade d'orange et de mandarine, le tout sur une note d'agrumes confits. Son goût légèrement sucré n'est pas épicé, mais légèrement torréfié.

8,2 ° - Brasserie Troubadour

Péché mortel

« Dieu du ciel » ! C'est le nom de la brasserie responsable de cette boisson. Outre ces noms peu communs, ce fabricant a également pour particularité d'utiliser des ingrédients auxquels on ne songerait pas pour une brune. Ainsi, sa saveur torréfiée est très prononcée. Bière de caractère assez forte et d'une amertume franche, sa fermentation haute donne une touche finale crémeuse et légèrement caramélisée.

9,5 ° - Brasserie Dieu du ciel

Aphrodisiaque

Non bien sûr, l'Aphrodisiaque n'en est pas un... d'ailleurs, il est généralement recommandé de ne pas trop boire avant le sexe. Accompagnant très bien les desserts, son côté chocolaté ressort tout de suite au nez, auquel se mêle une torréfaction rappelant le café. Torréfaction elle-même adoucie par la note chocolatée. Au cours du brassage a lieu un ajout de vanille, apparaissant peu à peu au cours de la dégustation... Si vous avez les papilles fines, vous ressentirez également une note de bourbon. L'Aphrodisiaque a remporté de nombreux concours.

6,5 ° - Brasserie Dieu du ciel

Hemel & Aarde

Ce nom un peu barbare vient de la brasserie De Molen, laquelle utilise un malt tourbé et cendré pour produire une bière forte (9.5°), mais néanmoins fruitée : la vanille, et surtout le chocolat, s'y marient fort bien. Très dense, cette bière est très traînante en bouche et a une texture un peu « huile de moteur ». Ronde et crémeuse, son arôme est fumé au point qu'une note de café grillé en ressort. C'est ce qu'on peut appeler une bière de caractère !

9,5 ° - Brasserie de Molen

Tokyo

Autre bière de chez Brewdog, la Tokyo contient un taux d'alcool très, très particulier : 18.2° ! Mais ne vous y trompez pas, c'est bel et bien une boisson de dégustation et non pas de beuverie. Partiellement vieilli au fût de whisky avec une infusion de fleur de jasmin, c'est une bière assez longue et difficile à produire, du fait que monter à un tel taux d'alcool demande une certaine façon de faire les choses. Malgré les apparences, elle est assez facile d'accès et se boit aisément... du reste, si vous possédez une grande bouteille, mieux vaut la boire à deux ou trois consommateurs, et en prenant tout votre temps (petites gorgées recommandées). On sent dans la saveur la marque du fût, auquel a été ajouté des touches de cranberry, de réglisse et de chocolat. Petit paradoxe, cette bière est à la fois ronde et sèche. En bouche, le consommateur attentif et initié ressentira une gamme très large de saveurs. Fruits boisés, porto, fruits secs, liqueur, café, chocolat ! Autant dire qu'une telle bière ne se déguste pas à la légère.

18,2 ° - Brasserie BrewDog

Oharas Leann Follain

6° c'est peu, mais assez fort pour une Irlandaise ! L'amertume de cette boisson s'équilibre avec ses saveurs crémeuses et relativement peu corsées. Le malt torréfié et une note lactée accompagnent la rondeur. Une dégustation attentive vous fera également ressentir des touches de chocolat rôti, de vanille, ainsi qu'une pointe de réglisse.

6 ° - Brasserie Carlow Brewing

Achel Trappiste

Un goût authentique et ancestral pour cette bière de tradition trappiste brassée non loin de la frontière belge. Crémeuse, elle vous fera découvrir un panel de saveurs savamment mélangées, qu'on retrouve rarement dans ce type de bière... À savoir des touches de pain, de cannelle, de vanille, ainsi qu'une pointe de café et de caramel.

8 ° - Brasserie du monastère d'Achel

Ce qui compose une bière

Dans une bière, quatre éléments de base se retrouvent toujours :

L'eau

Cela peut paraître anodin, mais c'est un composant essentiel de cette boisson, et présent en grande quantité. Le type d'eau choisi peut influencer l'ensemble d'une production selon qu'il soit doux, épuré, minéralisé...

Les céréales

Essentiellement du malt, mais il peut y avoir également du blé, de l'orge, de l'avoine...
Notons qu'un ingrédient aussi simple que le malt peut révéler une gamme très étendue. Avec une seule et même herbe, on peut faire plus de 50 sortes de malts différents !

Chaque région a sa spécialité. Le nombre de types de malt est d'ailleurs en constante augmentation, car les brasseurs ne cessent de tester des croisements afin de concevoir de nouveaux produits.

Notons que le malt est une céréale portée à quasi-germination, que l'on a stoppée en chauffant pour obtenir un taux de sucre maximum dans le but de la transformation de celui-ci en alcool.

