



12 bières en fiches

→ par Gilbert Delos

8.6 Extrême
Spelt Saison
Sphinx
This is not a pils
Sant Erwann IPA
Troubadour Magma
Page 24 Barley Wine
Anosteké Saison
La Châouette
Jambe de Bois
Petrus Aged Pale
Arrogant Bastard
Bourbon Barrel Aged



8.6 Extrême

Mousse : Blanche, assez fine, persistance moyenne.

Couleur : Blonde dorée, limpide et brillante.

Nez : Céréales maltées, alcool.

Bouche : Attaque moelleuse, opulente. Dominante liquoreuse, voire alcooleuse, sur le malt. Une certaine amertume se développe ensuite, voisinant avec des notes sucrées. Beaucoup de corps et une persistance sur l'alcool et le houblon.

Commentaires : Une bière forte. Dans le genre, il y a pire. Cette version est très différente de la 8.6 Original, la bière certainement la plus connue de la gamme.

Appréciation par rapport au style ★★

Producteur : Bavaria à Lieshout (Pays-Bas).

Fabrication : Bière blonde titrant 10,5 % d'alc.vol. Malts d'orge, blé, houblons, arômes naturels. Fermentation basse. Cette nouvelle déclinaison rejoint la gamme 8.6 qui comprend une dizaine de références, débutant avec la 0,0°, qui est déclinée en Blanche et aromatisée à la pomme, à la framboise (Rosé), à la pêche et à l'absinthe.

Origine : Datant au moins de 1680, cette brasserie située à Lieshout dans le Brabant Septentrional appartient depuis 1773 à la famille Swinkels, les dirigeants actuels constituant la 7^e génération. En 1924, la brasserie prend le nom de Bavaria, après avoir créée une bière de fermentation basse. Puis elle crée sa propre malterie, utilisant notamment de l'orge venant de France. Avec une capacité de 6 millions d'hectolitres, c'est la deuxième brasserie des Pays-Bas après Heineken. La 8.6 Original est arrivée en France en 1992 où elle s'est rapidement développée. La menace d'une surtaxation des bières fortes, qui a été empêchée par les instances européennes, l'a obligée un temps à baisser un peu son degré d'alcool. La marque est aujourd'hui une des plus dynamiques du segment des spécialités aux côtés de Leffe et Desperados.



Spelt Saison

Mousse : Blanche, bulles moyennes, persistance courte.

Couleur : Blonde dorée, limpide et brillante.

Nez : Céréales mûres, pain frais, un peu aigrelet et des traces épicées.

Bouche : Attaque sèche avec de la pétillance. Dominante acidulée avec notes fruitées (pomme verte). Fraîcheur désaltérante dans l'ensemble, avec un peu d'amertume houblonnée en fin de bouche. Finale à nouveau sèche et fruitée.

Commentaires : Une Saison fidèle au style, à la fois sèche, peu alcoolisée et désaltérante, à qui l'épeautre donne une intéressante originalité.

Appréciation par rapport au style ★★★

Producteur : Frogbeer à Saint-Denis (93).

Fabrication : Bière blonde titrant 4,5 % d'alc.vol. Malts d'orge (lager, cara-blonde, Medium crystal), malt d'épeautre, cosses d'avoine. Houblon Bramling cross (15 IBU). Fermentation haute. C'est la deuxième déclinaison de la gamme consacrée cette année aux céréales, la première étant un stout à l'avoine. L'épeautre (spelt en anglais) est l'une des premières céréales cultivées par l'homme pour son alimentation. Progressivement délaissée au profit du froment en raison de son faible rendement et de l'enveloppe très dure des grains, elle revient en grâce avec l'agriculture bio, car elle ne réagit pas aux engrais à base d'azote.

Origine : C'est en 1993 qu'ouvre à Paris, dans le quartier des Halles, le premier Frog Pub, baptisé avec un peu d'ironie Frog & Rosbif. Ses deux créateurs, Paul Chantier et Thors Gudnundsson, viennent de terminer leur MBA à Fontainebleau et ont envie d'un endroit différent, toujours avec l'esprit britannique du pub, mais proposant des bières brassées sur place dans une ambiance à la fois jeune et décalée. La formule plaît, et le concept est progressivement développé dans d'autres établissements, à Paris puis à Toulouse et Bordeaux. Aujourd'hui, six des treize Frogpubs brassent toujours leurs propres bières, mais une brasserie a été créée à Saint-Denis pour alimenter les autres, et pouvoir faire de la mise en bouteilles. De plus, la gamme s'est fortement élargie, avec des bières reprenant des styles européens et américains, mais avec une personnalité propre d'une grande créativité. Soit 12 000 hectolitres de bière par an et près d'une trentaine de recettes.





