CATALOGUE BIERES

BLONDE • AMBREE • BRUNE • IPA

AROMATISEE • CRAFT • SESSION • DRY HOPPED

BLANCHE

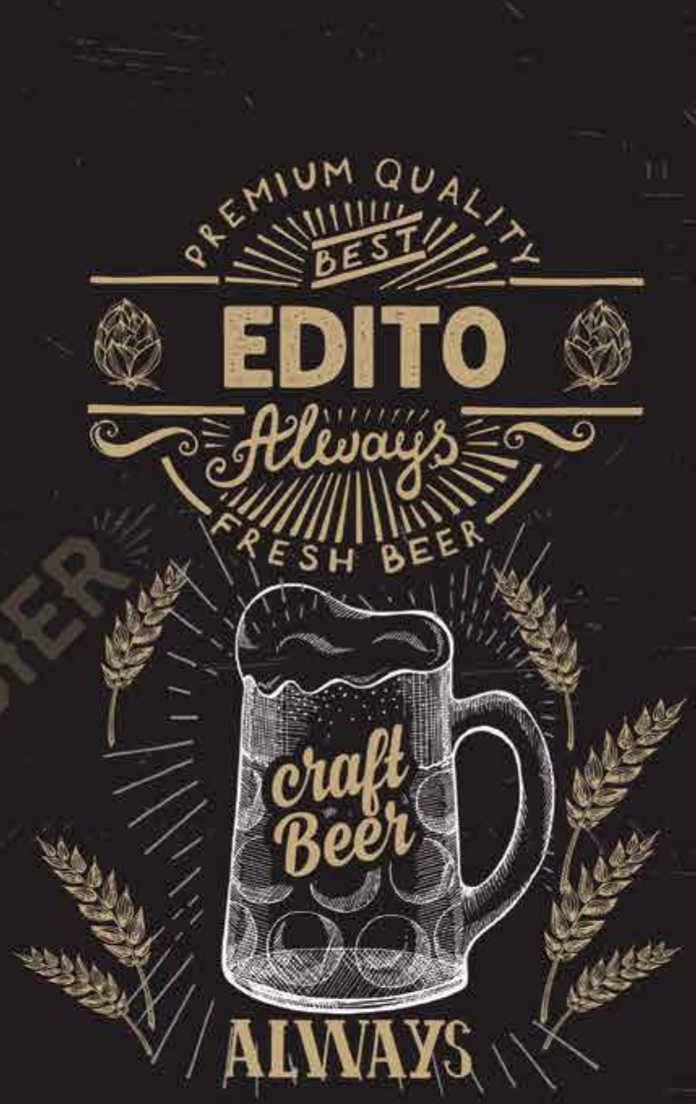


MURGIER

VOTRE PARTENAIRE BOISSONS

DEPUIS 1936





L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
Catalogue à usage professionnel uniquement.

EDITO

Depuis que l'homme cultive des céréales, il fabrique de la bière. La révolution industrielle en a fait une production de masse plutôt standardisée, même sur notre comptoir habituel, chez nous, entre amis, au stade, lors d'un concert, les termes "1 demi" "1 mousse" "1 binouze" fusaient aussi vite que les verres que nous ingurgitions dans ces moments de convivialités !!!! Etiquetée masculine, boisson populaire, souvent classifiée sur 3 couleurs : plutôt blonde, rarement ambrée ou brune.

Heureusement il y a eu le tsunami des Crafts, de petites brasseries régionales ou local voir du Hipster qui brasse dans sa cuisine... La multiplication des recettes, les houblons et les brasseries arrivant de tous les coins du globe ont bousculé les codes et nos habitudes, suscitant une engouement sans précèdent pour une nouvelle clientèle. Dans le petit monde Geek de ce fabuleux breuvage, il devient difficile de faire son choix, notre ambition est de vous guider dans la sélection des bières de notre catalogue afin de satisfaire nos consommateurs pour de nouvelles expériences.



DENIS GONDCAILLE

GROUPE MURGIER
Responsable réseau
Animation des ventes

SOMMAIRE

LES BIERES













INTERVIEWS & REPORTAGES

BRASSERIE GEORGES 34
BREWDOG 44
BS, BRASSEURS SAVOYARDS 54
BRASSERIE DES CIMES 66
CHIMAY 72
GALWAY BAY 77
IBEX 80
MONT BLANC 96
PAIX DIEU 100
PIETRA 104
LA TRAPPE 114
MEANTIME 132
LINDEMANS 166
BOURGANEL 170

OUTILS

CLASSIFICATION DES BIERES 06
PROCESSUS DE FABRICATION 10
ACCORDS METS ET BIERES 16
TIRAGE PRESSION 17
GLOSSAIRE ET DEFINITIONS 178

CLASSIFICATION DES BIERES

LES COULEURS DE LA BIERE

Selon la durée et la température du touraillage de malt on obtiendra des bières de couleurs variées. Le touraillage correspond à l'étape finale de la malterie : après la germination de l'orge, le malt vert est séché. L'humidité du grain va passer de 44% à 4% en 24 heures à 48 heures, sous l'effet d'un courant d'air chaud. En fonction de la durée et de la température, le malt va se colorer.

BIERES BLONDES

Les bières blondes, de couleur dorées, sont brassées avec des malts d'orge pâles.

BIERES AMBREES

Les bières ambrées ou rousses, de couleur cuivrées, sont brassées avec des malts plus grillés et torréfiés que les bières blondes.

BIERES BRUNES

Les bières brunes, de couleur acajou, sont brassées avec des malts bruns fortement torréfiés qui leur confèrent un fort potentiel aromatique.

BIERES BLANCHES

Les bières blanches, de couleur blondes pâles, sont brassées avec des malts pâles et des malts de froment. Le malt de blé ne comporte pas d'enveloppes comme le malt d'orge, aussi les matières colorantes sont moindres.

BIERES AROMATISEES

Les bières aromatisées sont des bières auxquelles sont ajoutées des arômes, souvent fruités.
Les bières aromatisées apportent une touche de fantaisie. Peu alcoolisée, elles ont un goût aigre-doux.



LES STYLES DE BIERE

Les styles de bière s'attachent à une origine historique et tiennent à une recette et des ingrédients particuliers. Chaque brasseur signe sa propre interprétation. Les styles suivants permettent de dépasser l'approche par couleur pour appréhender toute la diversité des goûts et saveurs.

LES LAGERS

Ce sont certainement les bières les plus répandues sur l'ensemble des continents. Obtenues à partir de fermentation basse, ce sont des bières généralement blondes, pas trop alcoolisées. Leur origine se retrouve en Bavière notamment car le climat local permettait de les stocker pendant quelques semaines après brassage .

PILS OU PILSNER

Elles sont considérées comme des bières de qualité. Issues de fermentation basse, elles sont blondes, dites sèches, avec un bel arôme de houblon et fleuri.

BOCK

Originaires du nord de l'Allemagne ces bières titrent entre 6,5 et 7% ABV (Alcohol By Volume) mais ne sont pas très puissantes en goût. Peu d'amertume, peu de malt, peu de corps. Il existe aussi la Doppelbock (qui dépasse les 7.5°) et la Eisbock (10 à 14°)

AMERICAN STANDARDS

Bières américaines brassées avec 25 à 40% de riz et de maïs. Ce qui leur confère très peu d'arôme malté, peu de corps, voir même peu de goût. Elles sont légèrement houblonnées.

WHEAT BEER

Une bière brassée avec 50% de blé et en fermentation haute. Plutôt pétillante, elle est légèrement houblonnée. Appelées Weissenbier (ou Weiss, Weisse, Weizen, Hefe) elles sont souvent originaires du sud de l'Allemagne.

LES ALES

Une variété de bières également très riche. De fermentation haute, elles sont originaires de Grande-Bretagne et se présentent sous de nombreuses formes aromatiques et de couleurs.

BITTER

Typiquement anglaise, cette bière est assez amer du fait de son houblonnage. Légères, les Bitters titrent entre 3,5 er 4,5°. Elles offrent une large palette de couleur, de blond clair à roux foncé.

PALE ALE

Issue de la Bitter (elle est parfois appelée Pemium Bitter) dont elle se veut la qualité supérieure, elle est aussi un peu plus alcoolisée. Il existe aussi la blonde Ale, la Brown Ale.

INDIA PALE ALE

Produite à l'origine pour partir dans les colonies des Indes, elle était brassée avec beaucoup de houblon et un fort taux d'alcool afin de supporter le voyage.

PORTER

Cette bière « londonienne » qui plaisait aux docker est de couleur sombre, avec un certain corps au maltage prononcé.

MILD ALE

La « mild » est une bière typiquement anglaise, plus précisément originaire des zones minières. Plutôt maltée, elle est peu amère et peu alcoolisée (environ 3°).

SCOTTISH ALE

Comme son nom l'indique, elle est originaire d'Ecosse et en hérite d'un maltage plus prononcé que les Ales anglaises.

LES STOUTS

A l'origine ces bières sont une variante des Porter de Londres. Elles sont obtenues par fermentation haute à partir de malt d'orge torréfié, ce qui leur confère cette couleur sombre, proche parfois du noir goudron. On retrouve plusieurs style de Stout : Dry Stout, Sweet Stout, Oatmeal stout, Foreign Extra Stout, Stout Américaine, Imperial Stout...

LES BELGES

TRAPPISTE

Issues de fermentation haute, la trappiste est plutôt bien alcoolisée, avec des arômes puissants, fruitées et douce en bouche. On ne les trouve qu'en bouteille. Elles sont le fruit de moines brasseurs dont les seuls monastères encore en activité sont ceux de Chimay, d'Orval, de Rochefort, de Sint Sixus et de Westmalle en Belgique.

ABBAYE

Cette bière traditionnellement belge est brassée par des moines d'ordres religieux autres que trappistes. On y trouve notamment des bières dite « double » ou « triple » voir même « quadruple ». Il s'agit tout simplement de brassins réalisés avec 2, 3 ou 4 fois plus de malt que ce qui est utilisé dans la recette de base. Cela leur confère un corps, une puissance aromatique et un taux d'alcool supérieur. Comme les trappistes elles sont puissament aromatiques, et vieillissent elles aussi en bouteille.

BELGE FORTE

Une bière dorée, complexe, effervescente et alcoolisée.

BIERE DE GARDE

C'est dans le Nord, en France, que ces bières ont vu le jour. Brassées l'hiver et « gardées » pour être consommées l'été elles sont assez fruitées et épicées, avec un degré d'alcoolisation moyen. Bière originalement de fermentation haute, la bière de garde est désormais plus souvent brassée à la mode industrielle.

SAISON

Une bière moyennement alcoolisée à forte, avec une couleur orange jaune, une forte effervescence. Bien houblonnée, fruitée, avec une finale sèche aigre et rafraîchissante.

LES ACIDULEES

LAMBIC

C'est une bière de blé dont la fermentation est dite spontanée grâce à des levures « sauvages ». Originaire de la région de Bruxelles, cette bière est vieillie pendant 3 ans en fût de chêne où elle subit ainsi une nouvelle fermentation. Acide, peu pétillante et donc peu mousseuse, elle titre généralement autour de 5°.

GEUZE

Obtenue suite au mélange d'une jeune et d'une vieille lambic, elle vieillit plusieurs années en bouteille pour atteindre sa maturation. De fait elle gagne en pétillant et pour cette raison est embouteillée dans des bouteilles proches de celles utilisées pour le champagne. La gueuze affiche entre 5 et 8° d'alcool.

LES BIERES DE SAISON

Il y a bien sûr celle de Noël, qui brassée en novembre est en générale un bière douce en bouche, mais avec pas mal de corps et une bonne teneur en alcool. Enfin il y a la bière dite « de mars « , ou « bière de printemps », commercialisée du 1er au 31 mars. Elle est produite en quantité limitée à partir d'une variété d'orge semé au printemps et récolté en été. Elle est brassée au début de l'hiver. De fermentation haute, elle est ambrée et peu alcoolisée (4,5 à 5,5°).

LES CRAFTS BEER

Une craft beer est une bière brassée par un brasseur appelé craft brewer. Malgré ce que l'on pourrait croire, elle dépend exclusivement de son brasseur : chaque bière brassée par un craft brewer est une craft beer. Aux États-Unis, tous les brasseurs ne sont pas des crafts brewers car c'est un statut réglementé. Le craft brewer a été définit juridiquement grâce à la Brewers Association comme étant un brasseur possédant une brasserie qui répond à des regles précises.

En France, ces brasseries pourraient correspondre à des micro-brasseries (craft breweries) produisant des "bières artisanales" (craft beers) brassées par un brasseur (craft brewer).



PROCESSUS DE FABRICATION

ETAPE 1


LE MALTAGE

Pour produire de la bière, il faut avant tout passer par une étape de maltage. Hydratation, germination, séchage, chauffage et nettoyage: l'objectif est de fabriquer des enzymes chargées de découper les molécules d'amidons non fermentescibles (c'est-à-dire qui ne sont pas susceptibles de fermenter) contenues dans l'orge.

ETAPE 2

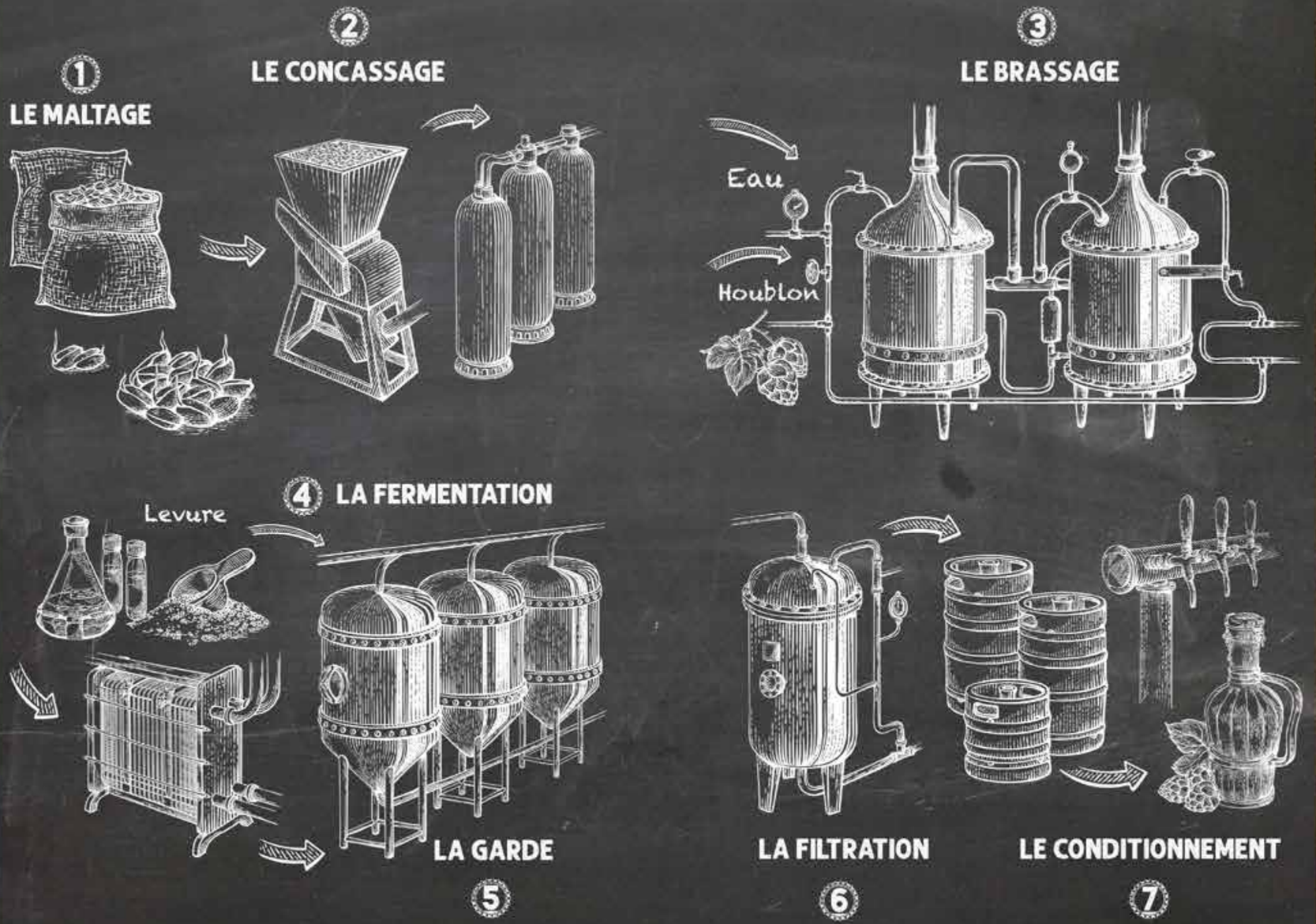

LE CONCASSAGE

Après avoir concassé les malts, ceux-ci sont mélangés dans la cuve d'empâtage à de l'eau. On obtient ainsi une pâte appelée la " maische "

ETAPE 3


LE BRASSAGE

Le brassage permet ensuite d'activer ces enzymes par chauffage. Le mélange obtenu ne contient alors plus que des sucres élémentaires fermentescibles. C'est au début de l'ébullition que l'on ajoute le houblon. À la fin de l'ébullition, le moût est transféré dans des cuves de fermentation où il se mélange à la levure.



ETAPE 4

LA FERMENTATION

La fermentation alcoolique désigne la réaction chimique naturelle qui transforme le sucre en alcool. Dans le cas de la bière, elle s'étale sur plusieurs jours et a lieu grâce à l'ajout de levures.

ETAPE 5


LA GARDE

Une fois débarrassée des restes de levures, la bière entre dans une phase de maturation appelée la garde. Elle repose dans une cuve étanche à une température de 0 °C pendant deux à six semaines et se gorge de gaz carbonique.

ETAPE 6


LA FILTRATION

La filtration finale de la bière consiste à séparer la bière des levures résiduelles. Elle doit permettre la production d'une bière limpide. Le succès de cette filtration est d'autant plus important qu'il s'agit de la dernière étape avant le conditionnement.

ETAPE 7


CONDITIONNEMENT

Les conditionnements existants sont multiples : bouteilles, fûts, mini – fûts… L'opération de conditionnement est réalisée à froid (0° C) afin de limiter la création de mousse pendant les étapes de remplissage et sous pression pour éviter la désaturation de la bière.

LES HOUBLONS

Le houblon est une plante grimpante de la famille des lianes. Connue pour ses propriétés antiseptiques et soporifiques, ces fleurs sont également très prisées par les brasseurs de bières. Si bien que la plupart des gens pensent que le houblon est l'ingrédient principal de la bière, voire même qu'il s'agit d'une céréale. Pourtant, le rôle du houblon dans le brassage intervient plutôt au niveau de l'aromatisation. Le houblon pourrait être comparé au poivre ou aux épices en cuisine.



Quelques grammes de houblon ont une forte influence sur le goût de la bière. Pour être préservé, il est important de préciser que les houblons doivent être conservés au frais dans un emballage sans oxygène. C'est pourquoi ils sont mis sous vides et gardé dans le réfrigérateur voire même dans le congélateur. Il est tout à fait possible de faire pousser du houblon chez soi en achetant des rhizomes.

Dans l'hémisphère nord (Europe, USA), le houblon est planté au printemps aux mois de Mars, Avril et est récolté au mois de Septembre. Inversement, dans l'hémisphère sud (Argentine, Océanie), le houblon est planté aux mois d'Août, Septembre pour être récolté aux mois de Février, Mars.

2 formules

INTEGRATION PENDANT LE BRASSAGE

ou

INTEGRATION DANS LE FERMENTEUR A FROID OU A CHAUD

3 qualités

AMERISANT
AROMATISANT
DOUBLE QUALITES

QUALITE AMERISANT

ADMIRAL
- Royaume-Uni
- Légèrement résineux et légèrement agrumes avec une pointe d'arômes herbeux

BRAVO
- Etat-Unis
- Souple, équilibré, fruité (orange) et floral

BREWER'S
- États-Unis ou Allemagne
- Un houblon spécifique pour amérisant avec des notes épicés et de mûres

BULLION
- États-Unis
- Précédement, un houblon amérisant pour les stouts. Résineux, terreux et arôme intense de framboises et mûres

COMET
- Royaume-Uni
- Intense caractère d'agrumes

SATUS
- États-Unis
- Fruits sucrés, poires, ananas, mûres, citrons verts, groseille

HERKULES
- Allemagne
- Légèrement fruité (melon et agrumes)

GALENA
- Royaume-Uni
- Fruité, mûres et agrumes

CITRA
- États-Unis
- Souple, équilibré, fruité (orange) et floral

BELMA
- États-Unis
- Agrumes, terreux, vin et balsamic

NUGGET
- États-Unis
- Amerturne herbeuse

PREMIANT
- Republique-Tchèque
- Arôme modérée

SUPER PRIDE
- Australie
- Unique, arôme de liège, agrumes

QUALITE AROMATIQUE

TARGET
- Royaume-Uni
- Herbal, terreux, herbe fraîche

AHTANUM
- États-Unis
- Profil agrumes et floral avec une pointe de pamplemousse un poil marquée sur le Cascade. Ce houblon peut aussi disposer de notes terreuses et résineuses.

MANDARINA BAVARIA
- Allemagne
- Mandarine, agrumes

MOTUEKA
- Nouvelle-Zélande
- Citron, fruits tropicaux, épices, zest de citron vert frais (mojito)

MOUNT HOOD
- États-Unis
- Herbeux, épicé et légèrement mazouté

ARAMIS
- France
- Herbeux, floral, terreux et citron

CRYSTAL
- Etats-Unis
- Très floral, arômes épicés

HALLERTAU HERSBRUCKER
- Allemagne
- Modérément floral avec des notes de tabacs et de foin

HULL MELON
- Allemagne
- Fraise et melon jaune

HALLERTAU AROMA OU WAKATU
- Nouvelle-Zélande
- Arômes spécifiques de zest frais de citron vert, épicé et floral

HALLERTAU BLANC
- Allemagne
- Floral et fruité avec des arômes de fruits de la passion, de pample-mousse de groseille et d'ananas

HALLERTAU MITTELFRUH
- Allemagne
- Versatile, épicé et floral avec des notes terreuses

HELGA
- Australie

EAST KENT GOLDINGS
- Royaume-Uni
- Un houblon traditionnel anglais populaire pour ses fragances raffinées, ses notes délicates épicées et florales. Lavande, épices, miel, thym, pamplemousse

AURORA
- Slovénie
- Caractère houblonné et légèrement fruité

PACIFICA
- Nouvelle-Zélande
- Marmelade d'orange, agrumes et floral

MITTLEFRUH AMARILLO
- Nouvelle-Zélande
- Amertume légère, arôme prononcé d'agrumes et de poivre

PERLE
- Allemagne
- Épicé, menthole et floral

RIWAKA
- Nouvelle-Zélande
- Très fort en agrumes et en pamplemousse avec des notes de fruits tropicaux

SAAZ
- République-Tchèque
- Le houblon noble typique qui exprime le mieux les arômes épicés typique des pilsners tchèques. Un poil terreux, herbal et minéral.

