



SPÉCIAL BIÈRES ET COCKTAILS

SHOPPING

DIX PETITES NOUVELLES

Recettes, saveurs, cuvées... Les brasseurs savent faire mousser le marché avec leurs dernières créations. Notre sélection

✎ RACHELLE LEMOINE

◆ 1664 PASSION CITRON VERT

La célèbre marque de Kronenbourg poursuit ses déclinaisons fruitées avec une nouvelle venue : la Passion Citron Vert. Une bière blanche aux saveurs de jus de fruit de la passion et de citron vert pour une sensation très rafraîchissante et gourmande.

En grandes surfaces.

◆ GRIMBERGEN ÉLIXIR

Elaborée à partir de trois malts différents (orge malté, malt de seigle et malt de froment), cette bière de dégustation (7% d'alcool), derrière ses reflets cuivrés, offre à la fois amertume et rondeur. Ses notes de caramel et de pain grillé, puis épicées dévoilent une bouche intense et une belle finale.

En grandes surfaces.

◆ LEFFE ROYALE CRYSTAL

Déclinaison houblonnée, pour la brasserie belge, avec ce nouvel opus Royale à base de houblon Crystal, cultivé sur la côte ouest des Etats-Unis. Choisi spécifiquement pour la saison estivale, ce dernier apporte des saveurs de fruits exotiques et tropicaux, d'abricot et de pêche. D'une belle ampleur en bouche, avec une amertume présente mais non dominante.

En grandes surfaces.

◆ JENLAIN OR

Créateur des bières de garde en France, Jenlain offre, avec cette Or, une bière (8%) aux notes florales, d'agrumes et d'épices. Sa texture fine et crémeuse révèle des saveurs de poire et de miel en bouche, dans l'équilibre et l'élégance.

En grandes surfaces.

◆ PERONI NASTRO AZZURRO

C'est d'Italie que nous vient cette bière premium lager à 5,1%. Légèrement maltée, cette bière fraîche et délicate présente de jolies notes herbacées et une finale à l'amertume parfaitement maîtrisée.

En exclusivité chez Monoprix.

◆ FROGBEER HOPSTER

Voici la dernière-née de Frogbeer, le pionnier de la bière artisanale à Paris dans ses Frogpubs dès octobre 1993 et, depuis 2013, dans une unité de production à Saint-Denis, au nord de Paris. Cette Juicy Pale Ale est parfaite pour la

belle saison. Fraîche et légère, avec peu d'amertume, elle déborde de saveurs de fruits tropicaux.

En vente sur www.frogpubs.com

◆ DE MOLEN VUUR & VLAM

Réputée pour ses bières vieilles en fûts, cette brasserie néerlandaise est également reconnue pour avoir été le fer de lance de la révolution brassicole aux Pays-Bas. Cette American IPA (6,2%) présente une robe aux reflets de tuile. Son nez exhale des notes tropicales, de litchi et de citron. En bouche, ce sont des saveurs de raisin, de melon et d'agrumes. Une bière gourmande et rafraîchissante.

En vente chez Nicolas.

◆ HITACHINO NEST RED RICE ALE

A l'image de leurs whiskys, quand les Japonais font bien les choses, c'est juste délicieux. Brassée avec du riz rouge, cette bière à 7% d'alcool offre une robe de teinte rosé. Après un nez de fraise et de miel, la bouche dévoile des notes de saké, de fraise et de caramel. La légère amertume de fin de bouche apporte fraîcheur et équilibre.

En vente chez Nicolas.

◆ MORT SUBITE WITTE LAMBIC

La célèbre brasserie belge est désormais distribuée en France par le groupe Heineken. La Witte Lambic a des airs de bière blanche, mais est réalisée à partir d'un lambic (bière de fermentation spontanée à base de froment) jeune, fruité et rafraîchissant. Ses beaux arômes fruités (citron, mandarine et pêche) et légèrement épicés au nez laissent place à une bouche gourmande, légèrement acidulée et vive.

En grande distribution et chez les cavistes.

◆ BRASSERIE ALPINE KAMEL

Une bière rousse avec une infusion de foin ! Cette recette a été élaborée conjointement par Nicolas Danel, à la tête de la brasserie, et le chef étoilé Julien Machet (Le Farçon, à La Tania, en Savoie), créateur d'un sirop de foin qui sera à l'origine de cette idée. Un voyage dans les saveurs des alpes pour cette bière très originale et ancrée dans son terroir. □

En vente à la brasserie, www.brasseriealpine.com