Sphinx

Mousse : Blanche, bulles moyennes, bonne persistance.

Couleur : Blond pâle, un peu voilée.

Nez : Assez discret, avec de la fraîcheur florale et des notes d'agrumes.

Bouche : De la vivacité en attaque avec de la pétillance, puis se développe une bière légère, mais avec du corps, soutenue par une amertume perceptible mais pas trop exagérée. Tout en délicatesse, avec des arômes fruités et légers où l'on reconnaît le citron et la prune jaune. Bien désaltérante jusqu'à la finale, où l'amertume devient plus persistante.

Commentaires : Avec équilibre et délicatesse, voilà une bière qu'on apprécie l'été, mais qui peut vous désaltérer en toute saison. Une jolie réussite pour cette jeune brasserie parisienne vraiment très prometteuse.

Appréciation par rapport au style ★ ★ ★

Producteur : Brasserie de l'Etre, à Paris.

Fabrication : Bière blonde de type Pale ale titrant 4,5 % d'alc.vol. Malts d'orge d'origine bio, houblons (non précisés). Fermentation haute, refermentation en bouteille. Avec la devise *Hic solluntur ambigua uitae et un dessin original d'un sphinx (ou plutôt d'une sphinge) dû à un ami tatoueur, cette bière fait référence aux énigmes et à l'ambiguïté de cette figure de la mythologie grecque, car évoluant entre le fruité et l'amertume houblonnée. Elle a aussi servi dans le cadre d'Epsilon Escape, un jeu au cours duquel une équipe de trois à cinq personnes est enfermée dans une pièce mystérieuse dont ils doivent s'échapper en résolvant une énigme.*

Origine : Après plusieurs années de brassage amateur, Edward Jalat et Loïc Lecoin se sont décidés à créer leur propre brasserie. Voulant impérativement s'installer dans Paris intra muros, ils mettront quatre ans à trouver un local, rue Duvergier, dans le 19ème arrondissement, qu'ils partagent avec une cave, "Ah la Pompe à Bière", et dont l'inauguration a eu lieu en octobre 2015. Cherchant à être le plus parisien possible, ils espèrent pouvoir un jour utiliser uniquement des matières premières de la région, mais bio de préférence. Oliphant Jérakine, Cerberus et Salamandra sont les autres bières, très aromatiques et souvent bien amères. Toutes baignent dans l'univers de la fantasy, cette littérature de l'imaginaire chère à Tolkien et à Terry Pratchett.



This is not a pils

Mousse : Blanche, très fine, longue persistance.

Couleur : Blonde dorée tirant un peu sur l'orangé, trouble.

Nez : Céréalière, pain frais, un peu de fruits jaunes.

Bouche : Beaucoup de vivacité à l'attaque, et très vite un puissant houblonnage envahit le palais. Le corps présente une belle finesse, avec la légèreté d'une mousseline. L'amertume domine jusqu'à la finale, où on retrouve la prune jaune du nez avec une pointe d'abricot sec, mais aussi un peu d'âcreté.

Commentaires : Belle puissance pour cette bière peu alcoolisée. C'est tout l'esprit du style Pale ale qui est ici parfaitement mis en valeur dans une bière bien désaltérante qui plus est.

Appréciation par rapport au style ★ ★ ★

Producteur : Gasconha, à Pessac (33), pour la P'tite Maiz.

Fabrication : Bière blonde titrant 4,7%. Malts d'orge (pale ale, pils), flocons d'orge. Houblons perle, cascade, summit et archer pour 48 IBU d'amertume. Levure American US05. C'est la première fois (à notre connaissance) qu'un brasseur donne le nom de sa souche de levure, une volonté de transparence qui est à souligner. Les deux brasseurs – encore nomades actuellement – élaborent aussi un oatmeal stout, appelé Goat me a stout (6,6°) qui développe beaucoup de rondeur torréfiée en bouche.