Le houblon

Facteur essentiel de goût, le houblon était initialement un agent de conservation. On l'a progressivement utilisé pour épicer, aromatiser la bière et la rendre plus amère. On a depuis multiplié les croisements, et actuellement environ 80 houblons, tous différents, peuvent être utilisés.

La levure

Second facteur de goût, la levure joue un rôle capital sur la saveur tout en étant moins nuancée que le houblon. En effet, on utilise au maximum deux souches de levures pour une bière quand on peut ajouter un nombre incalculable de houblons.

Selon la façon dont la bière aura été préparée, on peut ressentir davantage le houblon, davantage la levure, ressentir directement la céréale...

Au-delà de ces ingrédients de base essentiels, on peut ajouter de nombreux éléments à la production : épices, fruits rouges, fruits de la passion, chocolat, café... Ce qui fait une bonne bière, c'est le talent du brasseur pour marier les différents goûts, ainsi que la manière de préparer le tout.

Il n'en reste pas moins que concevoir une bière de base est facile, et que tout un chacun peut le

faire. Il existe même des « kits » vendus en magasins spécialisés permettant de brasser sa bière soi-même. Si vous souhaitez vous y mettre un jour, armez-vous de patience : une bière de base est simple à fabriquer, mais c'est un long processus. Fabriquer la bière dont vous rêvez... est un processus encore plus fastidieux. Mais le jeu en vaut largement la chandelle.

Les différentes provenances

La nature d'une bière régionale est liée à un côté traditionnel et ancestral, mais également parfois à une réglementation fiscale. En certains endroits, de fortes taxes sur l'alcool ont développé une culture de la bière légère.

Les brasseries britanniques sont plutôt légères en alcool, avec peu de malt, mais beaucoup d'ajouts d'un ou de plusieurs houblons.

Les brasseries belges ont des produits plutôt maltés. C'est essentiellement la couche de levure qui va donner le profil aromatique. L'eau entre également en jeu en donnant de petites touches épicées.

Les brasseries allemandes offrent un bon maltage et une bonne levure. Conséquence de la loi de pureté politiquement mise en place pour la « qualité de la bière », la finalité étant en réalité de lever de nouveaux impôts sur les céréales.

Les brasseries tchèques jouent souvent sur une fermentation basse. Leur grand classique est la gamme Pilsener, des blondes typiques et faciles d'accès.

Ce sont les principales écoles... Si vous goûtez quelques marques d'une provenance unique et que vous les appréciez, vous avez toutes les chances d'aimer la plupart des bières de cet endroit du monde.

Afin d'étendre le champ de vos expériences, vous pouvez d'une part « rester » dans ce ou ces pays, en testant les bières les moins communes, et d'autre part essayer régulièrement une nouvelle marque à laquelle vous n'auriez pas songé.

Surtout, ne vous interdisez pas de goûter d'autres bières de tel pays même si vous n'avez pas aimé trois ou quatre bières provenant de cet endroit ! Si par exemple le goût typique d'une bière tchèque (ou autre) vous rebute, testez des bières tchèques moins typiques. Être un véritable dégustateur, c'est être un aventurier du goût, toujours à la recherche d'expériences inédites.

Ambrées à s'offrir envers et contre tout

Ambrée de Valmagne

Cinq sortes de malts, du blé, de l'avoine, du froment, autant d'ingrédients qui composent la recette riche et travaillée de cette fameuse ambrée. Une gamme de saveurs tout en finesse se ressentant à chaque étape de dégustation. L'amertume est assez légère, une touche caramélisée et cuivrée se reconnaît en bouche, dont la saveur est complétée par de la fleur de sureau. La levure donne un aspect rond.

6,5° - Abbaye de Valmagne

Vapeur Cochonne

Une boisson provenant d'une brasserie dont l'originalité est de fonctionner entièrement à la vapeur. Bien fruitée, ronde et houblonnée, on y ressent de l'écorce d'orange et de coriandre, agrémentées d'épices torréfiées se mariant très bien avec l'ensemble (la chicorée torréfiée n'y étant sans doute pas pour rien).

9 ° - Brasserie Vapeur Cochonne

Troglotte

D'une amertume assez légère, la Troglotte se distingue par son parfum biscuité et ses touches d'épices et de caramel. Accompagnant bien les plats, cette bière a toutes les qualités d'un brassage artisanal et méticuleux.

6 ° - Brasserie des Fontaines

Piautre ambrée

Une bière biologique et artisanale, brassée sans pasteurisation ni filtration afin de garantir une excellente conservation des vitamines. Son malt torréfié et grillé assure un goût riche et authentique. Légèrement corsée, on peut y ressentir une note de pain grillé et de caramel brun.