SELECT
- Allemagne
- Pelouse et épicé

SPALT
- Allemagne
- Épicé

STRISSELSPALT
- France
- Épicé, agrumes, floral, fruité et herbeux

SUMMER
- Australie
- Abricot, marmelade orange, groseilles

STELLA TRADITION
- Allemagne
- Fleur sucrée, terreux

TRIPLEPEARL
- États-Unis
- Notes de melons, orange, raisins secs, épicés et poivre

TRISKEL
- France
- Très floral, agrumes et épices

ULTRA
- États-Unis
- Épicé, floral, bon houblon de remplacement des houblons nobles

WAI-TI
- Nouvelle-Zélande
- Pêche, abricot, et citron vert fraîchement zesté, épicé

QUALITE AROMATIQUE

Opal
- Allemagne
- Amertume propre, arômes légers de fraises, mûres, mélanges de baies, agrumes acidulés

Zythos
- Etats-Unis
- Très aromatique, mandarine, citron, pamplemousse, notes de pin

Mosaic
- Etats-Unis
- Mangue, papaye, rose, fruits à noyaux, 4 baies, melon, chewing gum, herbeux parfois

Tettnang
- Allemagne
- Litchi, mandarine, épicé et raisin sec

Tahoma
- Etats-Unis
- Notes d'agrumes et de citron, cèdre, pin, floral, melon subtil

Equinox / Ekuanot
- Etats-Unis
- Citron jaune, citron vert, papaye, pomme verte, floral et herbeux

Serebrianka
- Russia



QUALITE DOUBLE

Marynka
- Pologne
- Terreux, racineux, réglisse

Merkur
- Allemagne
- Arôme spécifique de menthe, sucre et ananas

Mount Rainier
- Etats-Unis
- Arôme d'agrumes, de fleur et de réglisse

Azacca
- Etats-Unis
- Zest d'agrumes, mandarine, mangue, pamplemousse, résine de pin, épicé et ananas

Calypso
- Etats-Unis
- Modéremment heroeux avec des notes de melon, de citron vert et finement épicé

Centennial
- Etats-Unis
- Balancé, fruité, agrumes avec des notes de fruits à noyaux

Chinook
- Etats-Unis
- Épicié, avec des notes de pins et d'agrumes

Dana
- Slovénie
- Modéremment herbeux avec des notes de melon, de citron vert et finement épicé

Horizon
- Etats-Unis
- Agrumes et fleurs, tres parfumé avec un peu de résineux

Galaxy
- Australie
- Fruit de la passion, fruit tropicaux, agrumes et notes de pêches et de mangues

Glacier
- Etats-Unis
- Terreux, floral avec des notes sucrées d'agrumes, de prunes et de mûres

El Dorado
- Etats-Unis
- Des puissants arômes de bonbons cerise, de poire ou de fruit sucré

Falconers Flight
- Etats-Unis
- Floral, terreux et fruits sucrés

Northern Brewer
- Royaume-Uni
- Boisé, mentholé et pinède

Yakima Gold
- Etats-Unis
- Amertume douce avec des notes de pamplemousse et de zeste de citron

Northdown
- Royaume-Uni
- Amertume propre avec des notes boisées et mentholées

Palisade
- Royaume-Uni
- Fruité et sans agrumes, terreux et minéral

Pilgrim
- Royaume-Uni
- Épicé, citron, pamplemousse, poire et baies

Pioneer
- Royaume-Uni
- Agrumes (citron, pamplemousse) avec des notes herbeuses de cèdres

Polaris
- Allemagne
- Mentholée, ananas, bonbon menthe

Rakau
- Nouvelle-Zelande
- Herbe fraîche, épicé en attaque, avec des notes de pêches acidulées et de figues à la fin. Pointes d'abricots et d'aiguilles de pins

CTZ
Columbus / Tomahawk / Zeus
- États-Unis
- Dank, terreux, résineux, poivre, réglisse, curry et un poil d'agrumes

Challenger
- Royaume-Uni
- Un houblon avec un arôme spécifique de cèdre, de thé vert et de fruit sucré

Willamette
- Etats-Unis
- Herbeux, boisé, terreux et notes de sureau

Sorachi Ace
- Japon
- Citroné, citronelle, sorbet au citron vert

Southern Cross
- Nouvelle-Zélande
- Citron, citron vert, pinède

Sovereign
- Royaume-Uni
- Terreux, fruits secs (noix) et pinède,

Hersbrucker Hallertau
- Slovénie
- Épicé

Haller-tau Taurus
- Allemagne
- Noble, aromatique, zest d'agrumes

Vic Secret
- Australie
- Ananas, fruits tropicaux, fruits à noyaux, agrumes, pamplemousse, pin, résineux

Waimea
- Nouvelle-Zélande
- Aiguilles de pins, agrumes, pamplemousse et mandarine

Wakatu
- Nouvelle-Zélande
- Legérement épicié, floral et agrumes (citron vert)

Warrior
- Etats-Unis
- Arôme moelleux d'agrumes, citron

Simcoe
- Etats-Unis
- Aux arômes de fruit de la passion, d'abricot et de pin

Cascade
- Etats-Unis
- Saveurs agrume, pamplemousse, épicé

ACCORDS METS ET BIERES

Les 2 grandes équipes



EQUIPE AFFINITE

Renforcez les saveurs de votre plat avec une bière qui leur font écho : vous créez ainsi un pont aromatique avec un élément qui se retrouve dans vos bouchées et dans vos gorgées.

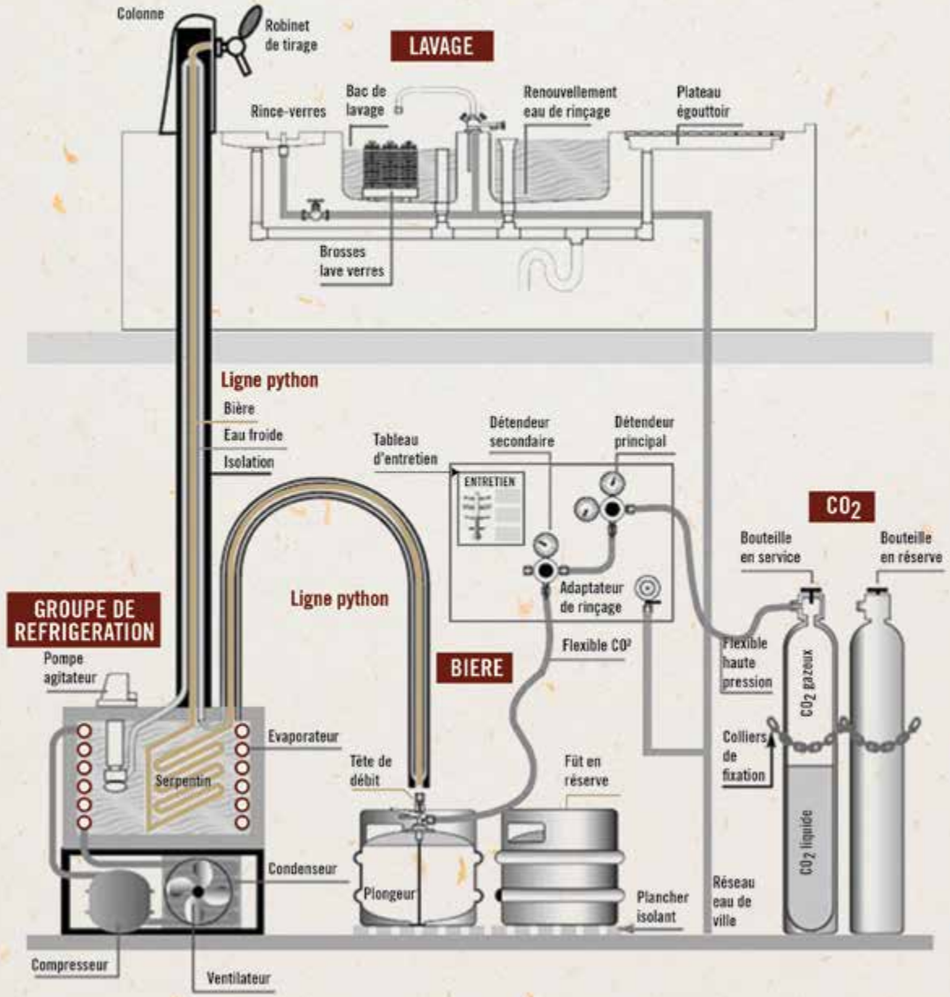
EQUIPE CONTRASTE

Surprenez vos papilles avec des bières dont les goûts tranchent avec votre assiette : un peu d'audace que diable !



Chaque bière a son verre, chaque verre sa forme. Les verres calices pour les bières trappistes et d'abbayes, les flûtes pour les pils, les tulipes pour les blanches.

PLAN DE COUPE D UN TIRAGE PRESSION





LES BLANCHES

Les bières blanches, de couleur blondes pâles, sont brassées avec des malts pâles et des malts de froment. Le malt de blé ne comporte pas d'enveloppes comme le malt d'orge, aussi les matières colorantes sont moindres.



ALTIPLANO

WEISSEN

% VOL 4°.5

Bière au quinoa, malté herbeux et acidulée un peu fruitée, des notes de gingembre. Sans gluten, ingrédients issus de l'agriculture biologique et fabrication française.

DELICIEUX AVEC...

Volaille de Bresse rôtie, Choucroute



LA BETE BLANCHE

WITTE

% VOL 5°.2

Goût citronné un peu sucré. En bouche, c'est ensuite le côté herbacé qui viendra accompagner les agrumes.
Brassée par La Madelon - Brasserie Artisanale des Vosges.

DELICIEUX AVEC...

Poisson blanc, Salade de fruits



BOURGANEL BLANCHE

CRAFT WITTE

% VOL 5°.0

Bière blanche de fermentation haute non filtrée.
Brassée par Christian Bourganel depuis les années 2000.

DELICIEUX AVEC...

Poisson de rivière, Fromage de vache frais



BROOKLYN BEL AIR

SOUR CRAFT

% VOL 5°.8

Nouvelle tendance, acidulée dût à la levure sauvage lactobacillus et au houblon amarillo.

DELICIEUX AVEC...

Tarte au citron, Escalope de veau Piccata



LUPULUS BLANCHE



WITTE

% VOL 4.5°

Un régal de saveurs, avec ses notes d'agrumes et légèrement acidulées, accompagnées de quelques saveurs de coriandre, de citron et d'orange. La dégustation se termine sur une fine amertume.

DELICIEUX AVEC...

Saumon, Salade de fruits de mer, Filet de poulet

MAN AND WOLF EAT SHIP AND DIE



CRAFT WEISS

% VOL 4.8°

Nager avec les requins n'est pas chose aisée, les marins ivres et les pirates en colère craignent tous la bête qui reste au-dessous. Bière de blé banane caramel.

DELICIEUX AVEC...

Salade aux crevettes, Poire au chocolat blanc

MONT BLANC BLANCHE



CRAFT WITTE

% VOL 4.7°

Robe légèrement troublée par la présence de blé. Arômes épicés et fruités de coriandre et d'agrumes. Saveurs prononcées d'agrumes et de coriandre.

DELICIEUX AVEC...

Gâteau au speculoos, Pain perdu

NINKASI BLANCHE



CRAFT WITTE

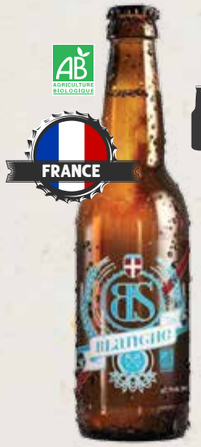
% VOL 4.8°

Robe brumeuse et jaune claire avec une mousse blanche. Arômes d'épices, de fruits, de citron et de céréales. Goût de fruits, de céréales et de malt.

DELICIEUX AVEC...

Poisson blanc, Salade de fruits

BS BLANCHE



CRAFT WITTE

% VOL 5.0 | IBU 14

Type White I.P.A., cette bière est brassée principalement avec du blé malté. Les arômes fruités du houblon lui apportent un nez levuré et épicé.

DELICIEUX AVEC...

Poisson blanc, Salade de fruits

CHOUFFE SOLEIL



SAISON

% VOL 6.0 | IBU 20

Blond clair et trouble, notes fraiches d'agrumes venant du houblon et des épices.

DELICIEUX AVEC...

Saumon fumé, Blanc de poulet

CIMES AIGUILLE



CRAFT WITTE

% VOL 5.0

Le fruit de la rencontre entre la délicatesse d'une bière blanche savamment brassée et des épices. Coriandre et curaçao épousent l'orge et le blé dans une communion parfaite. Subtile et envoûtante, elle se déguste à l'apéritif.

DELICIEUX AVEC...

Salade aux crevettes, Poire au chocolat blanc

COLOMBA BLANCHE



CRAFT WITTE

% VOL 5.0

Produite en corse par la Brasserie Pietra. Brassée sur une base de malt d'orge et de froment, aromatisée avec du houblon et un mélange d'herbes du maquis corse composé de genévrier de myrte et d'arbousier.

DELICIEUX AVEC...

Salade avec fromage brocciu, Plats grecs



DEL DUCATO NEW MORNING

CRAFT SAISON

% VOL 5.8 | IBU 18

Jaune légèrement trouble. Florale et épicés, notes de camomille, de coriandre, de poivre vert et de gingembre.

DELICIEUX AVEC...

Kefta, Viande de mouton, Légumes verts



EGUSKI BLANCHE

CRAFT WITTE

% VOL 4.8

Bière basque jaune trouble. Le nez est sur le blé, citron clair. Blanche type belge.

DELICIEUX AVEC...

Poisson blanc, Salade de fruits

ERDINGER HEFE WEIS



WEISSBIER

% VOL 5.3°

La Premium Weissbier au sommet de sa catégorie. Nez de fruits jaunes, épices, banane. Épicée, ronde mais légère amertume. La plus grande brasserie de bière de blé au monde.

DELICIEUX AVEC...
Saucisses, Poulet

ERDINGER PIKANTUS



BOCK WEISSE

% VOL 7.3°

Arôme de fruits noirs à la levure. Opaque brun foncé de chocolat.

DELICIEUX AVEC...
Ragoût de bœuf, Fromages affinés

HERMINE BLANCHE



CRAFT WITTE

% VOL 5.6°

Brassée selon la traditionelle recette belge avec de l'écorce d'orange et du coriandre. Rafraîchissante, fruitée et désaltérante.

DELICIEUX AVEC...
Moules, Salade au fromage de chèvre

LEMAN BLANCHE



CRAFT WITTE

% VOL 5.0°

Bière ronde et douce en bouche, notes de banane et clou de girofle.

DELICIEUX AVEC...
Diots de Savoie à la polenta



METEOR HEFEWEIZEN

WEISSEN

% VOL 5.0°

Trouble due aux levures en suspension. Notes fruitées de banane et d'épices, clou de girofle. Le malt de blé la rend légère à l'amertume discrète et désaltérante.

DELICIEUX AVEC...
Poissons fumés ou grillés



METEOR MOONSHINE

WEISSEN

% VOL 5.0°

Recette de type Hefeweizen, très légère, peu amère qui révèle les caractéristiques aromatiques de la levure qui apporte des notes épicées : clou de girofle et banane, ainsi qu'une pointe d'acidité. Douceur et rafraîchissement en perspective.

DELICIEUX AVEC...
Poisson blanc, Salade de fruits.



T IJ IJWIT

CRAFT WITTE

% VOL 7.0

Robe jaune claire et légèrement troublée.
Arômes d'orange et de coriandre, saveurs mélange
de citron, de bananes et d'épices.

DELICIEUX AVEC...

Poisson blanc, Salade de fruits,
Frites avec du fromage de vache fondue



KONIG LUDWIG WEISS

WEISSEN

% VOL 5.9

Robe blanche, arôme de clou de girofle,
banane petite touche d'agrumes,
final épicé.

DELICIEUX AVEC...

Curry à la wurst, Tarte tatin pomme, Boudin blanc



GINETTE BIO WHITE

WITTE

% VOL 5.0

Brassée à Bruxelles, bio. Saveurs d'agrumes et légèrement
acidulée, accompagnées de quelques saveurs de coriandre,
de citron et d'orange. La dégustation se termine
sur une fine amertume.

DELICIEUX AVEC...

Tarte aux agrumes, Canard à l'orange





ROUGET DE LISLE
BLANCHE DES PLATEAUX

WEISSE CRAFT

% VOL 4.8°

Bulles légères, goût de fruit acidulé et final épicé. C'est dans sa levure que l'on retrouve toutes ses qualités gustatives, d'où l'intérêt de retourner la bouteille avant de la servir.

DELICIEUX AVEC...

Moules à la crème citronnée, Pâtes aux têtes d'asperges vertes



ST STEFANUS
BLANCHE

WITTE ABBAYE

% VOL 5.0°

Ambre clair / paille. Un trait de blé suivi d'un zeste d'agrumes, complété par une touche d'épices fraîches, de coriandre et une légère couche de fond malté / caramel. Saveurs : touche d'orange, pointe de fumée, brûlure d'épice.

DELICIEUX AVEC...

Saumon à la crème d'oseille, Kefta à la coriandre

STE CRU WHITE RABBIT



CRAFT WITTE

% VOL 5.0°

Brumeuse et jaune avec une épaisse mousse blanche. Arômes frais et fruités aux notes exotiques de citron vert et d'ananas. Saveurs de malt, d'orange, de citron vert, d'ananas, de mangue et de fruit de la passion.

DELICIEUX AVEC...

Curry de poulet à l'ananas, Riz au lait de coco, Tartare de saumon au citron vert

HONNELLES BLANCHE



WITTE

% VOL 6.0°

Elle n'a pas l'aspect traditionnel des blanches ambrées et troubles. Sa teneur en alcool est bien supérieure, brassée avec trois céréales : l'orge, le froment et l'avoine. Forte en amertume et dénuée d'acidité.

DELICIEUX AVEC...

Gâteau au speculoos, Pain perdu



VEDETT EXTRA WHITE

WITTE

% VOL 4.7°

Jaune pâle avec une mousse blanche. Arômes de malt, d'agrumes, de levure et de coriandre. Saveurs de malt, d'agrumes, de levure et d'épices.

DELICIEUX AVEC...

Filet de poisson sauce citronnée, meringue.

VOIE MALTEE BLANCHE



CRAFT WITTE

% VOL 5.4°

Notes d'agrumes et légèrement acidulée, accompagnées de quelques saveurs de coriandre, de citron et d'orange. La dégustation se termine sur une fine amertume.

DELICIEUX AVEC...

Poisson blanc, Salade de fruits

HOEGAARDEN G. CRU



ALE IMPERIALE

% VOL 8.5°

Haute fermentation et refermentation en bouteille. C'est une blonde forte contenant du froment, du malt, du houblon, de la coriandre et de l'écorce d'orange. Elle a une couleur jaune pêche, un voile de levure.

DELICIEUX AVEC...

Entrecôte, Fromages vieillis

FRONTIER PILLOWS



CRAFT WEISSEN

% VOL 4.0°

Robe orange et brumeuse surmontée d'une fine mousse blanche. Arômes de houblon, de malt et de citron, d'herbes, de pin, de toffee et de citron.

DELICIEUX AVEC...

Filet de poisson sauce citronnée, Meringue

WEIHENSTEPHAN HEFE WEISSBIER



WEISSEN

% VOL 5.4°

Cette bière est la mère de toutes les Weizen, originaire de la plus vieille brasserie du monde. Arômes fruités de banane.

DELICIEUX AVEC...

Boudin blanc, Poisson gras

Weihenstephan
À L'ORIGINE DE LA BIÈRE
LA PLUS ANCIENNE BRASSERIE AU MONDE
depuis 1040





BIÈRES GEORGES

INTERVIEW
& REPORTAGE

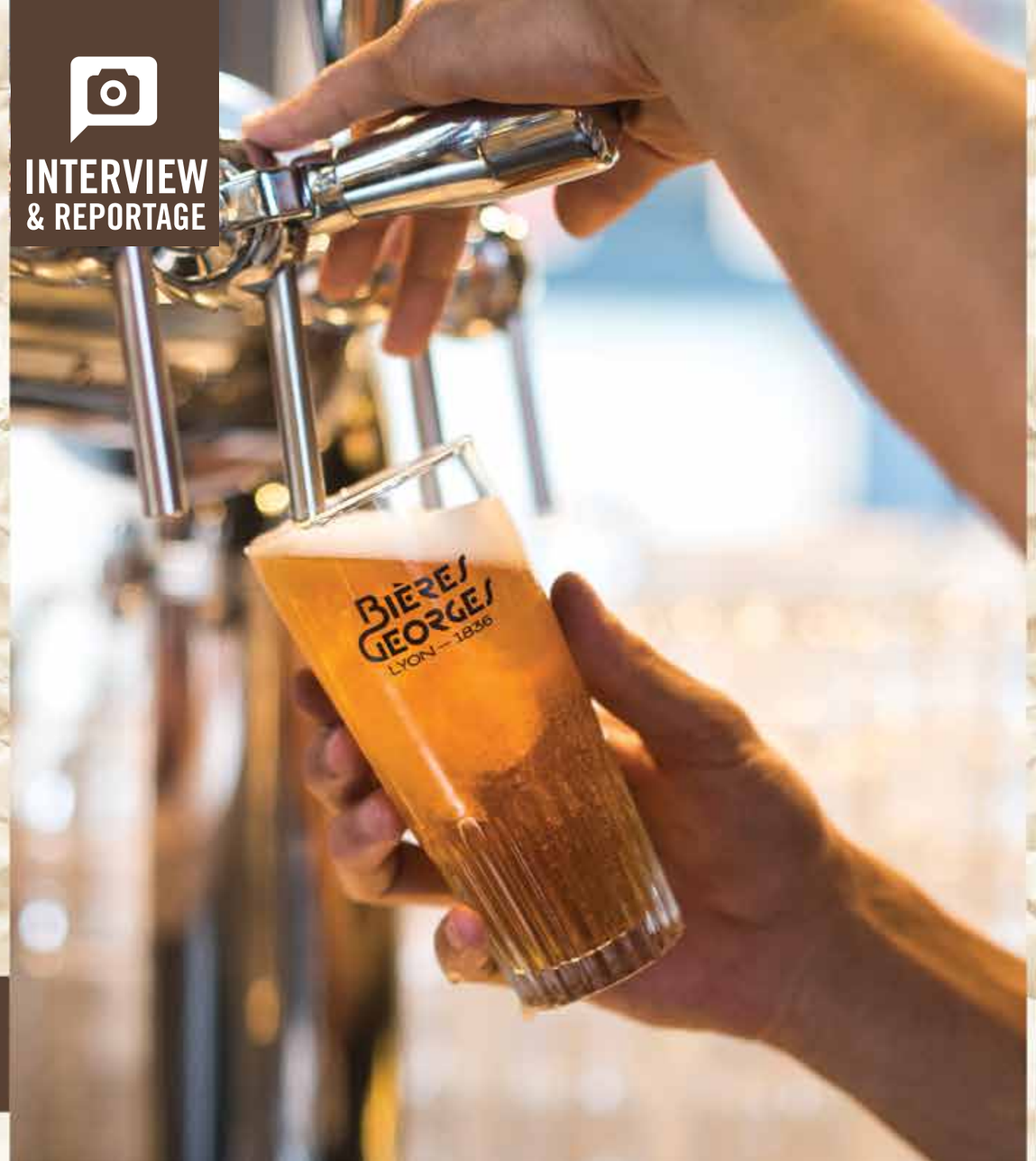
Notre histoire : ancrée dans le savoir-faire du Brassage !

LA FABRIQUE du FAUBOURG a été créée sous l'impulsion de 3 associés pour fabriquer et distribuer des bières lyonnaises, brassées dans le respect des savoir-faire et à partir d'ingrédients naturels, des bières ancestrales et emblématiques de la capitale de la gastronomie… les BIERES GEORGES ! Nées en 1836 à Lyon et brassées jusqu'en 1939 à Perrache et dans les environs, elles sont, depuis 2019, fabriquées et conditionnées, à Vénissieux, afin d'être servies dans les établissements de la ville.

Nos bières : révèlent le goût de Lyon !

Nos ancêtres ont connu les célèbres Munica Brune et Pilza Pale ! Notre souhait est de faire renaitre les BIERES GEORGES en bouteilles et en fûts, en proposant des recettes équilibrées, pour le plaisir de tous les amateurs.
Le travail des deux brasseurs a déjà été largement récompensé avec 8 médailles : World Beer Award, Mondial de la Bière, Concours International de Lyon, France Bière Challenge !

La bière Georges, révèle le goût de Lyon, depuis 1836.





BRASSERIE GEORGES SILKY WEISS

CRAFT WEISSEN

% VOL 5.4 | IBU 15

Malt de blé comme les weiss de Munich,
note de banane et de vanille,
douce et rafraichissante, agréablement soyeuse.

DELICIEUX AVEC...
Curry de poulet, Tartare de saumon au citron vert



LES BLONDES

Les bières blondes, de couleur dorées, sont brassées avec des malts d'orge pâles. Selon que la céréale a été plus ou moins exposée au feu lors de son maltage, elle empruntera des nuances différentes qui, a fortiori, donneront sa couleur à la bière.