Origine : Agent d'artistes de jazz, Christophe Le Gall découvre en 2011 le brassage amateur, et devient rapidement passionné par la création de bières. Rejoint par un ami, Quentin Besnard, ils se forment au métier à l'université de La Rochelle, tout en créant une association, les Compagnons de la P'tite Maiz', près de Tours. Ayant pour objets la bière et la culture (et les deux ensembles), cette association organise notamment un festival de bières artisanales. Son nom vient du garage de la famille Le Gall, surnommée La P'tite Maiz' (petite maison) qui a abrité les jeux des enfants avant d'être "réquisitionnée" par Christophe pour expérimenter ses premières bières. Aujourd'hui, ils ont un laboratoire à Tours, dans le sous-sol d'un bar appelé La Réserve, et produisent leurs bières à façon dans des brasseries amies, en attendant d'avoir la leur.





Sant Erwann IPA

Mousse : Blanche, bulles fines, bonne persistance.

Couleur : Blonde dorée presque ambrée, légèrement voilée.

Nez : Céréalière, un peu sur les fruits jaunes, puis notes de houblon.

Bouche : Attaque sur l'amertume houblonnée, qui tapisse rapidement le palais. Elle s'accompagne de notes fruitées sur une base bien maltée. Les notes amères dominent jusqu'à la finale, avec une pointe d'âcreté. Plutôt désaltérante, mais avec une longue persistance amère.

Commentaires : Entre le type anglais (sans agrumes) et le modèle nord-américain avec son taux d'alcool un peu élevé, elle hésite entre deux personnalités.

Appréciation par rapport au style ★★

Producteur : Brasserie de Bretagne à Trégunc (29).

Fabrication : Bière blonde titrant 7 % d'alc.vol. Sept céréales : malts d'orge et de froment, millet, avoine, sarrasin, épeautre et seigle. Houblon (non précisé). Fermentation haute, non filtrée. Refermentée en bouteille. Portant le nom du saint patron de la Bretagne, cette gamme créée en 2003 se veut de "type abbaye", car il n'y a jamais eu d'abbaye portant ce nom dans la région ou ailleurs. Canonisé en 1347, Sant Erwan (ou saint Yves en français) a consacré sa vie à la justice et aux pauvres, ainsi décrit par un cantique populaire : Avocatus et non latro, res miranda populo (Avocat mais pas voleur, chose admirable pour le peuple). La bière existe aussi en Blonde, Fruits Rouges, Noël ambrée aux épices, ainsi qu'une version vieillie dans un fût de whisky tourbé de la distillerie bretonne Glann ar Mor, que nous avons pu déguster au dernier Planète Bière.

Origine : Fondée en 1998 à Trégunc, dans le Sud-Finistère, la brasserie Britt (du nom de sa première marque de bière) va connaître des débuts laborieux, puis se développer progressivement sous la direction de Jean-François Istin et Hervé Corbel. Prenant le nom de brasserie de Bretagne, elle devient leader des nouvelles brasseries de la région, en étant présente avec différentes gammes (dont Britt et Ar-Men) dans tous les circuits de distribution. Par la suite, elle rachète la brasserie Dremmwel de Stéphane Tanguy, puis Celtika, dont elle continue à élaborer les marques. Reprise ensuite par un groupe d'investisseurs emmenés par François Quellec, elle multiplie depuis les créations dans différents styles, au point de dépasser aujourd'hui les 35 000 hl annuels.



Troubadour Magma

Mousse : Blanche, bulles moyennes, persistance moyenne.

Couleur : Ambrée, trouble.

Nez : Céréales et levure.

Bouche : Attaque puissante, d'abord moelleuse. Très vite, l'amertume houblonnée se développe et emplit toute la bouche, laissant peu de place à la prune jaune et la pomme cuite. Puis l'ensemble devient plus équilibré, avec de la rondeur. Sur la finale, longue et persistante, l'alcool se fait sentir, mais c'est toujours l'amertume qui l'emporte.

Commentaires : Pour une fois qu'un brasseur belge produit une IPA, c'est avec de la puissance, mais sans notes d'agrumes. Après les anglais et les nord-américains, assisterait-on à la naissance d'une école belge de l'IPA ? À suivre en tout cas...

Appréciation par rapport au style ★★

Producteur : Brasserie De Proef pour Troubadour, à Ursel dans les Flandres Orientales (Belgique).