5,6° - Fabrique des bières d'Anjou

Ceilidh

Malt belge, levures allemandes, eau écossaise, houblons tchèques et américains... la Ceilidh est une bière très « world » ! Aucun ingrédient n'a été choisi au hasard, et l'ensemble est particulièrement aromatique. Les notes d'amandes et de noix se mêlent aux fruits acidulés, assortis d'une touche de café. En bouche, le malt grillé et fermier se ressent fortement.

4,7 ° - Brasserie William Bros

La p'tite Sylvie

Cette bière, de type IPA, provient d'une toute petite production très artisanale, la brasserie du paradis. Assez dense en bouche, sa belle amertume persistante dénote un bon équilibre sur le maltage. L'ensemble est teinté de pamplemousse, de mandarine et d'agrumes, offrant ainsi une belle touche fruitée.

7 ° - Brasserie du Paradis

Orval

Très sèche, la Orval est une boisson légèrement acidulée et bien équilibrée. Le procédé de fermentation des sucres est non standard, ce qui en fait une bière particulière, et pourtant disponible un peu partout. De plus, son conditionnement est unique. En période de garde, une seconde couche de levure est ajoutée, amenant ainsi un côté acide et très floral, un peu terreux en fin de bouche. Vous aimez l'acidulé ? Faites-la vieillir... plus elle prendra de l'âge plus cette note se renforcera.

6,2 ° - Abbaye Notre Dame d'Orval

Leute Bokbier

D'une couleur tirant entre le rouge et le brun, la Leute Bokbier est une boisson à la fois dense et douce, peu fruitée, mais dotée d'une touche de cerise. Sa haute fermentation et son malt grillé et fumé en font une bière à forte personnalité. D'une amertume plutôt légère, cette bière douce et un peu acide sait rester longtemps en bouche. Certains lui trouvent également de discrètes notes de caramel et de prune.

7,5 ° - Brasserie Van Steenberge

Volcelest triple

Bière biologique nous venant de la vallée de la Chevreuse, la simplicité de sa composition en fait sa force et sa saveur. Brassée de façon traditionnelle, la sélection de houblons et d'épices en fait une boisson fraîche et généreuse.

8 ° - Brasserie Vallée de la Chevreuse

Industriel ou artisanal ?

Il est parfois difficile d'instaurer une frontière claire entre bière industrielle ou artisanale. Pour les grandes marques bien sûr, la question ne se pose pas : Kronenbourg, Heineken ou Amstel sont bien entendu des marques industrielles.

On pourrait avancer qu'une bière est artisanale lorsque la cuve de la brasserie produite peut, par exemple, brasser jusqu'à 1000 litres. Le processus est alors peu automatisé, et on a affaire à une petite brasserie, voir dans certains cas une micro-brasserie où l'humain intervient à chaque étape.

Aux États-Unis, la donne est différente, car même les productions nommées micro-brasserie sont bien plus grandes que les nôtres. En Europe, certaines marques sont à cheval entre l'industriel et l'artisanal, par exemple la Chimay.

Il convient au final de ne pas faire preuve de snobisme en considérant qu'une bière dite artisanale serait forcément meilleure qu'une bière dite industrielle. Cela n'empêche pas que d'une façon générale, de nombreuses bières artisanales sont plus intéressantes que les grosses productions.

En post-scriptum, soulignons que bien des bières industrielles tentent de se donner un côté artisanal. Ne soyez pas dupe ! Il n'y a qu'à voir les dessins « ancestraux », les provenances venant prétendument d'abbaye, ou de recettes millénaires tirées de grimoires de moines... Si l'année de création et la provenance sont véridiques, soyez certain que la bière était brassée à l'époque très différemment que celle que l'on vous propose aujourd'hui (du moins concernant les marques très industrielles).

Petit bonus...

Deux bières en fermentation spontanée...

Lou Pepe

Cette framboise nous vient de la brasserie d'Anderlecht, brasseurs bruxellois passionnés, très axés sur le bio et l'artisanal. Ouverte en 1900, on peut encore la visiter aujourd'hui. Sans doute la Lambik ayant la meilleure réputation au monde ! Vieillie dans d'anciens tonneaux de Bordeaux, elle se caractérise par un ajout franc de framboise à hauteur de 300 grammes par litre. À l'ouverture, on ressent l'acidulé de framboise marié au Lambik avec une rare perfection. Ample, ronde et relativement peu acide, cette boisson vous fera ressentir un goût de fruit écrasé.

5 ° - Brasserie Cantillon

Lindemans, gueuze cuvée René

Très acide en bouche, cette Lindemans est une Kriek artisanale conservée en tonneau de bois. Sa couleur oscillant entre le rouge et le rose témoigne de l'adjonction de vraies cerises naturelles, donnant à l'ensemble une légère aigreur. Le côté très fruité de la cerise ressort bien, mais la technique employée fait en sorte que tout le sucre a été fermenté. Il s'agit donc en réalité d'une boisson peu sucrée, ayant un côté très sec complété par une petite touche de noyau.

5 ° - Brasserie Lindemans