TIJ ZATTE

CRAFT PALE ALE

% VOL 8.0

Plus ancienne bière de la brasserie, elle est une triple de style belge. Brassée depuis 1985, le succès de cette bière blonde puissante ne s'est jamais démenti. Robe dorée, arômes de fruits frais et de céréales. Bouche sucrée et saveurs caramélisées.

DELICIEUX AVEC...

Salade de pâtes, Blanc de poulet



ANCHOR LIBERTY

PALE ALE

% VOL 5.9

Fermentation haute. Elle est brassée en utilisant le célèbre houblon Cascade et présente donc un profil très houblonné. Robe cuivrée, saveurs herbes, caramel et fruit. Malts caramélisés, houblon et levure fruitée.

DELICIEUX AVEC...

Cuisine mexicaine, Curry indien



ACHEL BLONDE

BOCK

% VOL 8.0

Abbaye d'Achel, biscuité et gourmande.

DELICIEUX AVEC...

Poulet grillé, Salade chicorée



ANGELUS ORIGINAL

BIERE DE GARDE

% VOL 7.0 IBU 35

Robe blonde troublée par les résidus de blé. Onctueuse et mielleuse, avec des notes fruitées de pêche et d'agrumes.

DELICIEUX AVEC...

Croque-monsieur, Fromages types maroilles

APOCALYPSE



CRAFT WITTE IPA

% VOL 6.5

Brasserie Trou du Diable au Quebec.
Goût fruité, peu d'amertume.
Croisement entre blanche
et IPA, révélant des arômes de fruits
tropicaux et de houblons fruités.

DELICIEUX AVEC...
Tartare de saumon, Salade César

SAISON DU TRACTEUR

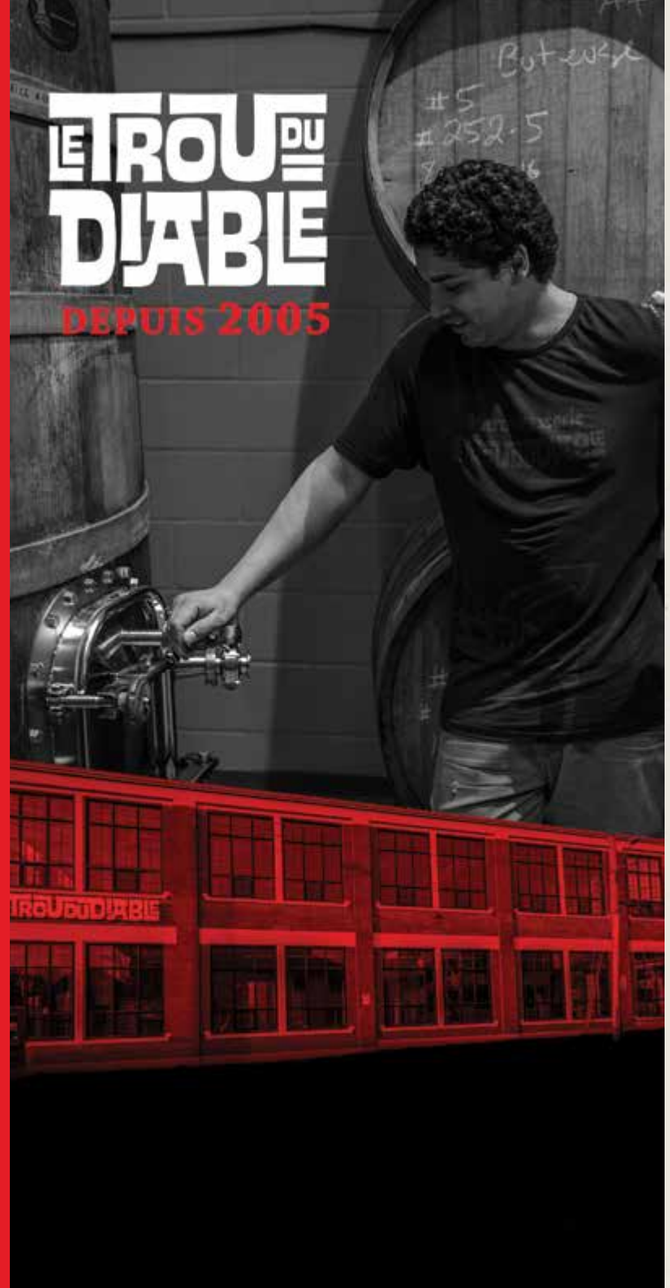


FARM HOUSE ALE

% VOL 6.0

Blonde orangée couronnée d'une
mousse blanche très généreuse.
Arôme : Agrumes, fruits de la passion,
épices, fleurs, coriandre et levure.
Saveur : Fruits, agrumes, épices,
levure et houblon.

DELICIEUX AVEC...
Cuisine mexicaine, Curry indien.



BOMBARDIER



LAGER

% VOL 5.2

PILS légère, pétillante,
traditionnel du pub
de Londres.

DELICIEUX AVEC...
Amuses-gueules

TIJ IPA



CRAFT IPA

% VOL 7.0

Orangée houblonnée avec douceur.
Arômes houblonnés de pin et d'agrume.
Amertume puissante
mais bien équilibrée.

DELICIEUX AVEC...
Boulette de poisson pané, salade de fruits blancs



LA BETE

BIERE DE GARDE

% VOL 8.0

Jolie robe ambrée profond. Brassée
par La Madelon - Brasserie Artisanale
des Vosges. Des arômes de caramel
et de fruits rouges très léger.

DELICIEUX AVEC...
Panettone, Foie gras



BONSECOURS BLONDE

BOCK

% VOL 8.0

Brasserie Caulier.
Des saveurs de levure, de sucre, de fruits, de miel et d'épices.

DELICIEUX AVEC...
Fromages à pâte dure, Poissons gras



BOUFFONNE

BOCK

% VOL 9.0

Brassée par Huyghe. L'influence du maltage double procure à cette bière une amertume légèrement acidulée qui perdure du début à la fin de bouche.

DELICIEUX AVEC...
Boudin au pommes, Filet mignon de porc



BOURGANEL PALEO

CRAFT DE GARDE

% VOL 5.0

Brassée par Christian Bourganel depuis les années 2000.
Haute fermentation, non filtrée.

DELICIEUX AVEC...
Fromage de chèvre, Veau aux olives



BLD SINGLE WIDE IPA

IPL

% VOL 5.7 | IBU 57

Brasserie Boulevard Kansas City, dans le Missouri.
Florale. Notes de pamplemousse, une saveur douce de caramel et une amertume prononcée.

DELICIEUX AVEC...
Salade de crevettes pamplemousse

PUNK IPA

LA BIÈRE À L'ORIGINE DE LA RÉVOLUTION DES BIÈRES ARTISANALES EN EUROPE.

DEVENUE CULTE, CETTE IPA (INDIA PALE ALE) À LA ROBE DORÉE EST LARGEMENT DOPÉE AUX HOUBLONS AMÉRICAINS ET NÉO-ZÉLANDAIS POUR UNE EXPLOSION DE FRUITS TROPICAUX, D'AGRUMES, DE LITCHI ET D'ANANAS. LA FINALE LAISSE PLACE À UNE DÉLICIEUSE AMERTUME TYPIQUE DU STYLE IPA, QUI NE MANQUE PAS DE MORDANT.

INTERVIEW & REPORTAGE



96/100
on ratebeer

BREWDOG

NOTRE AVENTURE BRASSICOLE...

2006

Frustrés par la situation de la scène brassicole britannique et mus par une soif de changement, nous avons fabriqué notre première bière. Brassée sur un petit kit dans le garage de la mère de Martin, c'était un avant-goût des choses à venir.

2007

Une rencontre fortuite avec la légende de la bière, feu Michael Jackson, nous a amenée à prendre les choses au sérieux. Il a goûté notre bière et nous a dit de quitter notre emploi et de commencer à brasser. C'est ce que nous avons fait.

2008



Nous avons entrepris de changer la perception de la bière au Royaume-Uni. Nous avons lancé Tokyo*, notre Imperial Stout titrant à 12 %, brassée avec des canneberges et du genièvre. Aujourd'hui, c'est assez commun. En 2008, nous avons été accusés d'être responsables de « la chute de la civilisation occidentale » (ce sont leurs propres mots, pas les nôtres), et cette réaction a renforcé notre détermination.

2009

Nous connaissions une forte croissance et avions besoin de lever des fonds. Mais les banques ne prêtaient pas d'argent. Nous nous sommes donc tournés vers notre communauté et avons lancé la toute première vague d'investissement Equity for Punks, renforçant ainsi notre stratégie visant à raccourcir la distance entre les personnes qui fabriquent nos bières et celles qui les boivent.

2010



Nous avons ouvert notre tout premier bar de bières artisanales dans notre ville natale d'Aberdeen. Nous avons créé un temple pour les amateurs de houblon, et une adresse pour les personnes intéressées par les produits artisanaux.

2011

Après l'ouverture du bar BrewDog a Aberdeen, nous avons ouvert d'autres lieux à Edimbourg, puis Glasgow avant de mettre les voiles dans le Sud.



2012



Nous avons ouvert une brasserie ultramoderne et écologique à Ellon, financée par nos Equity Punks. Avec la mise en service de notre nouvelle brasserie,la qualité de la bière est devenue notre passion inébranlable.

2013

Nous avons lancé notre première émission de télévision, Brew Dogs, en partenariat avec les brasseurs artisanaux les plus en vue au monde pour créer des bières incroyables et démentes racontant des histoires étranges et merveilleuses.

2014



Nous nous sommes battus contre Vladimir Poutine, en lançant une bière avec une étiquette à l'effigie du président russe « Hello my Name is Vladimir ». La bière a été lancée en signe de protestation contre les lois anti-LGBT lors des Jeux Olympiques de Sotchi.

2015



En 2015, nous avons réalisé un lâcher de chats empaillés par hélicoptère, au-dessus de Londres, alors que nous lancions notre quatrième vague de crowdfunding, portant notre communauté à plus de 32 000 Equity Punks dans le monde.

2016



Nous sommes devenus le premier brasseur de bières artisanales au Royaume-Uni à ouvrir une brasserie en Amérique, la terre dont nous nous sommes inspirés lorsque nous avons commencé à brasser notre bière maison dix ans plus tôt.

2017

Nous avons célébré notre décennie (10 années chien) en introduisant le BrewDog Unicorn Fund, un nouveau plan directeur pour l'entreprise du XXIe siècle. Nous nous engageons à distribuer 20 % de nos bénéfices annuels, dont 10 % partagés entre les membres de notre formidable équipe et 10 % versés à des oeuvres de bienfaisance.

2018



Nous avons ouvert le premier hôtel de bière artisanale au monde au sein de notre brasserie à Columbus, dans l'Ohio. Chaque invité dispose d'un minibar rempli de bières soigneusement sélectionnées, d'une tireuse à bière dans sa chambre, d'un réfrigérateur à bière intégré dans la douche ainsi que de shampooings et savons infusés au houblon.

2019 (JUSQU'À CE JOUR)

BrewDog Airlines a pris son envol ! [illegible] un vol de Londres à Columbus, dans l'Ohio, permettant à nos passagers Equity Punk de visiter notre brasserie américaine et de profiter d'une incroyable expérience touristique et gustative, dont ils se rappelleront toute leur vie. Et nous allons bientôt recommencer...



BREWDOG PUNK IPA

CRAFT IPA

% VOL 5.6 | IBU 60

Couleur orangée de pêche.
Arômes puissants de fruits tropicaux et exotiques.
Saveurs fraîches de fruits et puissante amertume.

DELICIEUX AVEC...
Pizza, Salade de fruits



BREWDOG HAZY JANE

NEW ENGLAND CRAFT

% VOL 7.2 | IBU 35

Trouble, parfums de fruits tropicaux et à noyau, comme la pêche, la mangue, l'abricot, le melon, l'ananas et le citron vert, avec des notes herbacées fraîches.

DELICIEUX AVEC...
Tarte aux abricots, Tajine, Brochette de canard

BREWDOG DEAD PONY



CRAFT PALE ALE

% VOL 3.8 | IBU 40

Goût très houblonné en première bouche, goût florale et fin de bouche.
Un peu amère.

DELICIEUX AVEC...
Chawarma, ou burritos, Viande de boeuf

BREWDOG ELVIS JUICE



APA CRAFT

% VOL 6.5 | IBU 40

Jaune et brumeuse avec une fine mousse blanche. Arômes de malt, caramel, agrumes, pamplemousse et de houblon.
Saveurs de fruits, malt, houblon, pêche, agrumes et d'orange.

DELICIEUX AVEC...
Salade verte, Poisson blanc

BREWDOG VAGABOND



CRAFT PALE ALE

% VOL 4.5 | IBU 5

Bière sans gluten, arôme de pamplemousse rose, légère amertume.

DELICIEUX AVEC...
Asperges, fromage blanc

BREWDOG NANNY STATE



SANS ALCOOL CRAFT

% VOL 0.5 | IBU 45

Nez tropical avec du fruit de la passion accompagné de grillé. Robe ambrée sombre, translucide. Sans alcool.

DELICIEUX AVEC...
Viande au barbecue, Porc grillé

CREW REPUBLIC ESCALATO



CRAFT DOUBLE IPA

% VOL 8.3 | IBU 83

Citronné, fruit exotique. Un peu de caramel doux se transformant rapidement en un goût de pêche, orange amère.

DELICIEUX AVEC...

Poissons gras, Fromages à pâte dure

DUCASSE



TRIPLE PALE

% VOL 9.0

Nez épicé, coriandre, levure. Bouche douce à dominante épicée (coriandre) et levure, la base maltée apporte quelques saveurs de cérales.

DELICIEUX AVEC...

Moules au curry, glace au basilic

SAISON ST FEUILLIEN



FARM HOUSE ALE

% VOL 6.5

Robe blonde orangée brumeuse, arômes sur la levure, les épices et les agrumes, saveurs épicées et agrumes, finition amère.

DELICIEUX AVEC...

Fruits de mer, Escalope de veau à la crème

DEL DUCATO MACHETE



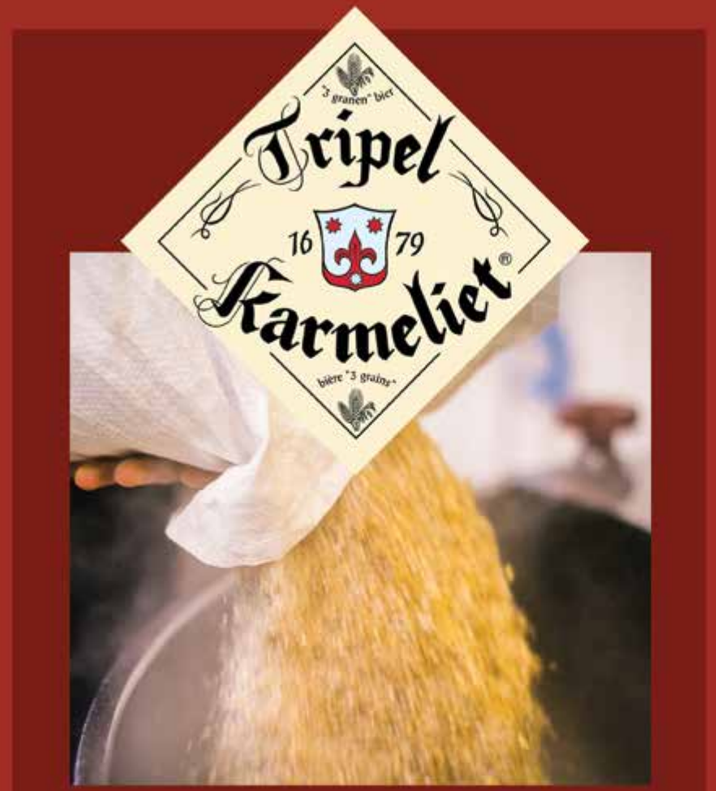
CRAFT DOUBLE IPA

% VOL 7.6 | IBU 83

Orange pâle. Goûts importants de houblons avec des notes de pamplemousse, de caramel au lait avec un final chaud et corsé.

DELICIEUX AVEC...

Macédoine, Anguille fumée



A l'époque, la Karmeliet était alors produite au sein de l'abbaye carmélite de Dendermonde en Belgique. Bière de fermentation haute et refermentée en bouteille, elle présentait déjà à l'époque la particularité d'être produite à partir de trois céréales : l'orge, le froment et l'avoine. C'est d'ailleurs de ces ingrédients qu'elle tire son nom.



TRIPEL KARMELIET

TRIPEL

% VOL 8.4

Robe dorée et mousse crémeuse.
Arômes fruités d'agrumes et notes épicées.
Saveurs de céréales, de houblons, légères notes fruitées.

DELICIEUX AVEC...

Frites à la graisse d'oie, Pieds de cochons



ETATS UNIS

BROOKLYN LAGER

LAGER CRAFT

% VOL 5.0

Relativement ambrée un corps
bien malté rafraichissante,
arômes caramélisés.

DELICIEUX AVEC...

Cuisine chinoise, Cuisine mexicaine



ETATS UNIS

BROOKLYN SORACHI ACE

ALE CRAFT

% VOL 7.2

Couleur or. Sèche et croustillante,
le houblon japonais Sorachi lui confère
des arômes d'aneth
et de citronelle.

DELICIEUX AVEC...

Crevettes, Saumon fumé, Plat asiatique



ETATS UNIS

BROOKLYN PUMPKIN

CRAFT ALE

% VOL 5.4

Chaleureux arôme de citrouille
(véritables pépins infusés).
Notes de biscuits et d'épices.

DELICIEUX AVEC...

Poisson blanc, Filet de poulet



ETATS UNIS

BROOKLYN EAST IPA

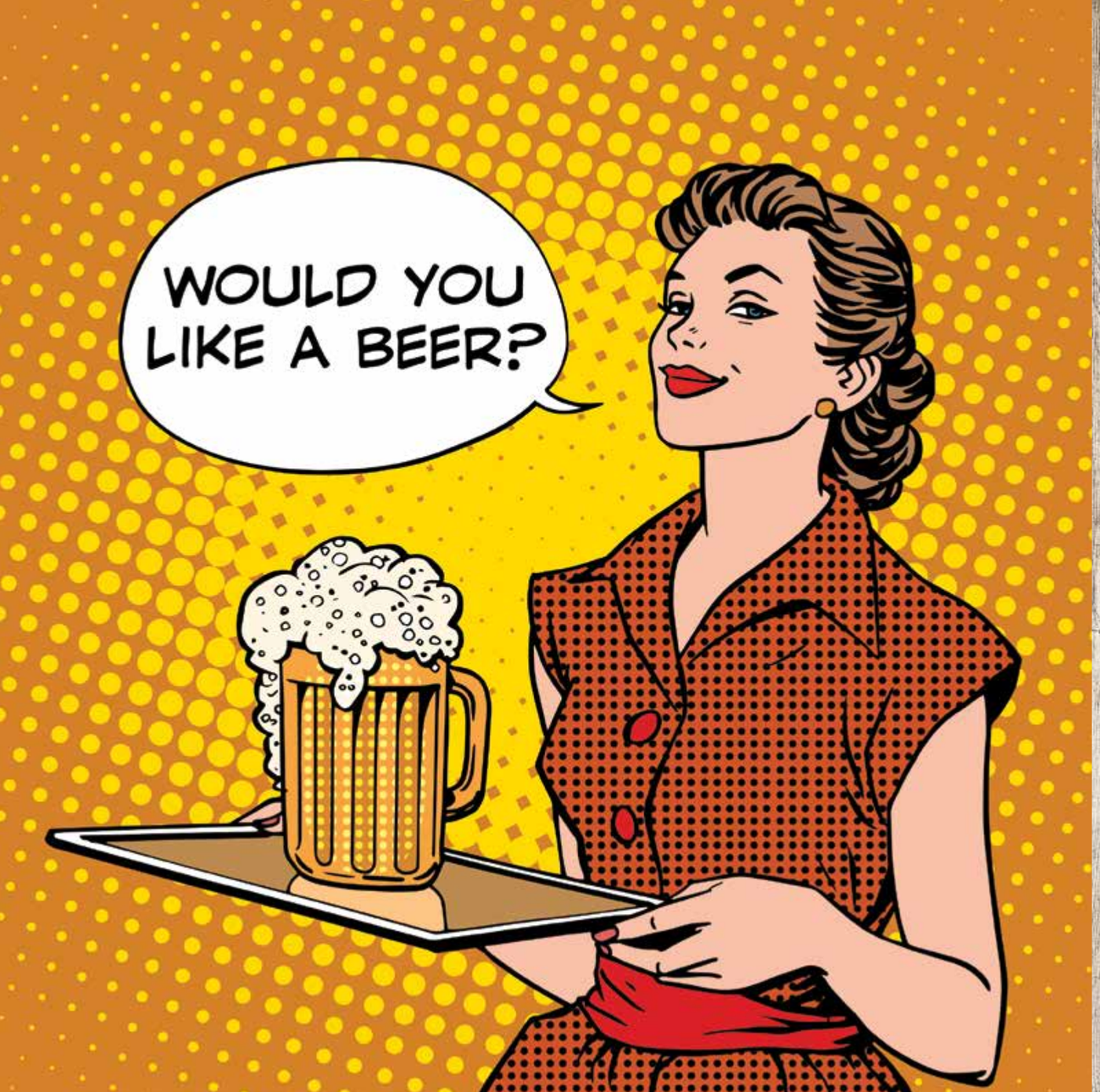
IPA CRAFT

% VOL 6.9

IPA brasseé à partir de malt anglais
et du houblon
East Kent Golding.

DELICIEUX AVEC...

Tarte aux abricots, Tajine, Brochette de canard





ETATS UNIS

BROOKLYN DEFENDER IPA

IPA CRAFT

% VOL 5.5

4 houblons différents apportent de belles notes de fruits tropicaux et une solide amertume.

DELICIEUX AVEC...

Cheese burger, Salade au comté



ETATS UNIS

BROOKLYN SPECIAL EFFECTS

CRAFT ALE

% VOL 0.4

Blonde dorée, note briochée, douce amertume liée au dry hopping.

DELICIEUX AVEC...

Poisson blanc, Poulet roti froid, Fromage de chèvre











POURQUOI DEVENIR BRASSEUR ?

Mes parents étaient hôteliers puis tenanciers d'un bar-brasserie. Nous avons donc grandi dans l'ambiance de la restauration. En 2009, nous reprenons d'ailleurs le bar familial et l'envie nous prend d'aller plus loin. C'est alors que nous commençons le brassage en amateur avec un petit matériel qui nous permettait de brasser par 20L. En 2014, alors en visite chez Les Brasseurs Savoyards, nous apprenons que la société est au bord de la liquidation et chacun peut déposer une offre de reprise...

1 mois plus tard nous reprenions les actifs de cette brasserie à la barre du tribunal !

VOUS FAITES ALORS LE CHOIX DU BIO, POURQUOI ?

Parce que c'était dans nos valeurs. Nous trouvions important de faire le choix de matières premières de qualité, cultivées sans pesticides et dans le respect de la terre.

DU COUP, UNE BIÈRE BIO, C'EST QUOI ?

C'est surtout une bière avec laquelle on ne triche pas : pas de conservateur, pas de correcteurs de goût, pas d'additif ni d'anti-oxydant. C'est la recette traditionnelle : de l'eau, différents malts d'orge et/ou de blé, des houblons et de la levure.



C'EST MEILLEUR ?

C'est ni meilleur ni moins bon. Cela dépendra du travail du brasseurs. Pour notre part, nous sommes une des brasseries françaises les plus récompensées en 4 ans avec plus de 35 récompenses. Nous avons des produits comme la BS Ambrée qui totalise à elle seule 8 médailles sur 3 ans !

VOUS PARLIEZ DE LA GAMME BS, MAIS VOUS AVEZ ÉGALEMENT UNE GAMME NOMMÉE NONNE. D'OÙ VIENT CE NOM ?

La gamme Nonne rend Hommage à Hildegarde de Bingen qui découvre au XIIe siècle les vertus du houblon et notamment son pouvoir de conservation, son amertume et son côté aromatique.