Fabrication : Bière ambrée titrant 9 % d'alc.vol. Malt d'orge, houblon (non précisé). Houblonnage à cru, IBU 45. Fermentation haute. Le producteur indique qu'il a voulu une bière amère comme les IPA nord-américaines, tout en conservant le goût d'une Triple belge. À noter que c'est encore rare de voir une brasserie belge élaborer une IPA. Mais il est vrai que l'amertume prononcée n'est pas vraiment dans le goût, voire les gènes des bières belges. Sous le nom Troubadour existent au moins sept bières différentes, généralement assez fortes en alcool, dont plusieurs brunes et noires : Obscura, Imperial Stout et Westkust, présentée parfois comme une Black IPA.

Origine : Il faut bien chercher (notamment sur le site Bierebel) pour apprendre que les bières Troubadour sont brassées par De Proefe, le grand spécialiste flamand des bières à façon. Car rien n'en est dit sur le site de la brasserie qui, en flamand, est intitulée The Musketeers (on ne voit d'ailleurs pas bien le rapport avec Troubadour...) ni sur la plupart des sites qui vendent ces bières. Cette désinformation des consommateurs par les brasseries belges sur l'origine exacte de leurs productions devient de plus en plus pénible à une époque où la transparence est demandée par le plus grand nombre, et surtout par les amateurs de bière.





Page 24 Barley Wine

Mousse : Chamois, bulles moyennes à grosses, persistance moyenne.

Couleur : Brune aux reflets fauves, trouble.

Nez : Vineux, liquoreux, pomme cuite, caramel.

Bouche : Attaque d'une belle ampleur, bien moelleuse. Riche palette aromatique avec la figue mûre, la pomme cuite, la cassonade brune et quelques épices (cardamome, cannelle, clou de girofle). Corps liquoreux avec des notes vineuses (marsala, banyuls) sans être lourd voire sucré. Finale onctueuse, avec persistance sur le fruité et le caramel au beurre.

Commentaires : Du beau travail pour ce Barley Wine savoureux sans être écoeurant, que ne renieraient pas les brasseurs britanniques. Décidément, à Saint-Germain, le niveau qualitatif ne cesse de grimper.

Appréciation par rapport au style ★ ★ ★

Producteur : Brasserie Saint-Germain à Aix-Noulette (62).

Fabrication : Bière brune titrant 10,9 % d'alc.vol. Malts d'orge, houblons américains (non précisé). Fermentation haute avec deux levures, dont une de champagne. Seconde fermentation dans un fût de whisky écossais pendant six mois au moins. Disponible en bouteille de 33 cl à bouchon mécanique. Ce Barley Wine (Vin d'Orge en anglais) appartient à la collection Black Edition (sept références actuellement) avec laquelle la brasserie Saint-Germain revisite les grands classiques britanniques tout en y apportant sa touche personnelle... et surtout un vrai savoir-faire.

Origine : En 2003, Hervé Descamps et les frères Bogaert ouvrent la brasserie Saint-Germain, faisant ainsi revivre l'activité de brassage à Aix-Noulette, longtemps réputée pour ses bières Brasme. Leurs différentes bières ont pour nom "Page 24" qui fait référence à sainte Hildegarde von Bingen, auteure au XII^e siècle d'un traité sur la bière. Mais la page 24 de cet ouvrage, contenant des secrets de fabrication, aurait disparu depuis... Aujourd'hui, la brasserie s'est placée à un haut niveau qualitatif, remportant chaque année de nombreuses médailles au concours général agricole de Paris et même plusieurs fois le prix d'Excellence ! Longtemps réputée pour le classicisme éprouvé de ses bières, elle s'ouvre maintenant à de nouveaux horizons (amertume houblonnée, fût de chêne) bien excitants.



Anosteké Saison

Mousse : Blanche, abondante et crémeuse, très persistante.

Couleur : Blonde dorée, trouble.

Nez : Frais, herbacé, avec des notes de malt.

Bouche : Attaque d'une belle fraîcheur herbacée et florale. Puis l'amertume, caractéristique de la marque, se développe rapidement sur un caractère bien sec, sans aucun sucre résiduel. Mais cette amertume reste modérée, laissant assez de place au caractère céréalière et à quelques notes fruitées. Longue finale désaltérante où l'amertume est en bonne place.

Commentaires : Une Saison qui respecte plutôt bien les standards du style, même s'il est plus wallon que flamand. Et on n'en voudra pas aux brasseurs d'en avoir élaboré une, même si c'est céder à la mode du moment. Mais, au moins, elle est très bien faite.