« Nonne » rend aussi hommage aux femmes en général car ce sont elles qui ont, depuis toujours, fabriqué la bière – autrefois appelée pain liquide – dans leur cuisine.

QUELLE EST LA DIFFÉRENCE ENTRE CES DEUX GAMMES ?

Le prix ! (rire). La gamme BS s'articule sur des grands styles : Blonde, Blanche, Ambrée, ... et s'adresse davantage à des néophyte qui ont à cœur de consommer un produit de qualité sans pour autant être connaisseur.

La gamme Nonne, elle, va chercher des styles plus pointus, plus précis, comme la triple, L'India Pale Ale, l'American Pale Ale ou encore l'ABI (bière type Abbaye)

UN MOT POUR LA FIN ?

Santé !





BS BLONDE

CRAFT LAGER

% VOL 5.0 | IBU 32

German Style Pilsner, à la robe jaune pâle opalescente. Parfaitement houblonnée avec des houblons européens, Saaz et Premiant.

DELICIEUX AVEC...

Sushi, Salade de concombre



BS NONNE TRIPLE

CRAFT TRIPEL

% VOL 9.0

Cette triple présente une belle couleur orange avec des reflets cuivrés. Au nez, des notes d'abricot, de malt caramel et de petit beurre apparaissent. En bouche, ces saveurs ressortent tout comme celle de la cassonade. Enfin, une pointe épicée rappelle la coriandre et la genièvre.

DELICIEUX AVEC...

Poissons gras, Hamburger

BS NONNE ABI



CRAFT DE GARDE

% VOL 6.9 | IBU 20

Inspirée de la tradition brassicole Monastique Belge, l'A.B.I développe ses notes poivrées en première intention pour exalter un bouquet d'épices parfumé et savoureux.

DELICIEUX AVEC...

Fromages jeunes, Salade avec du poulet



BS NONNE APA

CRAFT PALE ALE

% VOL 6.3 | IBU 30

Elle allie légèreté et amertume par ses notes d'agrumes, de citron et de fruits exotiques. Un pur plaisir en bouche. American Spirit.

DELICIEUX AVEC...

Macaroni, Hamburgers

BS NONNE IPA



CRAFT IPA

% VOL 6.3

Ses arômes «herbals» et résineux se développent rapidement en bouche pour, enfin, céder leur place à une amertume forte et imposante. Avec une note finale d'orange confite.

DELICIEUX AVEC...

Pizza, Steak grillé

NINKASI BLONDE



CRAFT PILS

% VOL 4.0°

Cette bière dorée possède un parfait équilibre entre les arômes du houblon et la douceur des céréales. Sa fermentation à basse température lui apporte un agréable parfum malté. Un faible degré d'alcool et un corps léger en font une bière vraiment désaltérante.

DELICIEUX AVEC...

Salade de fruits de mer, Fromage crémeux

NINKASI SESSION TROP WHEAT



CRAFT SESSION IPA

% VOL 3.5°

Robe jaune scintillante avec une belle mousse blanche. Arômes de pin, d'agrumes, de fruits exotiques et de houblon. Saveurs de houblon, d'agrumes et de pin.

DELICIEUX AVEC...

Poulet sauce saté, Pizza, Salami

NINKASI IPA



CRAFT IPA

% VOL 5.4°

Robe rousse cuivrée surmontée d'une mousse de couleur blanc cassé. Arômes de malt, de houblon, de fruits, d'herbes et d'épices. Saveurs de houblon, d'épices, d'agrumes, de caramel, d'herbes et de fruits blancs.

DELICIEUX AVEC...

Pizza, Steak grillé, Tarte aux fruits secs

NINKASI TRIPLE



CRAFT TRIPEL

% VOL 8.4°

Robe jaune-orange coiffée d'une mousse blanche. Arômes de céréales, de malt, d'épices, de caramel et de fruits. Saveurs de levure, de houblon, de malt, de caramel et de fruits comme la banane et l'orange.

DELICIEUX AVEC...

Bar frit, Fromages forts





ANGLETERRE

CAMDEN HELLS LAGER

LAGER CRAFT

% VOL 4.6 | IBU 20

Blonde trés claire, mousse blanche qui tient,
goût sur le malt, le grain, très léger,
une pointe de citron.

DELICIEUX AVEC...

Fruits de mer, Plats asiatiques



ANGLETERRE

CAMDEN PALE ALE

PALE ALE CRAFT

% VOL 4.0 | IBU 40

Nez très fruité sucré, résineux,
houblonné herbeux

DELICIEUX AVEC...

Salade de fruits, Viande au barbecue



BELGIQUE

BUSH BLONDE

LAGER

% VOL 10.5

Robe or pale,
goût menthe épicée, biscuit sucré.

DELICIEUX AVEC...

Fromage puissant, Poisson gras



BELGIQUE

CAROLUS TRIPLE

TRIPLE BELGE

% VOL 9.0 | IBU 22

Robe blonde dorée et limpide.
Une triple très douce et subtile, fruitée. Touches
subtiles de banane, de figue et de kiwi.

DELICIEUX AVEC...

Bar frit, Fromages forts

BÛCHERON UN JOUR, BRASSEUR TOUJOURS

DÉCOUVREZ LA BIÈRE DE TRADITION FLAMANDE QUI ENVOIE DU BOIS



HOUTHAKKER

FRANCE

CRAFT IPA

% VOL 7.0

Mousse blanche, persistante et onctueuse. Robe ambrée et dorée, légères notes herbacées et d'agrumes, amertume charpentée et torifiée.

DELICIEUX AVEC...

Plats du nord de la France, Flammekueche



BALADIN NAZIONALE

CRAFT PALE ALE

% VOL 6.5 | IBU 29

La brasserie se situe à la limite des Alpes francaise. Bière brassée 100 % avec des ingrédients d'Italie. Robe jaune or, parfum de fruits jaunes.

DELICIEUX AVEC...

Asperges, Poisson blanc



BLD TANK 7

CRAFT IPA

% VOL 8.5 | IBU 38

L'assemblage de ses trois houblons procure des notes intensément fruitées et acidulées qui s'esquissent sous un voile de levure épicée. En bouche et légèrement épicée, le malt doux fait ressortir l'amertume du houblon.

DELICIEUX AVEC...

Escalope à la viennoise, Tacos mexicains



CAULIER 28 PALE ALE

PALE ALE CRAFT

% VOL 5.0

Une bière blonde de type Pale Ale parfaitement équilibrée entre les arômes fruités de houblon et la douceur du malt.

DELICIEUX AVEC...

Steak grillé, Escalope panée



CAULIER 28 TRIPLE

CRAFT TRIPLE BELGE

% VOL 9.0

Elle dévoile une robe jaune orange, d'herbes, d'épices, de caramel et de fruits.

DELICIEUX AVEC...

Veau, Poissons gras



CHARLIE WELLS DRY HOPPED LAGER

CRAFT LAGER

% VOL 4.7

Une belle couleur dorée, ornée d'un filet de mousse, pas trop sèche, des notes de citron. Petite amertume assez légère.

DELICIEUX AVEC...

Poulet, Salade de fruits



CHARLIE IPA TRIPLE HOPPED

CRAFT IPA

% VOL 5.2

Légèrement ambrée, goût de toast avec un nez poivré.

DELICIEUX AVEC...

Viande au barbecue, Salade grecque

BRASSERIE des CIMES

INTERVIEW & REPORTAGE

Située au cœur des Alpes, la Brasserie des Cimes est installée depuis fin 1998 dans la ville thermale d'Aix les Bains.

Aujourd'hui avec une équipe de quinze personnes, la brasserie continue son développement et confirme sa notoriété et son savoir-faire tant au niveau régional que dans la France entière.





Eau de la ville d'Aix-les-Bains.
+
Houblons, Malts et Levures sélectionnés avec soin.





CIME

CRAFT LAGER

% VOL 5.0

Jaune très léger trouble, mousse légère.
Nez malté, céréales avec des notes fruitées.

DELICIEUX AVEC...
Filet de plie frit, Asperges légèrement grillées



CIMES INDIA PALE LAGER

CRAFT IPA

% VOL 4.7

Dorée trouble. Arômes fruités tropicaux,
avec de la pêche et de l'abricot, pamplemousse, agrumes.
Le goût est malté.

DELICIEUX AVEC...
Cordon blue, Pilons salés



CIMES YETI BLONDE

CRAFT BOCK

% VOL 8.0

Robuste et surprenante. Bière forte pour les amateurs de grandes sensations. Généreuse et savoureuse, elle est brassée avec plus grand soin pour lui conférer une richesse aromatique hors du commun.

DELICIEUX AVEC...
Tartines au fromage de chèvre toasté



CHOUFFE HOUBLON

IPA

% VOL 9.0 | IBU 47

Blonde claire et non filtrée. Equilibre harmonieux entre une saveur amère prononcée et un agréable goût d'agrumes provenant du houblon Américain.

DELICIEUX AVEC...

Côtelettes chaudes, Curry indien

LA CHOUFFE

BOCK

% VOL 8.0 | IBU 20

Blonde dorée et légèrement trouble, légères bulles. Caractère agréablement fruité, épicé à la coriandre avec une légère saveur houblonnée.

DELICIEUX AVEC...

Fromages forts, Fondue savoyarde

CREW REP DRUNKEN



CRAFT IPA

% VOL 6.4 | IBU 58

Arôme de caramel et de fruits tropicaux, moyennement corsé, malt, mangue, agrumes, orange, pamplemousse doux, pin. Belle IPA de Bavière.

DELICIEUX AVEC...

Côte de porc, Chocolat

CREW REP HOP JUNKIE



CRAFT SESSION IPA

% VOL 3.4 | IBU 32

Arôme de malt pâle, d'agrumes, de fruits tropicaux, de houblon sec. Agréable goût piquant, texture huileuse, bouche houblonnée, moyennement sèche.

DELICIEUX AVEC...

Porc grillé, Pizza au poivron

CREW REP IN YOUR FACE



CRAFT IPA

% VOL 6.8 | IBU 70

Couleur dorée claire. Arômes et saveurs de miel, pamplemousse, intense. Légèrement sucrée, herbeux.

DELICIEUX AVEC...

Côtelettes de porc, Fromage affiné

CREW REP EASY



CRAFT PALE ALE

% VOL 4.9 | IBU 22

Arômes de malts, citron, houblons. Légère un peu sèche.

DELICIEUX AVEC...

Viande au barbecue, Cuisine thaïlandaise

GALWAY BAY IPA FULL SAIL



CRAFT IPA

% VOL 5.8°

Le houblon est d'origine américaine est rajouté lors de la fermentation en dry hopping. Arôme léger de pamplemousse et caramel, de fruits tropicaux, avec une amertume sèche.

DELICIEUX AVEC...

Cuisine au Curry, Asperges blanches

BRLO HELLES



PALE ALE

% VOL 5.0° | IBU 40

Berliner Pale Ale sur le citron, caramel, malt. La Brasserie BRLO est une toute jeune brasserie basée à Berlin en Allemagne. Le nom «BRLO» signifie d'ailleurs Berlin dans la langue slave.

DELICIEUX AVEC...

Salades, Poisson blanc



DUVEL

BOCK

% VOL 8.5° | IBU 32

Quatre générations de la famille Moortgat ont réuni des malts Pilsner, du houblon de Bohême et une souche de levure unique pour créer cette bière intense, aromatique et séduisante. Ce favori belge se déguste mieux avec des amis.

DELICIEUX AVEC...

Fruits de mer, Pintade



INTERVIEW
& REPORTAGE



CHIMAY... UNE HISTOIRE PASSIONNANTE

- **1850** : fondation de l'Abbaye Notre Dame de Scourmont.
- **1862** : production du premier brassin de la Chimay « Première », une bière de haute fermentation refermentée en bouteille.
- **1948** : le Père Théodore isole les cellules de levure uniques qui sont encore aujourd'hui à la base de la fabrication des bières de Chimay.
- **1948** : création de la bière de Noël qui deviendra plus tard la Chimay Bleue.
- **1966** : création de la Capsule Blanche (ou Chimay Triple).
- **1982** : création de la Grande Réserve.
- **1986** : création de la Cinq Cents.
- **2001** : création de la Chimay Triple au fût.
- **2015** : mise sur le marché de la Chimay Dorée, autrefois réservée à la communauté monastique.

DEPUIS :

- La tradition monacale alliée à des connaissances brassicoles de haute technologie.
- Des ingrédients naturels à 100 %.
- De la bière brassée avec de l'eau venant des sources de l'abbaye.
- Une bière non filtrée et non pasteurisée.

À QUELS CRITÈRES UNE BIÈRE TRAPPISTE DOIT-ELLE RÉPONDRE POUR MÉRITER L'APPELLATION TRAPPISTE ?

1. La bière doit être brassée dans l'enceinte d'une abbaye Trappiste.
2. La bière doit être brassée sous la responsabilité de la communauté monacale.
3. Une partie conséquente des profits doit être réinvestie dans des projets sociaux.







BIÈRES TRAPPISTES CHIMAY

4 FORTES PERSONNALITÉS

CHIMAY DORÉE

ABBAYE TRAPPISTE

% VOL 4.8°

Cette bière légère révèle une touche fruitée de raisin muscat et raisins secs. En bouche, c'est une combinaison subtils de houblon frais et d'épices.

CHIMAY ROUGE

ABBAYE TRAPPISTE

% VOL 7.0°

La Chimay Rouge (ou Première en bouteille 75cl) est la plus ancienne bière de Chimay. Sa couleur cuivrée et son goût fruité et doux rendent cette bière brune particulièrement savoureuse.

CHIMAY TRIPLE

ABBAYE TRAPPISTE

% VOL 8.0°

La Chimay Triple (ou Cinq Cents en bouteille 75cl), d'une couleur dorée, allie douceur et amertume avec un rare équilibre.

CHIMAY BLEUE

ABBAYE TRAPPISTE

% VOL 9.0°

La Chimay Bleue (ou Grande Réserve en bouteille 75cl) est une bière foncée à l'arôme puissant, dont la saveur complexe se bonifie au fil des années.





FILOU

TRIPLE

% VOL 8.5°

Arômes de levure de malt, fruit sucré.
La saveur est douce, légèrement amère,
final de fruit.

DELICIEUX AVEC...
Saucisson brioché, Salade de fruits



FILOU

« Une bière blonde forte qui séduit par son goût doux et son amertume subtile. »

La Filou appartient au groupe des bières blondes fortes qui refermentent en bouteille. La bière est brassée avec des houblons aromatiques belges et tchèques, et offre un fruité doux ainsi qu'une amertume subtile. Le résultat est une bière blonde forte qui peut être assez coquine, mais toujours sans mauvaises intentions. Filou, l'ami de tous !

Bier met liefde gebrouwen, drink je met verstand. - Une bière brassée avec savoir se déguste avec sagesse.

BREWED WITHIN THE KINGDOM OF BELGIUM

CHARLES QUINT DOREE



BOCK

% VOL 8.5°

Bière blonde dorée de haute fermentation d'un arôme épicé et une agréable amertume en fin de bouche.

DELICIEUX AVEC...
Boulette de boeuf, Riz cantonnais

CH'TI BLONDE



LAGER

% VOL 6.4°

Arômes de foin et de pommes fraîches. Goût sucré grain du pain cru quelques légères épices florales.

DELICIEUX AVEC...
Salade de fruits de mer, Moules Frites

CUVEE DES TROLLS



BOCK

% VOL 7.0° | IBU 19

Produite avec uniquement de la levure, du malt, du houblon, du sucre et de l'eau. Grâce à l'ajout d'écorces d'orange séchées pendant le processus d'ébullition, la bière présente des arômes fruités très agréables.

DELICIEUX AVEC...
Maquereau, Fromages vieux

DEL DUCATO VIAMILLIA



CRAFT PALE ALE

% VOL 5.0° | IBU 34

Jaune doré. Florale et herbacée, avec des notes de miel d'acacia et une fin de bouche maltée.

DELICIEUX AVEC...
Petits pois au lard, Fenouille à la crème



GALWAY ALTHEA SESSION

CRAFT SESSION IPA

% VOL 4.8°

Pale Ale American moderne. Contrairement à beaucoup de Pales, Althea est faiblement amer. Pourtant elle a des arômes très houblonnés d'agrumes.

DELICIEUX AVEC...

Curry indien, Fruits de mer, Steak grillé



GALWAY BAR OF FOAM FURY

CRAFT DOUBLE IPA

% VOL 8.5°

Cette double ipa est orange brumeuse. Arômes de fruits tropicaux, malts fruités doux, pamplemousse.

DELICIEUX AVEC...

Salade légère, Poisson blanc

INTERVIEW & REPORTAGE

GALWAY BAY BREWERY

EST 2009

Victime de son succès, fondée en 2009 par deux amis Jason O'Connell et Niall Walsh, la brasserie de Galway Bay a connu une croissance rapide.



Élue récemment une des '6 meilleures brasseries artisanale d'Europe'*

*sur 8940 répertoriés en Sept 2018 par 'thegentlemanjournal.com'



Les 'gars' ont ouvert un brewpub à **Galway** sur la côte ouest de l'Irlande dans le but d'offrir à leurs clients des bières fraîches fabriquées localement à côté d'une gamme complète de bières artisanales internationales. Il a été rapidement évident que la bière produite méritait d'être partagée. 10 ans et 12 bars plus tard, la brasserie **Galway Bay** est passée d'une production annuelle de 300 hectolitres à plus de 10 000 hectolitres aujourd'hui. Chacun des bars ont la moitié des tirages pression en 'becs' tournant, les plaçant comme un important influenceur du paysage de la craft en Irlande.

Gagnants de nombreuses récompenses à la fois en Irlande et à l'international, la Brasserie **Galway Bay** a récemment été élue meilleure brasserie et producteur de 'meilleure bière' en Irlande par Rate Beer et a remporté une médaille d'argent dans la World Cup pour "Buried at Sea". En mai, ils ont été nommés par l'association des consommateurs 'Beoir champion' d'Irlande pour **"Two Hundred Fathoms"**.

EGUZKI BLONDE



CRAFT ALE

% VOL 5.5°

Bière basque, nez de lager, légèrement maltée, saveur de céréale très légère amertume.

DELICIEUX AVEC...

Sushi, Salade de concombre

GOOSE ISLAND IPA



IPA

% VOL 5.9° | IBU 55

Bière de Chicago assez sombre, arômes fruités. Elle a un joli coup de poing. Saveurs de pin et d'agrumes, de houblon avec un final semi-sec.

DELICIEUX AVEC...

Poisson blanc, Salade de crevettes

GUEUZE ST LOUIS



GUEUZE LAMBIC

% VOL 4.5°

Obtenue par séparation du jeune lambic et du vieux lambic. Un superbe équilibre entre douceur et acidité. Bière légère et désaltérante.

DELICIEUX AVEC...

Salade de fruits, Fromages doux

LA GUILLOTINE



BOCK

% VOL 8.5°

Brasserie Huyghe. Blonde forte, d'un blond doré, non filtrée, non pasteurisée, à haute fermentation. Houblonnée en dry hopping. Un parfum d'arômes de citron.

DELICIEUX AVEC...

Poisson blanc, Fromage jeune



KASTEEL TRIPLE

TRIPLE

% VOL 11.0°

Dorée, cette bière de fermentation haute est refermentée en bouteille. Malgré ses 11°, elle est particulièrement douce et raffinée. Arômes de houblons frais, notes herbacées.

DELICIEUX AVEC...

Goulash, Ragoût



KIRIN ICHIBAN

LAGER

% VOL 5.0°

Une bière blonde dorée japonaise unique et complexe au goût supérieur !

DELICIEUX AVEC...

Fromages doux, Olives

INTERVIEW & REPORTAGE

MICROBRASSERIE IBEX
BIÈRE ARTISANALE. BREWED IN THE ALPS.



Interview avec David Branfield,
brasseur et Gérant de IBEX MICROBRASSERIE situé a Morzine.

Quelle est votre formation d'origine ?
J'étais Ingénieur Concepteur de formation, mais je suis devenu photographe professionnel.

Qu'est ce qui vous a amené à devenir brasseur?
J'ai toujours apprécié la bière, après une journée d'escalade ou de VTT dans les pubs anglais. J'ai été le photographe pour Brewdog avant de m'installer en France, cela m'a vraiment branché sur la bière craft et j'ai suivi le mouvement depuis.

Quelle taille faisait votre premier équipement professionnel?
J'ai commencé sur un équipement de 25 l → 180 l.

Quelle capacité a votre brasserie en ce moment?
Brassage de 20 HL, 4 fûts de fermentation, 1200 Hl/ année.

Où est ce que vous êtes implanté?
Morzine, Haute-Savoie, Rhone-Alpes.

Quelle impact a cette situation sur votre bière et votre brasserie?
L'eau de la montagne, se prête très bien pour la bière surtout pour les bières mi-ambrées mais c'est aussi un eau de base, versatile qui est facile à adapter avant le brassage afin de créer les caractéristiques relatives a beaucoup de styles de bières différentes.

Quelle est votre bière préféré... à boire? ... à brasser?
J'aime toutes les bières, c'est un problème... Mais j'apprécie les IPA's modernes qui sont bien houblonnés.
A brasser... notre bière Rocket Fuel un NEIPA, elle demande beaucoup de savoir faire et de suivi lors du brassage mais c'est une bière qui a beaucoup de goût et de présence en bouche et qui plaît à ceux qui viennent déguster à la brasserie a n'importe quelle moment de son élaboration.

Quelle est la bière dont vous êtes le plus fier et pourquoi?
La Cabin Fever est la bière le plus répendue pour nous, une IPA qui est clean et qui plaît autant ici à la montagne à Paris ou même en Angleterre. Notre blonde, la 'Salut Kiki', a réussi à convaincre les gens qui ne connaissaient pas les bières crafts.

Quelles sont les tendances à venir selon toi? Bière et packaging.
La fermentation sauvage et spontanée est intéressante et se développe. La maturation en fûts apporte des résultats intéressants. Ainsi que le conditionnement en canette semble être de plus en plus acceptable ici en France.

Est ce que c'est facile de devenir brasseur professionnel ?
Non ! Faire de la bière est certes ludique, mais faire une bière qui a du succès ainsi que la gestion de l'entreprise est un challenge. .

L'avenir?
Cette année a vu beaucoup d'expansion pour nous et donc nous allons nous concentrer sur notre gamme de base, avec aussi les éphémères qui font la réputation de la brasserie.

...HUM QUALITY
CRAFT BEER
Availa...here!

FRANCE



IBEX SALUT KIKI

LAGER CRAFT

% VOL 3.4°

Elle est faiblement alcoolisée et pleine de saveurs fruitées (apportées par le houblon britannique Archer). Notes subtiles herbacées, de pêche et d'abricot.

DELICIEUX AVEC...
Fruits de mer, Plats asiatiques

IBEX NEON APA

CRAFT APA

% VOL 4.0°

Américaine pale ale, 100% houblon citra lui donnant une palette de fruits exotiques.