Appréciation par rapport au style ★ ★ ★

Producteur : Brasserie du Pays Flamand, à Blaringhem (59).

Fabrication : Bière blonde titrant 6 % d'alc.vol. Malts d'orge et houblons. Fermentation haute. Apparu en Belgique au XIX^e siècle, le style Saison est à l'origine une bière de soif, destinée aux ouvriers agricoles travaillant dans les champs alors qu'il faisait très chaud. Elle était donc sèche, bien amère et peu alcoolisée, car la consommation était importante. Avec la mécanisation, elle est progressivement abandonnée par les brasseurs belges, jusqu'à ce que ceux d'Amérique du Nord la redécouvrent, comme tant d'autres bières européennes tombées dans l'oubli, telle l'IPA. Ils en donnent des versions variées, le plus souvent sèches et amères, mais beaucoup plus alcoolisées. Depuis peu, les brasseurs artisanaux d'Europe s'y intéressent aussi...

Origine : Deux amis d'enfance, Olivier Duthoit et Mathieu Lesenne, ont de longue date une passion commune pour la bière. Après avoir multiplié les brassins d'essais, puis élaboré leurs bières dans une brasserie amie, ils ont réussi à ouvrir leur propre brasserie en 2006 dans une ancienne distillerie située dans le village de Blaringhem, entre Flandre française et Artois. Débutant avec la gamme Bracine, assez classique, les deux brasseurs ont lancé en 2010 la gamme Anosteké (d'une expression flamande voulant dire "à la prochaine") à l'amertume puisante qui est devenue rapidement un grand succès. Ensuite, ils ont développé une série originale de bières vieilles en fût, sous le nom Wilde Leeuw (Lions Sauvages en flamand). Ils réalisent aussi de nombreuses bières à façon, et sont très actifs dans le brassage collaboratif avec d'autres brasseries artisanales, en France et ailleurs. Récemment, ils ont annoncé qu'ils envisageaient d'ouvrir une seconde brasserie à Merville, celle de Blaringhem ne suffisant plus pour répondre à la demande.





La Châouette

Mousse : Mousse exubérante, blanche, très fine, bonne persistance.

Couleur : Blonde dorée, voilée.

Nez : Discret, céréales maltées surtout.

Bouche : Attaque sur une belle ampleur et du moelleux. Beaucoup de finesse au palais, sur les fruits jaunes bien mûrs (poire, coing), avec une touche miellée. Corps très onctueux, voire rond, sans être sucré pour autant. Retour sur le fruité pour la finale, puis sur la persistance.

Commentaires : Riche voire opulente sans être très alcoolisée, elle surprend très agréablement, d'autant qu'elle n'obéit pas aux modes du moment, mais développe une belle personnalité.

Appréciation par rapport au style ★★ ★

Producteur : Laurent Kobler à Saizerais (54).

Fabrication : Bière blonde titrant 5 % d'alc.vol. Malts d'orge, sucre, houblon, tous les ingrédients étant certifiés bio par Veritas. Fermentation haute, avec refermentation en bouteille. Les bières La Châouette (la chouette, en patois lorrain) sont déclinées en blonde, ambrée et blanche, et conditionnées en bouteilles de 33 et 75 cl, ainsi qu'en fûts de 15 et 30 litres.

Origine : Laurent Kobler est enseignant en lycée agricole, alors que son épouse Victoire est hortultrice. Dans une ancienne édition du Larousse agricole, il tombe sur un article expliquant comment faire une bière fermière. Intrigué, il se lance dans un premier essai, pas vraiment concluant, mais qui l'incite à s'intéresser au brassage amateur, d'abord avec des bières en kit, puis des malts. Il se forme en autodidacte, à part quelques stages au Musée français de la brasserie, au point de créer son entreprise au début des années 2000, mais en gardant son métier principal d'enseignant. Sa production, vendue essentiellement localement dans différents réseaux de proximité, comme les AMAP, a atteint les 250 hl en 2015. Laurent est avant tout un passionné de bière, et cette occupation lui a permis de faire de nombreuses rencontres dans le milieu brassicole, et d'adhérer à la toute récente Union des Brasseurs du Grand Est.



Jambe de Bois

Mousse : Blanche, bulles très fines, bonne persistance.