DELICIEUX AVEC...
Salade de crevettes et pamplemousse

FRANCE



IBEX CABIN FEVER IPA

CRAFT IPA

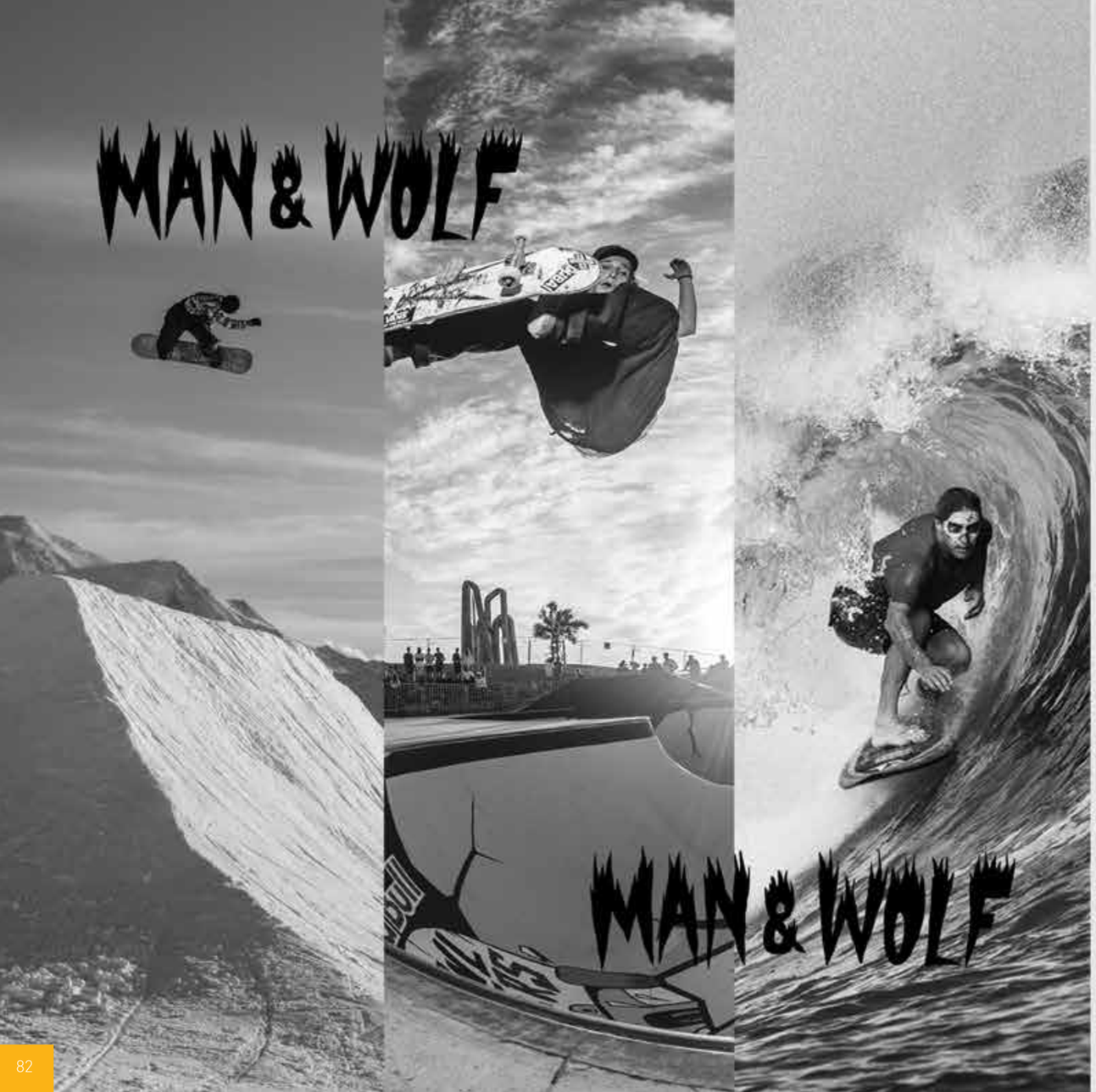
% VOL 5.0°

DAVID le maître brasseur nous crée cette bière made in Morzine, ronde et fruitée avec des notes de caramel, fruits à noyau et d'orange. Malts anglais et de houblons américains.

DELICIEUX AVEC...
Tarte aux abricots, Tajine, Canard

FRANCE





MAN & WOLF

Notre bière artisanale est fabriquée en République Tchèque, dans une brasserie traditionnelle de 1872.

Notre savoir faire unique relève des anciennes techniques de brassage : L'eau de source cristalline, élément clé de notre préparation, provient de la magnifique et mystique réserve naturelle de Adrspach - Teplice.
S'en suit une longue maturation de 60 à 90 jours et une fermentation dans des cuves ouvertes durant 3 à 5 jours, permettant au breuvage de révéler toutes ses saveurs.

Man & Wolf est fondé en 2015 par Antony Gumbley « GumBY », Australien et snowboarder professionnel pour Quick Silver International, amoureux des Alpes Françaises. Gumby est issu d'une famille de professionnels de l'Accueil et souhaite véhiculer à travers sa production de Bière Artisanale, les véritables valeurs que sont la convivialité et l'hospitalité.
Man & Wolf est animé par une quête métaphysique recherchant la meilleure expression de vous faire partager sa passion pour le "tout" magique que sont les Océans, les Montagnes surf, snow, skate..... la Bière.







Nous avons choisi comme partenaire exclusif le **Groupe MURGIER**, depuis toujours ancré en région Rhône-Alpes. Son expertise, ses conseils et particulièrement sa maîtrise de la chaîne de distribution du froid, nous permet de vous garantir des conditions de livraisons optimums et un produit de qualité ayant conservé tous ses arômes.



MAN AND WOLF SCUM

CRAFT IPL

% VOL 4.8

Claire, houblonnée
et très rafraîchissante.

DELICIEUX AVEC...
Salade légère, Poisson blanc



MAN AND WOLF SOCIAL LUBRICANT

CRAFT SESSION IPA

% VOL 5.0

Corps mince, malt en arrière-plan, douceur cristalline.
Amertume fruitée, propre et croquant d'agrumes,
légèrement exotique.

DELICIEUX AVEC...
Saucisses, Poulet



MAREDSOUS BLONDE

ABBAYE

% VOL 6.0 | IBU 29

Saveurs fruitées, maltées, légère amertume.
Notes délicatement florales.

DELICIEUX AVEC...
Poisson blanc, Filet de poulet, Fromage



MAREDSOUS TRIPLE

ABBAYE TRIPEL

% VOL 10.0 | IBU 29

Refermentée en bouteille, avec une maturation de deux mois.
Robe ambrée tirant vers le orange. Arômes de malt, de
caramel, de raisin et de fruits secs, ainsi que des saveurs
de caramel et d'épices.

DELICIEUX AVEC...
Fromages vieux, Poisson blanc ou fumé, Poulet grillé

UNE BIÈRE BLONDE MOELLEUSE ET FRANCHE...



Tigre Bock est une bière emblématique lancée par la famille Hatt en 1921 lorsqu'elle reprend la réputée Brasserie du Tigre à Strasbourg, site historique de production de la marque.

En implantant en 2018 la FabriK, notre atelier de création de brassins éphémères, au cœur de la brasserie Le Tigre, nous remettons à l'honneur cette marque qui connut un franc succès jusqu'à la Seconde Guerre mondiale.

...RICHE EN ARÔMES MALTÉS ET FRUITÉS



Une mousse assez dense et crémeuse avec des bulles fines.
Une couleur jaune d'or avec des reflets cuivrés.

Dominance du fruité (fruits macérés, banane, mirabelle), du malt et du houblon boisé.

Un goût subtil de céréales grâce à une fermentation basse 100% pur malt d'orge et un mix de 3 houblons différents.
Une amertume fine en bouche apportée par les houblons amérisants pour une dégustation rafraichissante.

ALCOOL	AMERTUME	COULEUR	FÛT
5,5%	23 EBU	16 EBC	30 L

EAU	MALT	HOUBLON	LEVURE
	Notes torréfiées & de caramel	Subtiles amertume et notes fruitées	Notes fruitées



TIGRE BOCK

PALE ALE

% VOL 5°.5 | IBU 23

Aspect jaune d'or, fruits macérés de banane et de mirabelle, saveur sucrée avec des arômes de brioche.

DELICIEUX AVEC...
Poulet au miel, Pomme au four



TIGRE BOCK IPA

IPA

% VOL 5°.8 | IBU 30

Notes herbacées, fruits exotiques, notes tropicales fraiches aromatiques très affirmées mais contrôlées.

DELICIEUX AVEC...
Tarte mirabelles, Tajine, Brochette de canard





1664
HOPPY LAGER

PILS

% VOL 5.0

L'innovation 1664 se caractérise par l'assemblage de trois houblons aromatiques : Le Strisselspalt, bien entendu, avec le Citra & le Mosaic, arômes exotiques.

DELICIEUX AVEC...

Boulettes de poisson pané, Salade de fruits blancs.



Carlsberg DENMARK

UNE NOUVELLE GAMME
BOUTEILLE À DÉCOUVRIR





CARLSBERG UNFILTERED
PREMIUM PILSNER

PILS

% VOL 5.0

Robe dorée non filtrée et trouble. Dominance de houblon. Notes de céréales. Arômes de fruits apportés par la levure encore présente dans la bière. Notes de citrons et d'agrumes.

DELICIEUX AVEC...

Cuisine du monde, Saumon Gravlax, Filets de maquereaux

NOUVEAU

GUINNESS™ IPA



Riche en houblon, Guinness IPA est une bière blonde rafraîchissante aux saveurs d'agrumes orangés et notes florales avec une délicate touche d'amertume.





GUINNESS IPA

IPA

% VOL 5.0

Riche en houblon, Guinness IPA est une bière blonde rafraîchissante aux saveurs d'agrumes orangées et notes florales avec une délicate touche d'amertume.

DELICIEUX AVEC...

Desserts aux fruits de la passion



GRIMBERGEN PALE ALE

ABBAYE PALE ALE

% VOL 5.5 IBU 22

Bière d'Abbaye houblonnée et rafraichissante, notes d'épices, clou de girofle, d'agrumes, fruits tropicaux, houblonnage à cru équilibre entre douceur et amertume.

DELICIEUX AVEC...

St Jacques au vinaigre de mangue,
Salade pamplemousse et crevettes

LEMAN BLONDE



CRAFT PALE ALE

% VOL 5°.5

Robe blonde, franche avec une bonne longueur en bouche, notes épicées et houblonnées.

DELICIEUX AVEC...
Tarte au reblochon

LIEFMANS YELL'OH



FRUITEE

% VOL 3°.8

Une bière apéritive rafraîchissante aux parfums de fruits exotiques, de fleur de sureau et de basilic. Yell'Oh est une expérience d'un genre nouveau.

DELICIEUX AVEC...
Salade de fruits, Filet de poulet

LINDEMANS PECHERESS



FRUITEE LAMBIC

% VOL 2°.5

L'assemblage de ses trois houblons procure des notes intensément fruitées et acidulées qui s'esquissent sous un voile de levure épicée.
En bouche, malt doux.

DELICIEUX AVEC...
Toasts à la feta et aux pêches, Filet mignon aux pêches rôties au basilic

LUCIFER



PALE ALE

% VOL 8°.0

Touches d'épices, de levure, de coriandre, de caramel, de malt et d'alcool pour un final sec.

DELICIEUX AVEC...
Enchilada de bœuf mexicaine, Saumon fumé



LUPULUS BLONDE

TRIPEL

% VOL 8°.5

D'entrée, des arômes végétaux viennent parfumer cette bière. On retrouve le coté herbacé du houblon, des notes de sous bois. Finement maltée et équilibrée.

DELICIEUX AVEC...
Dinde, Épaule de porc



LUPULUS HOPERA

PALE ALE

% VOL 6°.0

Refermentée en bouteille à la robe orange, dégage des arômes de malt, de houblon, de fleurs, d'herbes au nez dans un ensemble amer avec des notes de levure et d'épices.

DELICIEUX AVEC...
Entrecôte, Fromages vieillis



L'ÉQUIPE



GUILLAUME BJÖRKUND

Grand amoureux de la nature, passionné par les arbres il en a fait son métier, élagueur grimpeur professionnel il gère comme un "chirurgien" la taille d'arbres centenaires.



DIDIER HAMOIR

Passionné lui aussi par la nature, les voyages aventureux, il est architecte-paysagiste de formation et jongle depuis longtemps entre ces différentes activités.



NICOLAS LAPORTA

Après des années dans la distribution au niveau national et international, il est maintenant actif dans le secteur immobilier.



DAMIEN COENS

Anversois d'origine, ayant fait une partie de ses études en Wallonie, vivant à Bruxelles, il dirige le Knokke Out au Zoute, à Waterloo et à LLN. Belge et fier de l'être parce qu'ils ont une véritable âme d'entrepreneur, il est aujourd'hui au service du Bio.



GINETTE LAGER BIO

LAGER

% VOL 5.0

Brassée à Bruxelles, bio, notes complexes de malt. Saveurs d'abricot et de pêche. Présence d'une légère amertume et de fraicheur en fin de bouche.

DELICIEUX AVEC...

Tarte aux agrumes, Canard à l'orange

GORDON FINEST GOLD



PILS IMPERIALE

% VOL 8.0

Blond clair, banane mûre, pointe de poivre. Fruits secs et malt sucré avec une sensation d'alcool chaud rond et liquoreux.

DELICIEUX AVEC...

Steak au poivre, Banane flambée

CORSENDONK AGNUS



TRIPLE

% VOL 7.5

Nez et saveurs de prunes et de pain. Notes florales d'épices légères ainsi que de malt complexe.

DELICIEUX AVEC...

Fromages forts, Baklavas

LA BIÈRE BRASSÉE À L'EAU DES GLACIERS
DU MONT-BLANC

BIÈRE DE DÉGUSTATION
SAVOIE MONT BLANC

Championne du monde !
LA CRISTAL I.P.A.
SOFT I.P.A.
INDIA PALE ALE 4.7 % VOL - IBU 30
SANS GLUTEN

WORLD BEER AWARDS
MEILLEURE SESSION IPA AU MONDE

AFDIAG

BRASSERIE DU MONT BLANC
DEPUIS 1830

Brasserie française
x5 championne du monde

www.brasserie-montblanc.com

INTERVIEW & REPORTAGE

Sylvain Chiron, pionnier des "craft beers"* françaises.

5X CHAMPIONNE DU MONDE – MADE IN LES ALPES

BRASSERIE DU MONT BLANC

La Brasserie du Mont Blanc est-elle une brasserie historique ?



Oui, la création remonte aux années 1830. Territoire brassicole historique, le massif alpin comptait 8 Brasseries à la fin du 19e siècle. J'appartiens à la 5e génération d'une famille de Savoie qui a fait renaître les crozets, ces fameuses petites pâtes carrées. J'ai voulu, pour ma part, faire revivre le patrimoine brassicole. Pionnier des "craft beers"* françaises, j'ai relancé l'activité en 1999 tout en conservant un des piliers fondamentaux : le brassage à l'eau pure des glaciers du Mont Blanc.

D'où provient cette eau pure des glaciers du Mont Blanc ?

L'eau provient d'une source captée sur les flancs même du Mont Blanc à plus de 2 000 mètres d'altitude au-dessus de toute activité humaine. Filtrée en profondeur par les sables et gravières morainiques, cette eau exceptionnellement pure est la base de la réussite de ces bières d'exception.



Brassée à l'eau des glaciers du Mont Blanc
CAPTAGES D'ALTITUDE :
Enchaplaz 2074m, Le Thouvet, Les Bouchards

Quels sont les secrets de ces bières d'exception ?

Je ne fais aucune concession à chacune des étapes. À partir des meilleurs ingrédients sélectionnés (eau, malts, houblons, épices), des recettes exclusives ont été développées. À chaque étape de la production, les maîtres brasseurs mettent en œuvre ces recettes avec minutie tout en prenant tout le temps nécessaire. La fermentation haute (autour de 25°C) est préférée à une fermentation basse. Elle est certes délicate à mettre en œuvre, mais la richesse aromatique développée en fermentation haute en vaut la peine. Prendre le temps est capital pour élaborer une bière de cette qualité. Contrairement aux brasseries industrielles, la garde est supérieure à 4 semaines. Cette étape de maturation est une étape clé pour affiner la bière, développer des arômes fins et subtils et obtenir un équilibre parfait.

Votre savoir-faire a-t-il été reconnu ?

Je suis attaché à la qualité et à l'authenticité des bières de la Brasserie du Mont Blanc. 5 fois championne du Monde, une belle preuve du savoir-faire récompensé.

La Rousse | La Blanche | La Cristal IPA

**Les bières authentiques du renouveau par une brasserie indépendante*



FRANCE

MONT BLANC CRISTAL IPA

CRAFT IPA

% VOL 4°.7

Une bière blonde légère, équilibrée, rafraîchissante et finement houblonnée. Le Saaz : houblon noble et aromatique. Plusieurs houblons en provenance des Etats Unis. Un nez très floral et agrume, suivi d'une première bouche également très florale avec un corps équilibré.

DELICIEUX AVEC...

Croque monsieur, Sandwich au jambon chaud



BELGIQUE

DELIRIUM TREMENS

BELGE ALE

% VOL 8°.5

Le caractère particulier et le goût unique de «Delirium Tremens» résultent de l'utilisation de trois types de levures différentes. Belle coulée d'or. Goût croquant, sec en bouche. Saveurs maltées et même de banane.

DELICIEUX AVEC...

Poissons gras, Fromages affinés

MEANTIME INDIA PALE ALE



ANGLETERRE

PALE ALE CRAFT

% VOL 7°.4

Les arômes maltés, les agrumes et le caramel donnent du caractère à cette India Pale Ale. Cette bière ambrée douce et fruitée présente une fin de bouche amère et persistante. Houblons Fuggles et Goldings.

DELICIEUX AVEC...

Steak grillé, Escalope panée

PATER LINUS



BELGIQUE

ABBAYE

% VOL 6°.5

D'une grande finesse cette bière blonde d'abbaye parfaitement brassée pour atteindre une saveur puissante légèrement amère, teintée de notes de pêche et de pomme.

DELICIEUX AVEC...

Souris d'agneau aux pommes de terre nouvelles

MORITZ



ESPAGNE

PILS

% VOL 4°.0

Bière de BARCELONE aux arômes marqués de céréales finissant sur des notes maltées et citronnées.

DELICIEUX AVEC...

Sushi, Salade de concombre, Tapas

MORT SUBITE GUEUZE



BELGIQUE

GUEUZE LAMBIC

% VOL 4°.5

Couleur cuivrée, un goût aigre-doux et acidulé. A déguster entre 2° à 4°C, elle sera parfaite pour vos apéritifs.

DELICIEUX AVEC...

Salade de fruits, Fromages doux

INTERVIEW
& REPORTAGE

LA PAIX DIEU EST LA SEULE BIÈRE D'ABBAYE BRASSÉE PAR PLEINE LUNE.

Cette bière était autrefois produite à l'abbaye de Paix Dieu, où le calendrier lunaire jouait un rôle central. Afin de conserver l'âme de l'abbaye, la Brasserie s'impose la rigueur de ne brasser que par période de pleine lune.

Le résultat?

Une triple de 10° onctueuse et pleine de caractère; une bière artisanale dans la plus pure tradition des bières belges d'abbaye.

Un symbole vous aidera à repérer sous quelle lune votre bière a été brassée.



WWW.PAIXDIEUBEER.BE



PAIX DIEU TRIPLE

ABBAYE TRIPEL

% VOL 10°

Abbaye Cistercienne brassée à la pleine lune. Trouble et dorée. Arômes complexes, fruités et épicés, de levure et de vanille. Saveurs de fruits, de levure, de coriandre et d'épices.

DELICIEUX AVEC...

Steak grillé, Fromages à pâte dure



O'HARA'S 51 STATE

IPA CRAFT

% VOL 9.0

Riche en saveurs fruitées (abricot, pêche, raisin et fruits de la passion) contre-balancées par une amertume présente et des arômes maltés.

DELICIEUX AVEC...

Poulet grillé, Salade César



O'HARA'S IRISH PALE ALE

PALE ALE CRAFT

% VOL 5.2

Robe jaune-orange surmontée d'une mousse blanche. Arômes de malt, de houblon, de fleurs, d'herbes et d'agrumes. Saveurs de malt, caramel, d'agrumes, de pin, d'herbes et de houblon.

DELICIEUX AVEC...

Escalope panée, Salade de fruits



RINCE COCHON

BOCK

% VOL 8.5

Avec ses 8,5°, elle est loin des Pils et autres Lager Beer ! Robe d'un blond légèrement doré. Arômes maltés de caramel. Saveurs douces et rondes de malts, faible amertume.

DELICIEUX AVEC...

Bretzel, bekauf, ratatouille



SAISON DUPONT

FARM HOUSE ALE

% VOL 6.5

Robe dorée et trouble avec une mousse blanche. Arômes : levure, malt, fruits et houblon. Saveurs : fruits, sucre, houblon et notes de miel.

DELICIEUX AVEC...

Moules farcies, Salade de crevettes, Gâteau au citron

INTERVIEW & REPORTAGE


DOMINIQUE & ARMELLE

SAVOIR-FAIRE

Une équipe garante d'un savoir-faire et de la qualité Brasserie Pietra. C'est au cœur de la brasserie que sont élaborées les recettes des bières Pietra.L'équipe Pietra travaille à la sélection des matières premières (malts, farine de châtaigne, houblons, épices...) mais également à l'élevage et la multiplication de ses levures. Elle surveille et garantit le process artisanal de fabrication et le respect des recettes originelles. Ainsi, la recette de la Pietra, la bière emblématique de la brasserie, reste inchangée depuis sa création.

NOTRE HISTOIRE

Un soir d'été 1992, Armelle et Dominique, tous deux amateurs de bière, attablés à la terrasse d'un bar à Corte, regrettent de ne pouvoir déguster une bière Corse.
Ils décident alors de la créer. L'idée est lancée, et l'histoire de la Brasserie Pietra, première brasserie de l'histoire de la Corse, commence ce jour-là.

Les conditions ne sont pas du tout favorables: le marché de la bière en France est en pleine régression, la Corse est une terre de vins et d'anisés où la bière ne bénéficie pas d'une image positive. Ce contexte négatif ne les décourage pas, mais la concrétisation de ce projet leur prendra plusieurs années.



On les prend pour des fous, mais la Brasserie Pietra ouvrira bien ses portes en 1996, et la bière Corse est née : elle s'appelle Pietra, par attachement au petit village de la famille Sialelli, Pietraserena.



Armelle et Dominique parcourent alors les routes de Corse pour la faire découvrir sur les foires et les marchés de l'île. Pietra séduit par ses qualités gustatives et après quelques années, on la trouve partout en Corse.

Depuis le clan Pietra s'est agrandi, avec Serena, une blonde pur malt, Colomba, la bière blanche de la brasserie, Pietra Bionda, Pietra Rossa, Colomba Rosée, Corsican IPA et tout juste sortie des fermenteurs, une Blonde Bio Sans Gluten.



PIETRA SANS GLUTEN

CRAFT PALE ALE

% VOL 5.5°

Robe blonde dorée, brassée avec des malts bio du printemps, amertume fraiche et agréable apportée par le houblon bio Sterling. Et sans oublier bien sur la farine de châtaigne marque de fabrique de la brasserie Pietra.

DELICIEUX AVEC...
Veau aux olives, Langoustes, Fromage de brebis



PIETRA CORSICAN IPA

IPA CRAFT

% VOL 6.0

Le houblonnage à cru avec deux houblons, dont le remarquable Citra. Arômes florals et intenses de passion-mangue, fruits tropicaux et d'agrumes. Saveurs de mangue et de citron.

DELICIEUX AVEC...

Filet de porc, Fromage affiné

PIETRA BIONDA

LAGER CRAFT

% VOL 5.5

Brassée avec de la farine de châtaigne.
Arômes de bois, de châtaigne et de malt.
Saveurs boisées avec des notes de châtaigne, de levure.

DELICIEUX AVEC...

Veau aux olives, Poulet grillé, Purée de marron



DE MOLEN AMARILLO

DOUBLE IPA

% VOL 9.2 | IBU 60

Amarillo est brassé selon la nouvelle tradition américaine, houblons forts et aromatisés qui donnent un arôme et une saveur d'agrumes.
Fruité, citronné, légèrement herbacé…

DELICIEUX AVEC...

Curry indien, Riz asiatique

DE MOLEN VUUR VLAM



ALE

% VOL 6.2

Saveur de citron, fruit de la passion, mangue, un bassin de fruits exotiques, légère amertume.

DELICIEUX AVEC...

Côtelettes chaudes, Curry thaï épicé

DE MOLEN OP & TOP



ALE

% VOL 4.5

Voilée, très moussante, houblon floral, un peu résineux, amertume modérée, notes d'agrumes, petite douceur mêlée d'une petite pointe sèche.

DELICIEUX AVEC...

Viande bien cuite avec poivrons grillés



ROUGET DE LISLE
BLONDE

LAGER CRAFT

% VOL 5.0

Une blonde aux arômes de fruits jaunes et de beurre. Une bière douce sans être trop amère.

DELICIEUX AVEC...

Salade aux fruits de mer, Filets de truite saumoné



ROUGET DE LISLE
VENTRE JAUNE

LAGER CRAFT

% VOL 6.0

D'une belle couleur dorée, vive et rafraîchissante, elle présente des tons de maïs grillé et de noisette. Une belle réalisation à partir de malt blond et de gaudes.

DELICIEUX AVEC...

Salade hawaienne, Tortillas à la viande, Barbecue



ROUGET DE LISLE
MONTBELIARDE

BOCK CRAFT

% VOL 9.0

Sa robe blonde laisse apparaître un léger trouble apporté par les protéines de blé. Au nez se dégagent des notes de céréales et de miel d'acacia.

DELICIEUX AVEC...

Vieux comté, Raclette au Mont d'Or



ROUGET DE LISLE
MILLEFLEUR

LAGER CRAFT

% VOL 6.0

Blonde au miel du Jura ajouté en fin de garde. Pour un résultat tout en douceur et gourmandise, avec une légère sucrosité.

DELICIEUX AVEC...

Galette des rois à la frangipane, Pintade rôtie au miel



WHITE FRONTIER AMOR FATI

CRAFT APA

% VOL 6.5

Robe jaune à ambrée surmontée d'une fine mousse blanche crémeuse. Arômes : malt, caramel, herbes, houblon, pin et fruits tropicaux.

DELICIEUX AVEC...

Viande de grison, Carpaccio d'ananas

WHITE FRONTIER LA PETITE



CRAFT PALE LAGER

% VOL 4.8

Blonde non filtrée. Robe jaune et dorée. Arômes de malt, d'herbes et de houblon.
Saveurs de malt et fruits.

DELICIEUX AVEC...

Salade aux fruits de mer

WHITE FRONTIER LOG OUT & LIVE

CRAFT APA

% VOL 5.0

Robe jaune à ambrée surmontée d'une fine mousse blanche crémeuse, Arômes : pamplemousse, malt, houblon,agrumes et pêche. Saveurs : malt, caramel, herbes, houblon, pin et fruits tropicaux.

DELICIEUX AVEC...

Ribs au miel, Crème de marron

WHITE FRONTIER CITRA PALE



CRAFT SESSION IPA

% VOL 5.0

Robe dorée et brumeuse surmontée d'une fine mousse blanche. Arômes de malt, houblon, agrumes et citron. Saveurs de houblon, malt, caramel, herbes, levure, agrumes et épices.

DELICIEUX AVEC...

Viande au barbecue, Cuisine thaïlandaise

PETRUS BLONDE



PALE ALE

% VOL 6.5

Brassée à l'eau de source. Robe blonde sous une tête blanche. Arômes de pain et de fruits secs tel que les figues voir le raisin sec. Saveurs de malts fruitées, avec les céréales et le blé.

DELICIEUX AVEC...

Fruits de mer, Filet de poulet, Moules farcies

BRASSERIE GEORGES PRINCESS PALE ALE



CRAFT PALE ALE

% VOL 5.4 | IBU 28

Robe blonde. Notes : herbacées et citronnées. Saveurs : houblons doux et maltés. Bière sèche et désaltérante.

DELICIEUX AVEC...

Poissons, Salade sauce huile d'olive, Terrine d'agrumes

ST AUSTELL PROPER JOB



IPA CRAFT

% VOL 5.5

Robe jaune et dorée pour une fine mousse blanc cassé. Arômes d'agrumes, fruits. Saveurs de houblon, pin, bois et de miel. Corps huileux, final sec et amer.

DELICIEUX AVEC...

Fish and chips, Salade de fruits, Fromage frais

ST STEFANUS



ABBAYE

% VOL 7.0

Robe blonde aux reflets oranges. Arômes de caramel et de malts. Levure avec des notes de mangue.

DELICIEUX AVEC...

Enchilada de bœuf mexicaine, Saumon fumé



ST FEUILLIEN TRIPLE

TRIPEL

% VOL 8.5

Robe couleur ambre pâle. Arômes combinés unique de houblons aromatiques et d'épices, senteurs typiques de la fermentation, très fruitées. Saveurs de malt, houblon, épices, levure.

DELICIEUX AVEC...

Carbonnade flamande, Viande en sauce



ST FEUILLIEN GD CRU

ABBAYE

% VOL 9.5

Robe blonde aux reflets orangés, arômes complexes de miel, banane, notes de pain grillé. Saveurs de malt, levure ainsi que des notes de mangue.

DELICIEUX AVEC...

Entrecôte, Fromages vieillis

INTERVIEW & REPORTAGE

La Trappe TRAPPIST

Abdij O.L.V. Koningshoeven

AUTHENTIC TRAPPIST PRODUCT



Depuis 1884, dans l'enceinte de l'abbaye de Koningshoeven, les bières La Trappe sont brassées à partir d'ingrédients naturels et suivant la pure tradition trappiste.
Cette bière fut baptisée La Trappe en mémoire de l'abbaye Notre Dame de La Trappe en Normandie que les moines durent fuir au moment de la révolution française.

Les produits de La Trappe sont reconnus comme "Authentic Trappist Product" et respectent 3 règles fondamentales :

- Brassage **dans l'enceinte de l'abbaye.**
- Production **et** commercialisation **par les moines de l'abbaye.**
- Bénéfices **utilisés pour développer des actions sociales et environnementales.**

LA TRAPPE, UN PRODUIT AUTHENTIQUE QUI RESPECTE UNE ÉTHIQUE STRICTE GAGE DE TRANSPARENCE ET ATTENTIF AU BIEN-ÊTRE SOCIAL ET ENVIRONNEMENTAL.



La Trappe Puur
Alc : 4.7% vol.

La Trappe Puur est une bière blonde trappiste certifiée biologique.

Sa robe claire est surmontée d'une belle mousse ferme. Rafraîchissante et houblonnée, elle présente un ensemble de saveurs florales ponctué par une légère pointe d'amertume. Une belle alternative éco responsable aux pils traditionnelles.

EBC : 8 EBU : 27

Disponible en 33cl et fûts 20L.



La Trappe Blond
Alc : 6.5% vol.

Le savoir-faire Trappiste.

Bière trappiste à la robe dorée, La Trappe Blond offre une expérience gustative riche tout en restant accessible. Elle délivre un nez fruité aux parfums de malt et un palais épicé aux notes de caramel.

EBC : 14 EBU : 20

Disponible en 33cl, 75cl et fûts 20L.



La Trappe Tripel
Alc : 8.0% vol.

Un classique de caractère.

La Trappe Tripel laisse apparaître une robe dorée et une mousse blanche élégante. Son nez rappelle les fruits blancs d'été et des notes florales, tandis que la bouche offre des saveurs de caramel et de malt.

EBC : 14 EBU : 25

Disponible en 33cl, 75cl et fûts 20L.



La Trappe Witte
Alc : 5.5% vol.

La seule bière trappiste blanche au monde.

La Trappe Witte Trappist présente une robe trouble et se pare d'une mousse blanche et crémeuse. Le malt de blé lui confère une légère acidité s'associant parfaitement à l'arôme floral et fruité du houblon. Facile à boire et rafraîchissante, elle dévoile des saveurs d'agrumes et d'épices.

EBC : 9 EBU : 14

Disponible en 33cl et fûts 20L.



La Trappe Isid'Or
Alc : 7.5% vol.

136 ans de savoir-faire.

Spécialement brassée en 2009 pour célébrer les 125 ans de la brasserie La Trappe, elle porte le nom du premier brasseur de l'abbaye : Frère Isidorus. La Trappe Isid'or est une bière ambrée accompagnée d'un col de mousse blanc cassé. La bouche offre une harmonie de caramel malté et épices qui allie complexité et sobriété.

EBC : 44 EBU : 27

Disponible en 33cl, 75cl et fûts 20L.



La Trappe Quadrupel
Alc : 10,0% vol.

La première des quadruples.

La Trappe Quadrupel, bière éponyme de la catégorie des Quadruples, est riche en caractère, de couleur ambrée avec une mousse légèrement beige. Elle dévoile un bouquet aromatique de fruits, vanille, caramel et épices. Son goût intense révèle des saveurs de malt et de fruits mûrs pour finir sur une légère pointe d'amertume.

EBC : 36 EBU : 22

Disponible en 33cl, 75cl, 1,5L et fûts 20L.



TRIPEL D'ANVERS

TRIPEL

% VOL 8.0

Arôme épicé avec des notes subtiles de zestes d'orange et de coriandre avec une fin de bouche franche. Légèrement sucrée dès la première gorgée.

DELICIEUX AVEC...

Blanquette de veau, Gratin de choux fleur



THE CALLING BLD

CRAFT IPA IMPERIALE

% VOL 8.5 | IBU 75

Arômes et des saveurs inimitables de fruits tropicaux et de houblons. Saveurs soutenues par un caractère de malt légèrement sucré et une forme effilée pour un fini sec.

DELICIEUX AVEC...

Cookies, Soupe au potiron, Salade avec du maïs



VEDETT EXTRA BLONDE

LAGER

% VOL 5.0

Robe dorée. Arômes de malt, houblon dans un équilibre parfait avec de subtiles nuances fruitées. Saveurs légères et rafraîchissantes avec une note de vanille et de fruits.

DELICIEUX AVEC...

Frites au Roquefort, Hot dog mayonnaise



VEDETT IPA

IPA

% VOL 5.5

Robe blonde tirant sur l'ambrée légèrement trouble. Cette bière nous propose un très beau bouquet aromatique sur le malt, les esters fruités. Saveurs houblonnées et levurées.

DELICIEUX AVEC...

Ribs au miel, Crème de marron



ASTRA

ASTRA, UNE BIÈRE EMBLÉMATIQUE

Née au cœur de la ville d'Hambourg en 1647, dans le quartier populaire de Sankt Pauli, Astra en est devenue l'un des emblèmes. Son nom rend hommage aux marins qui s'orientaient grâce aux étoiles, et l'ancre que l'on retrouve dans son logo symbolise cette puissante ville portuaire dont elle est l'héritage.



- *Pils à 4,9%*
- *Robe blonde dorée, mousse onctueuse et belle pétillance*
- *Complexe et délicat, aromatique, subtils arômes de céréales*
- *Belle amplitude, notes maltées et légère amertume en finale*
- *Fût de 30L tête sankey*

UNE BIÈRE AUX ATOUTS MULTIPLES

- Une bière **premium** et **différenciante**, offrant une alternative aux bières allemandes traditionnelles
- Une marque avec une **identité** et une **histoire fortes**
- Un **univers décalé**, authentique et branché
- Une **bière accessible de qualité**, qui convient en toutes occasions



VOIE MALTEE BLONDE FENOTTE

CRAFT LAGER

% VOL 6.0

Robe blonde, franche avec une bonne longueur en bouche, notes épicées et houblonnées.

DELICIEUX AVEC...

Fruits de mer, Filet de poulet, Moules farcies



MEANTIME LONDON LAGER

LAGER

% VOL 4.5

Développe de complexes arômes d'agrumes ainsi qu'une amertume bien présente. L'ensemble assaillit instantanément le nez avec un subtil mélange de menthe verte, d'herbes et de saveurs fruitées.

DELICIEUX AVEC...

Pizza, Chicken wings



WEIHENSTEPHANER ORIGINAL

LAGER

% VOL 5.1

Robe blonde limpide, belle mousse, arôme de houblon épicé et de malt, saveurs légères et fines, final relativement amer.

DELICIEUX AVEC...

Bretzel, Poulet



WESTMALLE TRIPLE

ABBAYE TRIPLE

% VOL 9.5

Robe d'un blond doré intense avec une mousse abondante. Arômes complexes de houblon et de levure. Elle laisse s'échapper des arômes fruités et de levure.

DELICIEUX AVEC...

Gratin dauphinois, Cassoulet



METEOR HOP STAR

IPA

% VOL 6.0

Houblonnées à chaud avec du houblon strisellspats ensuite dry hopping à froid au houblon mistral, très houblonnée avec des notes fruitées, note de malt, intense et puissante.

DELICIEUX AVEC...

Hamburger au quinoa, Poulet assaisonné



Confortée par 23 médailles remportées depuis 2016 à des concours prestigieux, le succès de ses bières éphémères disponibles en CHD depuis 2016 et ses 377 ans d'expérience la brasserie familiale et indépendante METEOR, poursuit sa démarche d'innovation.

METEOR



METEOR IPA



IPA

% VOL 6.2

Blonde orangée couronnée d'une mousse blanche très généreuse. Arômes : agrumes, fruits de la passion, épices, fleurs, coriandre et levure. Saveurs : fruits, agrumes, épices, levure et houblon.

DELICIEUX AVEC...

Cuisine au curry, Asperges blanches

METEOR BIO



PALE ALE

% VOL 5.5

Robe blonde, désaltérante où se cache une belle complexité. Brassée avec une levure spécifique qui lui donne un final acidulé.

DELICIEUX AVEC...

Fruits de mer, Filet de poulet



LES AMBREES

Les bières ambrées ou rousses, de couleur cuivrées, sont brassées avec des malts plus grillés et torréfiés que les bières blondes.



FULLERS LONDON PRIDE

PALE

% VOL 4.7°

Saveur de pain cuit, caramel, biscuit.
Sensation en bouche de légèreté.

DELICIEUX AVEC...

Avocat mayonnaise, Steak à cheval



BONSECOURS AMBREE

RED ALE

% VOL 8.0°

Brasserie Caulier. Des notes de biscuits, céréales, caramel mais également de fruits tels que l'abricot ou encore la pêche.

DELICIEUX AVEC...

Poulet grillé, Fromages affinés



CORSENDONK

ROUSSE

RED ALE

% VOL 8.0°

Nez malté et fruité avec des notes de caramel, fruits secs, sucre Candi, figues séchées.

DELICIEUX AVEC...

Moules, Fraises



GALWAY BAY ALE

IRISH RED

CRAFT RED ALE

% VOL 4.4°

Amère, elle a un très bon équilibre. En utilisant les houblons Bobek et Willamette aux côtés d'un malt fort cette bière est savoureuse.

DELICIEUX AVEC...

Burger, Poêlée de champignons

Foodpairing avec Fourchette

La Fourchette est délicieuse en combinaison avec toutes sortes de plats, ce que confirment les scientifiques qui ont étudié la bière en vue du foodpairing.

Sur la base d'une analyse scientifique des arômes, les grands chefs peuvent composer des plats innovants. Et que s'avère-t-il ? La Fourchette a un goût à la fois fruité (pêche, fruits tropicaux, ananas et pomme cuite) et floral (touche de miel).

Les gourmets reconnaîtront également des notes d'agrumes, de pamplemousse, de coriandre et de clou de girofle.

Le meilleur des deux mondes

La Fourchette est née du meilleur des deux mondes. Nous combinons le goût subtil et raffiné de grands chefs avec le savoir et la passion de 6 générations de maîtres brasseurs. La triple multi-céréales à la robe dorée et à la bouche généreuse offre une expérience gustative unique.

La Fourchette est une bière vivante, fabriquée à partir de variétés de houblon nobles et de levures uniques. En combinaison avec le processus de fermentation haute, de non-pasteurisation et de refermentation en bouteille, nous créons un équilibre velouté entre douce amertume et agréable fraîcheur. L'assemblage d'une bière florale et d'une triple offre un goût qui continuera à évoluer longtemps encore.

Bière spéciale gastronomique

La brasserie Van Steenberge a créé cette bière spéciale sur mesure pour l'expérience gastronomique éponyme Fourchette à Gand. Une fois par an, onze grands chefs ultra talentueux se réunissent pour vous faire déguster un menu cinq services.

Cette bière spéciale aux notes de coriandre et d'écorces d'orange se prête à merveille au foodpairing.



La Fourchette a été créée en collaboration avec les maîtres cuisiniers.





www.fourchette.beer

Une bière brassée avec savoir se déguste avec sagesse

EKU KULMINA 28



BOCK

% VOL 11.0

Couleur jaune brumeuse, conservant les riches arômes de malt. Note de caramel dur, chaleur d'alcool.

DELICIEUX AVEC...

Fromage, Chocolat

HOP HOUSE 13 LAGER



FARM HOUSE ALE

% VOL 5.0

Tenant son nom d'un entrepôt de houblon dans l'enceinte de la brasserie St James Gate Brewery, craquante avec des arômes de pêche et d'abricot. Fruitée et maltée grâce au malt cristal.

DELICIEUX AVEC...

Tarte aux abricots, Tajine, canard

EGUZKI AMBREE



CRAFT RED ALE

% VOL 6.0

Bière basque avec une robe ambrée, vive et limpide. Nez de malt, brioché, pointe de miel, rond, avec une légère amertume toastée, grillée. Assez subtile.

DELICIEUX AVEC...

Côtelette de porc, Boulette de bœuf

KWAK



PALE ALE

% VOL 8.4

A servir uniquement avec son célèbre verre. Robe aux reflets cuivrés, moelleuse. Caramélisée, épicée, fine amertume. Saveurs d'abricot, malt, prune, banane, réglisse, pomme verte.

DELICIEUX AVEC...

Carbonade flamande, Côtes de porc



MONT BLANC ROUSSE

CRAFT RED ALE

% VOL 6.5

Ambrée, aux reflets roux. Fermentation haute, brassée avec des malts originaux, relevée de houblons fins sélectionnés pour leurs aromatiques plutôt que leurs amertumes. Saveurs de caramel et de fruits secs.

DELICIEUX AVEC...

Côtelette de porc, Boulette de bœuf



O'HARAS IRISH RED

CRAFT RED ALE

% VOL 4.3

Un équilibre entre l'arôme sucré du caramel et l'amertume du houblon. Couleur rubis sous une mousse blanche, elle livre des notes douces et fruitées. L'ajout en fin de préparation d'une pincée d'orge rôti apporte une note distinctive à la bière.

DELICIEUX AVEC...

Burger, Poêlée de champignons

INTERVIEW & REPORTAGE

MEANTIME

BREWING LONDON COMPANY

BORN IN LONDON • BREWED FOR ALL













« Je suis un londonien passionné de bière. La saveur et le goût sont ma plus grande inspiration. Mon objectif a toujours été de rendre le travail étonnant et complexe de la bière aussi accessible que possible aux consommateurs. Démontrer tout le potentiel de saveur qu'offre la bière »

Alastair Hook

Après quatre ans à l'école de brassage, et quelques voyages en Europe et en Amérique, Hook découvre la grammaire allemande et se rend à Munich pour y poursuivre des études de troisième cycle dans la prestigieuse université de Weihenstephan.



En 1999, Hook réunit une équipe de copains et s'installa sur Penhall Road, juste à côté de la brasserie actuelle située sur Blackwall Lane à Greenwich. Après avoir ré-hypothéqué son appartement et obtenu des emprunts de ses amis et de sa famille, il est déterminé à en faire un succès et à changer la façon dont les gens perçoivent la bière au Royaume-Uni.

Au cours des deux dernières décennies, Meantime a toujours innové et créé des bières pour tous les styles : des Porter aux IPA, des bières Session aux Wheat Beer. Aujourd'hui, Meantime continue de brasser de la bière de la plus haute qualité dans la brasserie de Greenwich, aux saveurs appréciables par tous.



MEANTIME YAKIMA RED

CRAFT RED ALE

% VOL 4.1

Bien houblonnée avec de belles notes florales et de pamplemousse. L'attaque amère d'agrume fait place peu à peu à une certaine douceur. Le final nous rappelle la qualité du houblonnage de cette bière.

DELICIEUX AVEC...

Poulet grillé, Fromages crémeux



BREWDOG FIVE AM

RED ALE CRAFT

% VOL 5.0 IBU 35

Bière légère avec une certaine amertume, très bon équilibre, parfums de caramel et de chocolat.

DELICIEUX AVEC...

Poulet grillé, Fromages crémeux





NINKASI AMBREE

CRAFT RED ALE

% VOL 4.5

Robe ambrée surmontée d'une épaisse mousse couleur blanc cassé. Arômes de levure, sucre brun, malt, fruits et de caramel. Saveurs maltées et fruitées avec des notes d'agrumes, d'épices, de levure et de caramel.

DELICIEUX AVEC...

Chicken Wings, Poisson gras



CARLSBERG 1883

PILS

% VOL 7.0

Robe cuivrée intense, brassée avec la levure pure d'origine, pour un authentique goût d'histoire. Notes de biscuit, miel et de caramel. Équilibre entre amertume et sucrosité.

DELICIEUX AVEC...

Pâtes aux cèpes, Fromage de brebis, Flan au caramel



CREW REPUBLIC IN PEACE

CRAFT STRONG ALE

% VOL 10.1 | IBU 65

Résidus flottants. Corps fort et arôme plein. Cette bière a du punch dans tous les aspects, le palais, les arômes et l'alcool. Légèrement sucrée avec des arômes de caramel.

DELICIEUX AVEC...

Fromage St Marcellin, Tablier de sapeur



ROUGET DE LISLE GRANDE RIVIERE

CRAFT RED ALE

% VOL 6.0

À la couleur ambrée, douce. Les malts grillés apportent des notes sucrées, de caramel et de toast.

DELICIEUX AVEC...

Agneau, Mimolette



ROUGET DE LISLE CRIN BLANC

CRAFT RED ALE

% VOL 0.5

Ses tons légers de caramel et de pain d'épices lui donnent une rondeur agréable. La Crin Blanc rend hommage au cheval de trait comtois par sa couleur.

DELICIEUX AVEC...

Salade verte au comté, Poisson blanc



SMITHWICK'S IRISH ALEITRES

RED ALE

% VOL 3.8 | IBU 20

Rouge, brun, mousse dense et persistante. Arôme fruité avec des notes de caramel. Saveurs délicates de malt caramélisé et biscuité dont on apprécie la légère amertume.

DELICIEUX AVEC...

Spéculoos, Ragoût de mouton



BRASSERIE GEORGES MORE IS BITTER

CRAFT RED ALE

% VOL 4.5 | IBU 40

Totalement portée sur l'amertume de son houblon anglo saxon, une robe ambrée aux reflets acajou, bitter légère et très amère.

DELICIEUX AVEC...

Burger, Poêlée de champignons



ETATS UNIS

ALLEYCAT AMBER

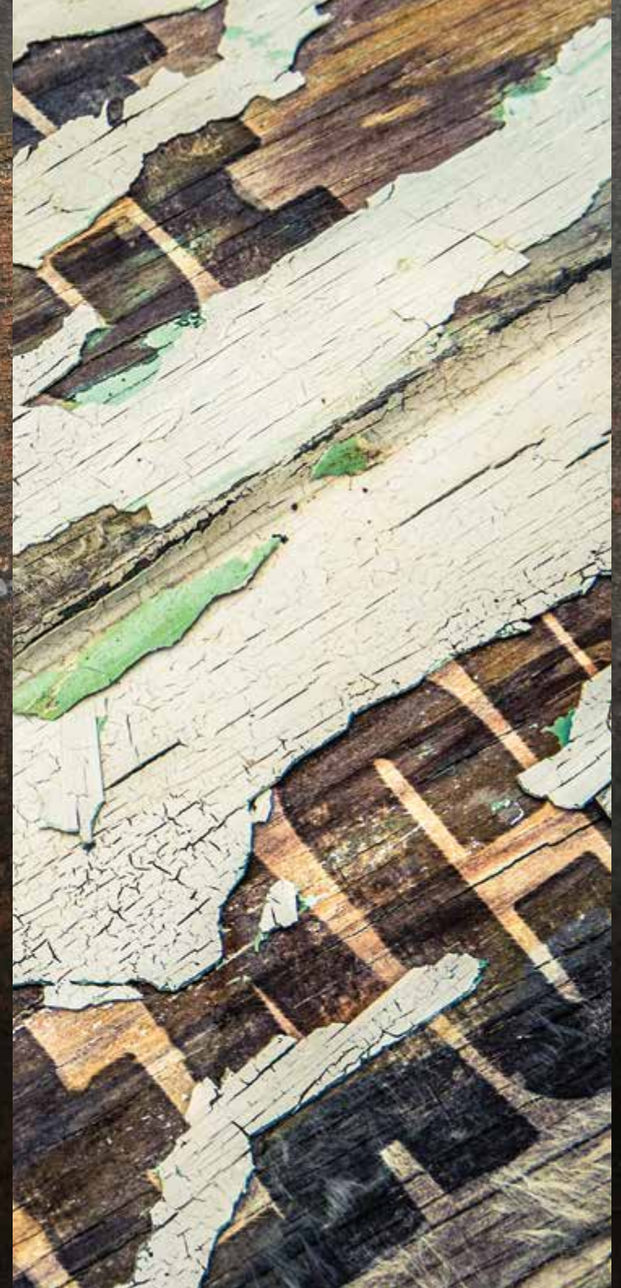
CRAFT RED ALE

% VOL 5°.5 | IBU 20

Bière californienne par excellence. Nez légèrement grillé, avec une touche de houblon. En bouche, le grillé est présent mais assez subtil.

DELICIEUX AVEC...

Pain, Poulet, Saumon fumé





FRANCE

MEDAILLE DE BRONZE PARIS

BS AMBREE

CRAFT RED ALE

% VOL 5°.0 | IBU 24

Arômes de malts grillés et ses notes de biscuit, caramel et de pain d'épices. Parfumée et longue en bouche.

DELICIEUX AVEC...

Côtelette de porc, Boulette de bœuf



BELGIQUE

BUSH AMBREE

PALE ALE

% VOL 12°.0

Robe ambrée claire, limpide, jolie mousse fine avec un nez malté et brioché.

DELICIEUX AVEC...

Dessert au chocolat, Gibier



LES BRUNES

Les bières brunes, de couleur acajou, sont brassées avec des malts bruns fortement torréfiés qui leur confèrent un fort potentiel aromatique.

WESTMALLE DOUBLE



BELGIQUE

ABBAYE TRAPPISTE

% VOL 7.0 | IBU 28

Brassée à l'abbaye trappiste de la Trappe du Sacré Cœur. Robe acajou. Notes de caramel, malts, épices, fruits secs. Du verre s'échappe un arôme puissant et malté.

DELICIEUX AVEC...

Poulet caramel moutarde soja, ananas caramel au de lait de coco

BARBAR BOK



BELGIQUE

BOCK

% VOL 8.5

Bière brune à base de miel malté, caramélisé, épicé. En fin de bouche, on retrouve une fine amertume. Elle se déguste fraîche, à environ 5°C.

DELICIEUX AVEC...

Dessert, Crèpes au miel

BONSECOURS BRUNE



BELGIQUE

BOCK

% VOL 8.5

Brasserie Caulier. Des saveurs de sucre, caramel, alcool, malt grillé, d'épices et de levure.

DELICIEUX AVEC...

Steak grillé, Chocolat

CAROLUS CLASSIC



BELGIQUE

PORTER

% VOL 8.5

Saveur de raisin noir, note chocolatée. Bière de dégustation à savourer.

DELICIEUX AVEC...

Faux-filet, Dessert au chocolat



ECOSSE

BREWDOG JET BL.HEART

STOUT CRAFT

% VOL 4.7 | IBU 30

Robe noire profonde avec une fine mousse beige. Arômes de malts torréfiés, de café et de chocolat. Goûts de vanille, fruits noirs, chocolat, café et de caramel.

DELICIEUX AVEC...

Plats avec des fruits secs, Truite aux amandes



FRANCE

BS BRUNE

CRAFT PORTER

% VOL 7.0 | IBU 24

Notes de pain grillé, caramel brûlé, café torréfié. Texture fondante, amertume fine et persistante légèrement boisée en fin de bouche.

DELICIEUX AVEC...

Fromage de chèvre doux, Salade de soja et d'orange



DE MOLEN RASPUTIN

STOUT IMPERIAL

% VOL 10.4

Mousse épaisse, brun clair, des arômes de fruits noirs, chocolat avec également du malts torréfiés. Arômes de caramel se font ressentir.

DELICIEUX AVEC...

Veau au pruneaux, Viandes rouges en sauce



DE MOLEN TSARINA

PORTER IMPERIALE

% VOL 11.0 | IBU 94

Arôme de fruits secs, chocolat, malts rôtis. Le goût est riche, doux, chocolaté, fruits secs, fruits noirs, caramel.

DELICIEUX AVEC...

Plats avec des fruits secs, Truite aux amandes



MC CHOUFFE

PORTER

% VOL 8.0 | IBU 20

Brune foncée et non filtrée. Malts complexes composés d'un bouquet fruité, délicatement caramélisée avec une légère amertume.

DELICIEUX AVEC...

Steak grillé, Côtes de porc

CIMES PISTE NOIRE



CRAFT PORTER

% VOL 5.9

Ronde et gourmande, elle vous surprendra par son amertume discrète et son corps puissant. Ses notes de céréales légèrement torréfiées et de caramel sont un enchantement pour le palais.

DELICIEUX AVEC...

Tarte aux pommes

DELIRIUM NOCTURN



FRUITEE

% VOL 8.5

Touches de caramel, de moka et de chocolat. Des épices telles que la réglisse et la coriandre sont également présentes, mais aussi du malt grillé avec un bel équilibre entre l'amertume et le sucré.

DELICIEUX AVEC...

Ragoût de bœuf, Fromages affinés





IRLANDE

GUINNESS STOUT

STOUT

% VOL 4.2

La star des bières brunes, bulles fines, brun très foncé opaque, arômes pruneau d'Agen, café grillé, fruits macérés, notes de bonbon Zan. Amertume prononcée.

DELICIEUX AVEC...

Viandes rouges, Gibier mijotée à la Guinness, Desserts au chocolat



IRLANDE

GUINNESS DUBLIN PORTER

PORTER

% VOL 6.0

Notes de chocolat, et de malt fumé ainsi que du caramel salé. Note discrète de torrifié, houblon Yakima, sensation intermédiaire sucrée.

DELICIEUX AVEC...

Fromage épicé, Voldastanne



IRLANDE

GUINNESS WEST INDIES

PORTER

% VOL 6.0

Des arômes de caramel avec une note subtile de chocolat. Aspect rouge rubis, houblon Gold. Une levure unique permet une fermentation plus rapide, ce qui donne une finition plus fraîche.

DELICIEUX AVEC...

Dessert au chocolat

TRAPPISTE ROCHEFORT 8



ABBAYE

% VOL 8.0°

Produite par les moines de l'Abbaye de Rochefort. Robe brune, reflets acajou, mousse beige. Arômes de fruits à noyaux, et de malts torréfiés. Saveurs de fruits, de chocolat, caramel et épices.

DELICIEUX AVEC...

Chocolat, Fromages forts, Fondue bourguignone

GALWAY BAY BURIED



MILK STOUT

% VOL 4.5°

Brassée avec du lait et du chocolat, riche en saveur et au corps velouté. Riche en malt, notes de café et de chocolat avec sensation de douceur en bouche.

DELICIEUX AVEC...

Glace à la vanille avec des gaufres, Ragoût

TRAPPISTE ROCHEFORT 10



ABBAYE QUADRUPPEL

% VOL 11.3°

Reflets acajou très foncés. Arômes amples, épicés. Bière légèrement âcre et piquante. Saveurs de prune mûre et de cacao.

DELICIEUX AVEC...

Brochettes de chorizo et prune

LEMAN BRUNE



CRAFT PORTER

% VOL 5.5°

Robe brune, franche et maltée en bouche, notes chocolatées et torréfiées.

DELICIEUX AVEC...

Tarte aux myrtilles, Dessert au chocolat



LUPULUS BRUNE

TRIPEL

% VOL 8.5°

Fermentée en fût puis en bouteilles champenoises de la Brasserie Les 3 Fourquets dans les Ardennes belge. Son goût est fruité et doté de notes de chocolat, de caramel et de houblon.

DELICIEUX AVEC...

Plats de gibier, Côtelettes de porc



MAREDSOUS BRUNE

ABBAYE DUBBEL

% VOL 8.0° | IBU 29

Robe brune foncée pourpre. Caramel, fruits, agrumes. Continue sa fermentation directement en bouteille.

DELICIEUX AVEC...

Fromages vieux, Rôti de bœuf



NINKASI NOIRE

CRAFT PORTER

% VOL 6.0°

Robe marron-noire aux reflets rougeoyants avec une fine mousse beige. Arômes de malt grillé, café, caramel, chocolat et de liqueur. Saveurs de grillé, chocolat, levure, de fruits noirs et de sucre brun.

DELICIEUX AVEC...

Fromages puissants, Steak de bœuf



O'HARA IRISH STOUT

STOUT CRAFT

% VOL 4.3°

Robe noire opaque, fine mousse brune. Nez de café, chocolat, malt grillé. Bouche torréfiée, chocolat, café. Une amertume prononcée mais maîtrisée. Huileuse, cette bière légère a été plusieurs fois primée à l'international.

DELICIEUX AVEC...

Mousse au chocolat, Haricots blancs sauce tomate



PETRUS DOUBLE BRUNE

DUBBLE

% VOL 7.0°

Robe brune avec une fine mousse beige. Arôme subtil et caramélisé avec des notes de malt grillé et de sucre brun. Saveurs de malt grillé, caramel, sucre brun et d'épices.

DELICIEUX AVEC...

Gibier, Forêt noire, Champignons trompette de la mort



PETRUS VIEILLE BRUNE

DUBBLE FRUITEE

% VOL 5.5°

33% de la Aged Pale et 67% d'une jeune bière brune, 20 mois en fût de chêne, elle dévoile une robe marron aux reflets rougeoyants dégageant des arômes grillés, de sucre brun, de fruits et de bois.

DELICIEUX AVEC...

Carpaccio de St Jacques, Fromages vieux, Chou vert



WEIHENSTEPHANER VITUS

WEISSE BOCK

% VOL 7.7°

Robe de couleur ambrée foncée. Arômes fruités et épicés de malts et de levure. Saveurs fruitées et complexes, très belle harmonie.

DELICIEUX AVEC...

Bekauf, Boudin noir, Gâteau au chocolat

BRASSERIE GEORGES MUNICA



CRAFT PORTER

% VOL 7.0° | IBU 69

Milk porter qui tire son influence de la célèbre brune de Lyon spécialité de la ville au 19ème siècle, puissante et aromatique. Ses malts lui confère un goût sec et torrifié ainsi que des arômes de chocolat et café.

DELICIEUX AVEC...

Dessert au chocolat, Tiramisù, Veau

METEOR INK



PORTER

% VOL 6.7°

Bière de type Baltique à la robe très noire. Alliance de 4 malts. Ses arômes café, caramel et alcool supérieur. Son amertume et son caractère torréfié sont adoucis par son moelleux.

DELICIEUX AVEC...

Ragoûts, Fromages affinés

ST STEFANUS BRUNE



ABBAYE

% VOL 8.0°

Goût légèrement fumé, presque brioché. Des nuances de noisette et de caramel et une pointe de chocolat noir.

DELICIEUX AVEC...

Petit pois aux lardons fumés, Risotto fondant et croquant aux noisettes

BACCHUS VIEILLE BRUNE



PORTER

% VOL 4.5°

Cette bière a des accents de vin. L'acidité est due à ses notes de vinaigre balsamique. Petite touche de caramel provenant des malts torréfiés, avec une fin de bouche agréable.

DELICIEUX AVEC...

Bavette à l'échalote, Légumes d'hiver



SAMICHLAUSS

DUBBLE BOCK

% VOL 14.0

Brassée une fois par an, le 6/12 pour la St Nicolas, vieillie pendant 10 mois avant d'être mise en bouteilles. Appartenant aux bières les plus fortes du monde, fait office de digestif. Robe ambrée foncée. Saveurs : fruits confits, malt, alcool.

DELICIEUX AVEC...

Magret de canard à la Samiclauss, Tartes aux figues, Coings, Pommes

ST FEUILLIEN BRUNE



BOCK

% VOL 8.5

Robe brune rubis. Arômes malts torréfiés, caramel et épices. Saveurs malts caramélisés, amertume et équilibre.

DELICIEUX AVEC...

Gibier, Côtelettes de porc

KASTEEL BRUNE



BOCK

% VOL 11.0

Jolie robe d'un marron-brun relativement opaque. Des saveurs de caramel, de fruits noirs, comme la prune, le miel et le moka.

DELICIEUX AVEC...

Tiramisù, Chocolat

VOIE MALTEE BRUNE



CRAFT PORTER

% VOL 6.6

Robe acajou. Arômes de maïs grillé et de noisette, malt torréfié. Saveurs : Fruits murs d'épices.

DELICIEUX AVEC...

Viande de boeuf, Ratatouille



LES AROMATISEES

Les bières aromatisées sont des bières auxquelles sont ajoutées des arômes, souvent fruités. Les bières aromatisées apportent une touche de fantaisie.
Peu alcoolisée, elles ont un goût aigre-doux.

BACCHUS FRAMBOISE



BELGIQUE

FRUITEE

% VOL 5.0°

Brasserie Van Honsebrouckobe à l'ouest des Flandres belges. Style sour. Bière rouge sombre, brillante et limpide, acidulée.

DELICIEUX AVEC...

Chocolat, Mousse au chocolat

BONSECOURS MYRTILLE



BELGIQUE

FRUITEE

% VOL 6.4°

Brasserie Caulier : véritable macération de myrtilles. Le fait de ne pas avoir ajouter de sucre donne a cette bière un vrai atout pour accompagner des plats sucrés salés.

DELICIEUX AVEC...

Glace à la vanille, Fromage à la crème

DELIRIUM RED



BELGIQUE

FRUITEE

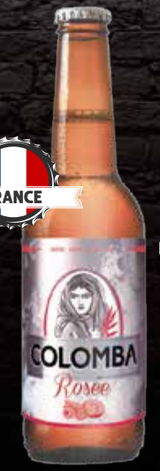
% VOL 8.0°

Bière aux cerises à base de Delirium Tremens. Bière fruitée, très puissante et très agréable à déguster.

DELICIEUX AVEC...

Glace vanille aux fruits frais, Muffin au chocolat

COLOMBA ROSEE



FRANCE

FRUITEE

% VOL 4.5°

Brassée à partir de malt d'orge et de malt de blé, aromatisée aux fruits. Non filtrée, sa robe présente un trouble naturel dû à la présence des levures et une belle couleur rosée.

DELICIEUX AVEC...

Salade verte, Brie



AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

FRANCE

BS GENEPI

CRAFT FRUITEE

% VOL 5.0° | IBU 24

Notes herbacées puissantes en menthe, camphre et camomille tout en lui ajoutant une fraîcheur inédite. Houblons européens, Saaz et Premiant, aux arômes de céréales maltées et à l'amertume prononcée, vient s'acoquiner avec le Génépi.

DELICIEUX AVEC...

Gouda jeune, Ailes de poulet frites



AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

FRANCE

BS MYRTILLE

CRAFT FRUITEE

% VOL 5.0° | IBU 14

Le houblon lui apporte un nez levuré et épicé, qui fait les yeux doux à la myrtille pour la colorer et la parfumer de ses petits fruits noirs acidulés. Un goût discret, une teinte pourpre et une bière artisanale totalement unique.

DELICIEUX AVEC...

Glace à la vanille, Fromage à la crème



N'ICE CHOUFFE



PORTER FRUITEE

% VOL 10.0 | IBU 25

Brune d'hiver légèrement houblonnées avec des pointes de thym et curacao.

DELICIEUX AVEC...

Bavette, Brownie

KASTEEL ROUGE



FRUITEE

% VOL 8.0

Robe acajou foncé, bière aux cerises du nord ayant mûries pendant une période de six mois. Arômes puissants de cerise, réglisse, liqueur, épicé légèrement.

DELICIEUX AVEC...

Salade avec des morceaux de boeuf, Ragoût

MORT SUBITE KRIEK



FRUITEE LAMBIC

% VOL 4.5

Bière de fermentation spontanée, on coupe du lambic jeune avec du plus vieux. Ajout des cerises belges de Tirlemont dans des fûts de chêne pendant 5 mois. Rouge éclatant, un goût aigre-doux, acidulé.

DELICIEUX AVEC...

Muffins, Dessert au chocolat

ST LOUIS LAMBIC KRIEK



FRUITEE LAMBIC

% VOL 4.0

25 % de griottes Oblacinska macérées durant six mois dans la Gueuze ainsi que de la St-Louis Kriek. Fruitée avec un soupçon d'acidité, délicates touches d'amande délivrées par les noyaux des cerises.

DELICIEUX AVEC...

Gratin au fromage blanc, Poisson papillotte



LIEFMANS FRUITESSE

FRUITEE

% VOL 3.8°

Bière apéritive à la robe rouge claire, arômes frais et intenses de fraise, framboise, cerise, sureau et de myrtille.

DELICIEUX AVEC...

Glace vanille aux fruits frais, Muffin au chocolat



LIEFMANS KRIEK BRUT

FRUITEE

% VOL 6.0°

Assemblage de cerises et de lusieurs cuvées de bières Oud Bruin. Une robe ambrée, des touches boisées et d'amande. Un goût à la fois doux, sucré et léger de fruits.

DELICIEUX AVEC...

Salade de fruits, Glace vanille aux fruits frais

PIETRA



CRAFT PALE ALE

% VOL 6.0°

Représente dignement les traditions de l'île de beauté. Robe ambrée. Arômes maltés, boisés, notes discrètes de châtaigne. Saveurs maltées et boisées, profonde amertume.

DELICIEUX AVEC...

Dinde aux marrons, Fromage de chèvre

PETRUS FOUDRE ROUGE



DOUBLE FRUITEE

% VOL 8.5°

Mélange de 15% Petrus Aged Pale, et de 85% de double brune aux griottes. Une bière de foudre pure ayant fermentée pendant 2 ans dans des foudres en chêne.

DELICIEUX AVEC...

Tarte au chocolat, Bavarois à la framboise

PIETRA ROSSA



FRUITEE CRAFT

% VOL 6.5°

Robe pourpre surmontée d'une épaisse mousse rosée. Arômes et saveurs de fruits des bois, malt, houblon et de cerise.

DELICIEUX AVEC...

Dessert aux fruits, Salade de feta aux fruits rouges

ROUGET DE LISLE GRIOTTINES



FRUITEE CRAFT

% VOL 5.0°

Fruitée, douce et légère. La cerise est bien présente en bouche. Aux malts d'orge et de blé, est incorporé le jus de Griottines.

DELICIEUX AVEC...

Muffin aux griottes, Salade de fruits, boeuf



INTERVIEW
& REPORTAGE

ANNO 1822
Lindemans
Lambic

La plus ancienne bière du monde est brassée dans la vallée de la Senne, près de Bruxelles

La famille Lindemans crée en 1822, brasse du lambic depuis six générations à Vlezenbeek, un village au cœur de la vallée de la Senne, à 15 kilomètres de Bruxelles.

Vlezenbeek est un hameau qui a l'immense avantage de bénéficier d'une microflore exceptionnelle. L'air y est chargé de centaines de levures sauvages spécifiques, dont les plus connues sont les « Brettanomyces Bruxellensis » et « Brettanomyces Lambicus ».

Ces micro-organismes uniques permettent à la brasserie de lambic Lindemans de brasser – en hiver uniquement – une bière selon une méthode exceptionnelle : la fermentation spontanée (appelée également « fermentation sauvage »).





La famille Lindemans est toujours restée fidèle à ses processus brassicoles artisanaux. Lindemans est désormais la plus grande brasserie de lambic familiale indépendante. Elle compte à ce jour 39 employés.

Le lambic, déjà brassé au Moyen-Âge, est la plus ancienne bière au monde encore brassée actuellement. C'est également l'une des plus complexes d'un point de vue gustatif. Le lambic sert de base à plusieurs types de bières particulièrement appréciées en France, comme la Gueuze, qui est une bière à la fois douce et sèche, avec un bon équilibre entre goût sucré et acidité, aux notes de champagne et de rhubarbe, ou encore la Kriek, brassée avec 25 % de filtrat de cerises fraîches, qui en fait une bière délicieusement fruitée.



LINDEMANS APPLE

LAMBIC

% VOL 3°5

Brassée à partir d'un lambic de 1 an,
arôme fruité de pomme, douce saveur de cidre
avec un final fraichement acide le tout
avec un parfait équilibre sucré acidulé.

DELICIEUX AVEC...

Salade courgette et brocoli, Foie gras
à la pomme moutarde, Râgout

LINDEMANS FRAMBOISE



BELGIQUE

FRUITEE LAMBIC

% VOL 2.5°

Arômes puissants de framboises et légers de caramel, le tout évoquant la tarte aux framboises.

DELICIEUX AVEC...

Cheesecake, Glace aux fruits rouges, au chocolat et à la vanille

LINDEMANS KRIEK



BELGIQUE

FRUITEE LAMBIC

% VOL 3.5°

Subtil goût de cerise, vieillie en fût de chêne qui lui confère des saveurs boisées et florales de cerise et de fruits.

DELICIEUX AVEC...

Brie, Ragoût de bœuf



BELGIQUE

LINDEMANS CASSIS

FRUITEE LAMBIC

% VOL 3.5°

Arômes de cassis, de fruits rouges qui prédominent sur toutes les autres senteurs. Goût très doux, une bonne acidité et un franc goût de cassis, conduisant à une note boisée sèche.

DELICIEUX AVEC...

Muffins salés au chèvre et au cassis, Chocolat



BELGIQUE

LINDEMAN'S FARO

LAMBIC

% VOL 4.5°

Rouge claire. Notes de pêche, avec une petite tête crémeuse. Le sucre Candi est ajouté avant la mise en bouteille.

DELICIEUX AVEC...

Poisson blanc, Ragoût de porc



FRANCE

BREWDOG MARIANNE

IPA CRAFT

% VOL 8.2° IBU 70

Bière infusée avec du cassis, brassée spécialement pour le marché francais (Marianne oblige) avec une amertume très franche.

DELICIEUX AVEC...

Purée de pomme de terre, Poires aux vin

INTERVIEW & REPORTAGE

BOURGANEL

Bières brassées en Ardèche



En 1996 Christian Bourganel, Homme entreprenant et innovateur, amoureux de la bière et de l'Ardèche, réfléchit à une solution pour promouvoir ces deux éléments.

Après quelques mois de réflexion et de travail avec l'IFBM (Institut Français de Brasserie et Malterie) de Nancy, naissent en 1997 les bières aux fruits de l'Ardèche : La Combel (Ambrée aux Marrons de l'Ardèche) et La Brimbel (Blonde aux Myrtilles de l'Ardèche) qui sont dans un premier temps brassées par la Brasserie Castelain, mais avec l'objectif annoncé de créer une micro-brasserie en Ardèche.

L'installation à Vals les Bains se fait en 2000 et le 1er juin 2000, la Brasserie Artisanale Bourganel fait déguster son premier brassin ardéchois à la clientèle locale.



WORLD BEER AWARDS FRANCE SILVER

BOURGANEL MYRTILLES

CRAFT FRUITEE

% VOL 5.0

Brassée par Christian Bourganel depuis les années 2000. Aromatisée avec du pur jus de Myrtilles de l'Ardèche.

DELICIEUX AVEC...

Tarte à la frangipane, Truite sauce vin rouge

BOURGANEL NOUGAT



CRAFT PALE ALE

% VOL 5.0

Robe légèrement troublée par la présence de blé. Arômes épicés. Brassée avec du véritable Nougat de Montélimar, créé par un grand pâtissier de cette même ville.

DELICIEUX AVEC...

Gâteau au speculoos, Pain perdu

BOURGANEL MIEL DE CHATAIGNE



CRAFT FRUITEE

% VOL 5.0

Brassée par Christian Bourganel depuis les années 2000. Brassée par infusion avec du miel de châtaigne.

DELICIEUX AVEC...

Purée de celeri au marron, Dinde



BOURGANEL MARRON

CRAFT

% VOL 5.0

Brassée par Christian Bourganel depuis les années 2000.
L'autre bière au marron et non pas à la châtaigne.

DELICIEUX AVEC...

Veau à la châtaigne, petits pois au lardons

NAMUR ROSEE



FRUITEE

% VOL 3.4

Robe rosée et brumeuse pour une fine mousse blanche et crémeuse. Elle dégage des arômes de framboise, blé, fraise et de malt avec des notes de fleurs et de fruits.

DELICIEUX AVEC...

Salade verte, Brie, Tarte à la fraise

BARBAR



BOCK

% VOL 8.0

La Brasserie Belge Lefebvre vous propose ici une bière brassée avec une large dose de miel. Robe orangée aux reflets cuivrés. Saveurs maltées et mielleuses, notes épicées de levure.

DELICIEUX AVEC...

Fromage de chèvre, Asperges blanches



NINKASI GRAND CRU

CRAFT FRUITEE LAMBIC

% VOL 11.5

Robe rouge coiffée d'une fine mousse de couleur blanc cassé. Arômes de fruits rouges des bois, ainsi que de porto. Saveurs de bois, cerise et d'alcool.

DELICIEUX AVEC...

Viande sauce au vin, Poire au chocolat



BROOKLYN NARANJITO

APA CRAFT

% VOL 4.5

PALE ALE avec un rajout d'écorces d'oranges, vive et juteuse.

DELICIEUX AVEC...

Osso bucco, Mousse au chocolat, Zeste d'orange



MONT BLANC
TRIPLE EPICES

CRAFT TRIPLE

% VOL 7.2°

Fruit de l'assemblage de deux céréales, de deux malts et de plusieurs houblons, miel, bouquet d'épices unique. Notes gourmandes de caramel et d'amandes grillées.

DELICIEUX AVEC...

Abondance, Glace à la vanille



MONT BLANC
LA BLEUE

FRUITEE CRAFT

% VOL 3.0°

Robe couleur prune avec une fine mousse rosée. Arômes de myrtille et de malt. Saveurs sucrées et fruitées avec des notes de malt et de myrtille.

DELICIEUX AVEC...

Glace à la vanille, Fromage à la crème



MONT BLANC
LA VIOLETTE

FRUITEE CRAFT

% VOL 4.7°

Robe blond-orangé et mousse blanche. Baies, violette et fleurs. Airelles, violette et céréales.

DELICIEUX AVEC...

Chocolat au lait, Fromage crémeux



MONT BLANC
LA VERTE

FRUITEE CRAFT

% VOL 5.9°

Robe verte pâle avec une mousse blanche. Arômes herbacés évoquant la menthe et le camphre. Saveurs de génépi très herbacées avec des notes mentholées évoquant la camomille, et des saveurs fruitées.

DELICIEUX AVEC...

Gouda jeune, Ailes de poulet frites

ROUGET DE LISLE
BAUME LES MESSIEURS



ABBAYE CRAFT

% VOL 7°.5

Fabriquée sur une base de malts d'orge et de miel du Jura, elle présente une couleur dorée éclatante. Des saveurs fruitées de poire et de pêche. Des notes d'épices poivrés.

DELICIEUX AVEC...

Lieu noir au beurre, Rift au miel

GINETTE FRUIT BIO



FRUITEE

% VOL 4°.0

Brassée à Bruxelles, bio, mousse rose. Arômes fruités. Myrtilles, framboises. Arrière-goût doux. Boire très frais.

DELICIEUX AVEC...

Glace vanille aux fruits, Muffins

ROUGET DE LISLE
FOURCHE DU DIABLE



FRUITEE CRAFT

% VOL 7°.5

Une cervoise à fort goût de terroir, reflets orangés où le houblon est remplacé par la gentiane, malt d'orge et de blé. Equilibre d'une cervoise pour la douceur de la gentiane.

DELICIEUX AVEC...

Toast fromage aux herbes, Lapin à la gentiane

PECHE MEL BUSH



FRUITEE LAMBIC

% VOL 8°.5

Jaune brumeuse avec une fine mousse blanche. Elle dégage des arômes puissants de pêches, malt, miel qui masquent complétement la présence du houblon et de l'alcool.

DELICIEUX AVEC...

Pêche Melba, Port-Salut, Osso bucco

DEVILS BIT
MOUNTAIN
THE MOUNTAIN CIDER
—WITH—
LEGEND AT
ITS CORE
DEVILS BIT
MOUNTAIN
IRISH ORCHARD
HARD
CIDER

GLOSSAIRE ET DEFINITIONS

AMERTUME

C'est la sensation que l'on ressent quasiment immédiatement lorsque l'on goute une bière, ou alors reste aussi en bouche après dégustation pour certaines bières. Elle est causée par la présence plus ou moins importante de houblon, plus précisément d'acide alpha, molécule provenant du houblon. L'amertume est mesurée en International Bitterness Unit ou IBU. Une unité IBU est comparable à 1 mg d'acide alpha par litre de bière. Plus l'IBU est élevée, plus l'amertume est importante. Le nombre d'IBU dépend du temps d'infusion du houblon et de sa teneur en acide alpha.

AMIDON

L'amidon est un glucide de réserve utilisé par les végétaux pour stocker de l'énergie. Il se présente sous forme de grains visibles au microscope. C'est un polysaccharide de formule chimique C6H10O5. Il est composé de molécules de glucose liées par liaisons alpha qui seront ensuite transformées en sucres simples par les enzymes lors du brassage.

APA

Dans son élan de renouveau brassicole, les États-Unis sont devenus créateur d'un nouveau style de bière, les American Pale Ales. Il s'agit de bières très proches de leur ancêtre les English Pale Ales dont le houblonnage est effectué avec ces nouvelles variétés de houblons aromatiques américains qui fleurirent il y a 30 ans de cela. Cela donne à la bière un côté très fruité avec des arômes d'agrumes et de fruits tropicaux caractéristiques du style.

AROME

Emanation odorante qui s'exhale de certaines substances végétales ou animales. La bière prend son arôme au cours des différentes étapes de sa fabrication.

L'arôme est dû à la superposition de trois éléments :
- Les huiles essentielles de houblon
- L'arôme propre du malt
- L'arôme résultant des produits de fermentation

BOUQUET

Ensemble des odeurs qui émanent d'une bière.

BRASSAGE

Le brassage c'est la fabrication du moût amer qui, après fermentation, va devenir de la bière.

BRASSERIE

C'est le lieu où sont réalisées les différentes étapes de fabrication de la bière. Certaines brasseries ont leur propre malterie, d'autres non. Il en est de même pour l'embouteillage qui est parfois effectué dans un autre lieu.

CANDI

Le sucre candi est un sirop de sucre qui a subit une cuisson, voire un éventuel ajout de caramel puis un refroidissement qui provoque sa cristallisation sous forme de blocs. Il existe du sucre candi blanc, ambré et brun. Il est souvent utilisé dans les bières belges mais aussi pour la refermentation en bouteilles. Le sucre candi permet d'augmenter le taux d'alcool, d'ajouter un petit goût et de la couleur à la bière, il a le même pouvoir sucrant qu'un sucre blanc classique.



CARBONATATION

La carbonatation exprime la quantité de gaz (dioxyde de carbone) dissout dans une bière. Lorsqu'une bière est servie, ce gaz s'échappe sous forme de bulles, qui elles-mêmes sont partiellement maintenues à la surface de la bière sous forme de mousse.

CERVOISE

Du gaulois Cervesia. Les Gaulois utilisaient ce terme pour désigner la bière. Les "cervoises", que l'on trouve dans le commerce, sont des bières de fermentation haute brassées avec des épices, des plantes aromatiques et du miel.

CORPS

Terme utilisé pour caractériser la teneur en bouche de la bière. Le corps est provoqué par le taux plus ou moins important de sucres non fermentés et de protéines. Ainsi une bière foncée, forte et bien maltée aura un corps plus important qu'une bière claire et faiblement maltée parce qu'elle contient plus de sucres non fermentés.

CUVE DE FERMENTATION

Grand récipient de stockage de liquide à fermenter.

DOUBLE IPA OU IMPERIALE

Il s'agit en réalité d'un style plutôt récent popularisé par les microbrasseries américaines qui se sont mises à produire des IPA de plus en plus puissantes, alcoolisées, houblonnées et même maltées. Certaines microbrasseries les ont qualifiées d'impériales (provenant de Stout impérial russe qui s'avère un Stout plus puissant), d'autres de doubles.

DUBBEL

L'appellation « double » ou « dubbel » est historiquement employée dans le monde monastique belge pour désigner une bière dont la force est supérieure à la bière de référence (la blonde). Les brasseurs jouent sur la quantité des matières premières (principalement sucres et malts) pour réaliser une bière au corps plus corsé. Ainsi une bière double est plutôt de couleur ambrée foncé à cuivrée avec des reflets rougeâtres, titre de 6 à 8% et est plutôt sucrée.

DRY HOPPED

Le dry hop est une technique héritée de l'époque coloniale qui consistait à ajouter du houblon souvent après le déroulement de la première fermentation dans une bière déjà fermentée pour allonger sa durée de conservation. Cela a donné naissance à un style très particulier et très populaire: l'IPA. . Cette opération se déroulant à froid, le houblon n'apportera aucune amertume à la bière et permet au contraire de conférer des arômes qui sont habituellement perdus pendant l'ébullition via la diffusion des huiles essentielles dans la bière.

ENZYME

Une enzyme est une molécule (protéine) permettant d'accélérer jusqu'à des millions de fois les réactions chimiques du métabolisme se déroulant dans le milieu cellulaire ou extracellulaire. Les enzymes agissent à faible concentration et elles se retrouvent intactes en fin de réaction : ce sont des catalyseurs biologiques (ou biocatalyseurs).

DENTELLE

Traces de mousse restantes sur les parois du verre après chaque gorgée. Synonyme : adhérence, solidification.

FARM HOUSE ALE

Depuis quelques années, le milieu brassicole nord-américain évoque avec nostalgie ces temps où on brassait une bière sur les fermes de Belgique, afin d'abreuver les travailleurs dans les champs lors des récoltes exigeantes. La très grande majorité des brasseries occidentales utilisant ce terme de nos jours le font de façon romantique, visant à séduire le consommateur potentiel en faisant référence à des histoires du passé brassicole. Une culture brassicole non commerciale où les brasseurs cultiveraient leur propre orge, le malteraient à leur façon et brasseraient une bière traditionnelle à même ces ingrédients afin d'abreuver la famille, les amis et les employés. Les bières contemporaines, n'est qu'un éloge à des méthodes du passé. La bière aujourd'hui, même celle qui se prétend fermière, est souvent conçue à partir de céréales poussant dans un champ de différentes régions.

FERMENTATION BASSE

La fermentation de la bière peut être catégorisée selon le type de levure. Les levures de fermentation basse sont appelées ainsi car elles «travaillent» à une température basse (autour de 10°C) et ont tendance à «travailler» en fond de cuve pendant la fermentation.

FERMENTATION HAUTE

La fermentation de la bière peut être catégorisée selon le type de levure. Les levures de fermentation haute sont appelées ainsi car elles «travaillent» à une température haute (autour de 20°C) et ont tendance à «travailler» en haut de cuve pendant la fermentation.

FERMENTATION SPONTANEE

Souvent associée à la famille des lambics. La fermentation spontanée est typique de certaines bières belges spécialisées : le moût fermente à une température de 16 °C dans des salles à aires ouvertes et non dans des cuves. Il n'y a aucune addition de levure. Seuls les micro-organismes flottant dans l'air environnant entrent en contact avec la bière durant ce processus et activent une fermentation naturelle. Par la suite, la bière sera mise en tonneaux de chêne pendant plusieurs mois avant d'être finalement embouteillée. Trois produits différents sont issus de ce type de fermentation soit les lambics, les gueuzes et les faros.

GOUT TANNIQUE

Sensation de sécheresse en bouche et apparition d'astringence. Cette sensation se retrouve souvent dans des bières fortement houblonnées ou aigres.

GOUT GENEREUX

Une bière au goût généreux donne une sensation durable après une gorgée. C'est une bière dense dont la saveur reste en bouche contrairement aux bières qui ont un goût plus léger et moins persistant.

GARDE

En brasserie : Après la fermentation, la bière est stockée dans une cuve de garde pendant environ un mois. Pendant la garde la bière mûrit à une température très basse (proche de 0°C). Au cours de la garde, sucres et levure continuent de travailler, tout en produisant du gaz carbonique et la bière prend tous ses arômes. La bière va se clarifier et acquérir naturellement sa brillance.

IBU

La valeur en IBU (International Bitterness Unit) va donner une idée de l'amertume de la bière. Plus le nombre est élevé, plus la bière sera amère. Une bière à 30 IBU sera légèrement amère tandis qu'une bière à 80 IBU le sera bien plus. L'amertume est apportée par les acides alpha contenus dans le houblon. L'amertume affichée n'est pas toujours l'amertume perçue. Sa perception est nuancée par les arômes et saveurs de la bière apporté par le malt plus ou moins torréfié et les houblons plus ou moins aromatiques. On parle aussi parfois d'EBU (European Bitterness Unit), qui correspond à la même chose en Europe, les valeurs étant sensiblement les mêmes.

IPL

Une bière très houblonnée, similaire aux IPA mais de fermentation basse.

LEVURE

Champignons ascomycètes (une classe de champignons supérieure, le genre le plus important étant les saccharomyces) qui produit la fermentation alcoolique des solutions sucrées ou qui fait lever les pâtes farineuses. À chaque type de fermentation (haute ou basse) correspond un type de levure :

• les levures hautes (saccharomyces cerevisiae) sont actives à des températures de 15-25 °C et montent à la surface du moûten fin de fermentation. Elles sont utilisées pour le brassage des bières de type ale.
• les levures basses (saccharomyces carlsbergensis ou uvarum) sont actives à des températures de 0-14°C et se déposent au fond de la cuve. Elles sont utilisées pour le brassage des bières de type lager.

LIE

Dépôt qui se forme au fond des contenants dans lesquels les liquides ont fermentés. La lie est principalement formée de levure.

MALT

Pour réaliser une bière, le brasseur a besoin d'utiliser en majorité des céréales maltées. Celles-ci ont subi un maltage qui les a amenées à germer. Durant ce processus, elles vont se charger d'enzymes capables de transformer l'amidon naturel des céréales en sucres. Ces enzymes sont donc essentielles à la réussite du brassage puisque le sucre va donner l'alcool.

MALTAGE

Le maltage est une opération qui consiste à reproduire le développement d'un grain de céréale (notamment orge, seigle et froment). C'est une activité industrielle qui va transformer ce grain, notamment dans le but de développer en son sein des enzymes (amylases) qui seront ensuite essentielles pour le brassage. Le produit de cette transformation est appelé «malt».

MATURATION

Période de garde en cuve et à température de cave pendant laquelle on laisse le temps a certaines bières d'atteindre leur plein potentiel avant embouteillage. Particulièrement utile pour les bières très fortes, les lager, toutes les bières vieillies en fût et bien évidemment les lambics et autres bières sauvages. Le plus souvent les cuves de maturation sont différentes des fermenteurs et la bière est séparée avant maturation de la majorité du dépôt de levures qui se trouvait dans le précédent fermenteur pour limiter le phénomène d'autolyse des levures.

MOELLEUSE

Bière qui a un goût qui reste en bouche, comme une bière généreuse. On sent en bouche la texture ronde et douce de la bière qui reste en bouche, dégageant ainsi la douceur de son arôme.

MOUSSE

La mousse, c'est important ! Elle protège la boisson du contact avec son ennemi, l'oxygène contenu dans l'air, et préserve donc la flaveur de la bière et ses arômes. La couronne de mousse vient comme un joyau, rehausser la robe de la bière.

MOUT

Le moût désigne le produit intermédiaire du brassage : c'est le jus sucré issu de l'empâtage. Il deviendra de la bière après la fermentation.

ORGE

L'orge est une céréale de la même famille que le blé. Elle est produite essentiellement pour la brasserie et pour l'alimentation animale. C'est la céréale la plus utilisée pour la fabrication de la bière.





PORTER
La porter est un type de bière de fermentation haute originaire d'Angleterre. Consommée depuis le XVIIIe siècle, utilisant du malt brun torréfié, un malt aromatique et du houblon amer. Cette bière est brassée avec une eau non calcaire.

PRESSION
Une pression désigne une bière servie «à la pression». C'est-à-dire une bière servie à partir d'un fût pression (souvent appelé keg) grâce à une tireuse.

ROBE
En dégustation, la robe désigne la couleur de la boisson. Pour la bière, cela d'un blond pâle au noir opaque. On s'intéresse également à la limpidité du produit.

RONDEUR
Terme servant à désigner une bière qui tient en bouche, qui a du goût, du corps (persistance en bouche). Les dextrines (sucres résiduels) favorisent la rondeur de la bière.

SESSION IPA
IPA titrant moins de 5° degrés d'alcools.

SOUR
Une bière acide, comme son nom l'indique, est une bière où l'acidité se fait nettement ressentir. Toutes les bières ont un pH inférieur au pH neutre (soit 7), elles sont donc techniquement toutes acides. Cependant, seules quelques-unes ont un pH suffisamment bas pour percevoir réellement cette acidité. Il existe plusieurs types de brassage :sauvage (appelé aussi wild),fermenattion spontanée, Gueuze, Lambic etc ..

TANINS
Ce sont des substances organique que l'on trouve dans les végétaux, et lui confère notamment une astringence importante et des faux-goûts.

TOURBE
La tourbe est une matière combustible issue de la dégradation de matières organiques mortes dans des milieux humides. Elle peut être utilisée pour fumer le malt afin de donner des arômes tourbés à la bière.

TORREFACTION
C'est le fait de griller à haute température les grains pour qu'ils développent des goûts se rapprochant souvent du chocolat, du caramel foncé, du café et des raisins secs, mais aussi pour qu'ils acquièrent cette couleur brun foncé ou noir qui se transmettra a la bière pendant l'empâtage.

TRIPLE
Cela signifie qu'une bière a subi une refermentation en bouteille (éventuellement aidée par un ajout de sucre ou de levure), après les deux fermentations habituelles, la primaire courte à une température élevée, la seconde plus longue à une température plus basse. On parle aussi de bière de « garde » pour ce type de produit.

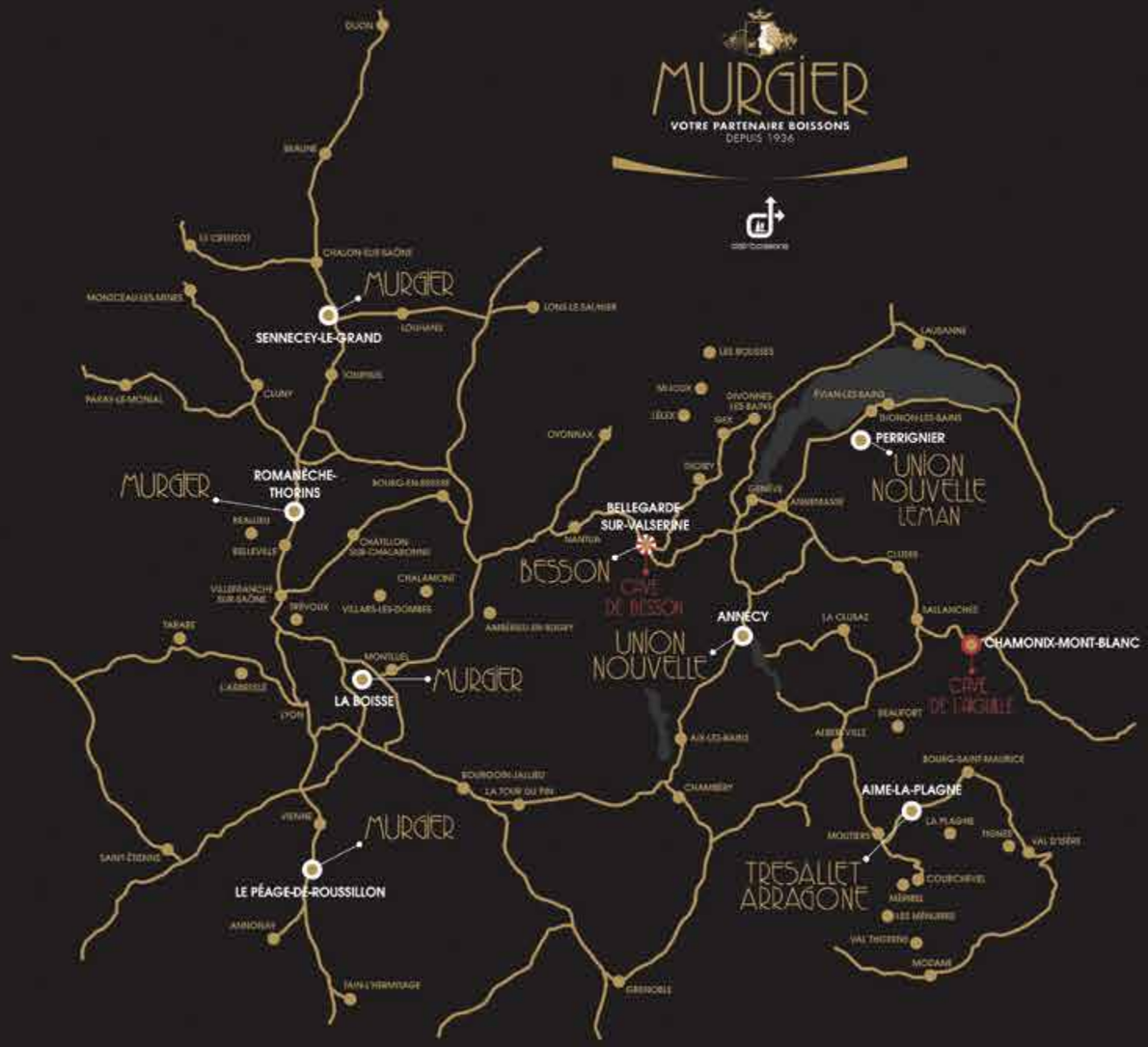
TROUBLE
Caractéristique naturelle des bières non filtrées (comme les bières blanches). Le trouble est causé par des résidus protéiniques, des résidus de résines de houblon, les tanins. Il apparaît au moment où le brasseur refroidit le moût.



MURGIER

VOTRE PARTENAIRE BOISSONS

DEPUIS 1936



MURGIER

VOTRE PARTENAIRE BOISSONS
DEPUIS 1936

GROUPE MURGIER

BESSON

AVENUE LANGEVIN
01200 BELLEGARDE VALSERINE
TÉL. **+33(0)4 50 48 30 13**
info@bessonsas.com

CAVE BESSON

9 RUE SAVORGNON DE BRAZZA
01200 VALSRHONE
TÉL. **+33(0)4 50 48 42 11**
cave@bessonsas.com

TRESALLET ARRAGONE

241, RUE DE PLAN CRUET
MONTGIROD – CENTRON
73210 AIME
TÉL. **+33(0)4 79 24 09 47**
contact@tresallet-arragone.fr

UNION NOUVELLE LÉMAN

206, RUE DE BRAFYEU
ZI LES GRANDES TEPPES
74550 PERRIGNIER
TÉL. **+33(0)4 50 71 23 32**
info@blancboissons-un.com

UNION NOUVELLE ANNECY

19, BD COSTA DE BEAUREGARD
74600 SEYNOD
TÉL. **+33(0)4 50 69 11 83**
info@union-nouvelle.com

CAVE DE L'AIGUILLE

213 PLACE EDMOND DESAILLOUD
74400 CHAMONIX
TÉL. **+33 (0)4 50 53 13 60**
contact@cavedelaiguille.fr

MURGIER DISTRIBUTION

VOTRE PARTENAIRE BOISSONS
DEPUIS 1936

LA BOISSE

700, RUE DE PRÉ MAYEUX,
ZAC DES VIADUCS
01120 LA BOISSE
TÉL. **+33(0)4 78 55 83 70**
contact@murgier.fr

SENNECEY

19, RUE DU POIRIER CHANIN
71240 SENNECEY-LE-GRAND
TÉL. **+33(0)3 85 44 80 75**
contact@murgier.fr

ROMANECHE THORINS

Z.I. LES TUPPINIÈRES
71570 ROMANÈCHE-THORINS
TÉL. **+33(0)3 85 35 26 26**
contact@murgier.fr

PEAGE DE ROUSSILLON

8, RUE DU DÉTOUR
38550 LE PÉAGE
DE ROUSSILLON
TÉL. **+33 (0)4 74 86 27 74**
contact@murgier.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

ANAGRAM STUDIO CRÉATION & IMPRESSION • 04 80 80 57 43 • WWW.ANAGRAM-STUDIO.FR • [DESIGN BY AT] • Ne pas jeter sur la voie publique