Couleur : Jaune pâle, voilée à trouble.

Nez : Fin et délicat, sur le houblon et les agrumes.

Bouche : Pétilance à l'attaque. De la fraîcheur en bouche, avec une amertume houblonnée qui se développe progressivement. Dominante acidulée sur le citron vert, puis le fruité évolue sur la banane. Le corps est un peu mince, mais d'une grande finesse. Finale sur l'amertume et l'acidulé, avec une bonne persistance bien désaltérante.

Commentaires : Joli travail avec un houblonnage très bien dosé, pour beaucoup de plaisir et de désaltération.

Appréciation par rapport au style ★★ ★

Producteur : Brasserie de la Senne, à Bruxelles (Belgique).

Fabrication : Bière blonde titrant 8 % d'alc.vol. Malts d'orge, houblon (non précisé). Fermentation haute, non filtrée et non pasteurisée. Cette bière est donnée par la brasserie comme une Triple, mais, atypique comme la plupart de la gamme, elle se démarque par sa fraîcheur, et sa puissance en alcool ne se laisse guère sentir. Quatre autres bières constituent la gamme permanente, dont la Taras Boulba, une blonde légère à la forte amertume, la Brusseleir, aux notes de cacao amer, la Zinne Bir, une ale fruitée et houblonnée, la Stouterik, un stout d'inspiration irlandaise. Mais il y a aussi plusieurs bières saisonnières et de nombreuses bières collaboratives.

À noter, les étiquettes signées Jean Goovaerts, inspirées aussi bien par l'Art Nouveau que par la BD, et porteuses d'expressions bruxelloises incompréhensibles pour le reste du monde, voire de la Belgique.

Origine : Tous deux brasseurs amateurs, Bernard Lebouq et Yvan de Baets se sont rencontrés en 2002 lors d'une parade à Bruxelles, leur ville natale. Ils ont rapidement décidé de s'associer pour créer des bières originales, loin des habituels styles belges. Après des débuts dans un petit local de Sint-Peter-Leeuw, près de Bruxelles, ils ont voulu déménager dans la capitale, mais cela leur a pris plus de cinq ans, pendant lesquels ils ont continué à brasser chez des brasseurs amis. En 2010, ils ont finalement pu s'installer à Bruxelles, créant ainsi la brasserie de la Senne, nom de la rivière emblématique de la ville. Ils y privilégient l'ancrage local de leurs bières, vendues surtout dans les cafés et non dans les grandes surfaces. Mais leur réputation rapidement acquise fait qu'on les trouve également en France, notamment dans les caves à bières exigeantes.





Petrus Aged Pale

Mousse : Blanche, très fine, bonne persistance.

Couleur : Blonde, brillante et limpide.

Nez : Acidulé et lactique, pomme verte, citron vert.

Bouche : Forte acidité dès l'attaque, comme au nez... mais peu de chose ensuite. Le corps est plutôt mince (surtout à ce niveau d'alcool), surtout marqué par les agrumes et la pomme acide, dominant la bouche jusqu'à la finale avec une astringence bien perceptible. Désaltérante grâce à une longue persistance de l'acidité.

Commentaires : Décidément, les bières acides voire aigres, sont tout de même peu agréables quand elles ne s'accompagnent pas d'un riche fruité, comme les gueuzes.

Appréciation par rapport au style ★★

Producteur : De Brabandere, à Bavikhove (Belgique).

Fabrication : Bière blonde titrant 7,3 % d'alc.vol. Malt d'orge, houblons. Fermentation haute. Vieillessement durant 24 mois en foudres de chêne de 220 hl. Ce n'est pas tant le goût du bois qui intéresse le brasseur, car, pour lui, " le bois n'est qu'un support, une sorte de bassin de culture pour les différents micro-organismes qui transformeront les sucres résiduels de la fermentation principale en acides, alcools supérieurs et esters. Nous avons également besoin du bois en tant que paroi perméable : l'air s'infiltrerait lentement dans la bière à travers le bois, avec comme résultat une oxydation contrôlée". À l'origine, elle servait essentiellement au coupage d'autres bières, mais, sous l'impulsion de Michael Jackson, elle est commercialisée en tant que telle depuis la fin des années 90.

Origine : En 1894, Alphonse De Brabandere installe une brasserie dans sa ferme de Bavikhove, en Flandre occidentale, dans la région de Courtrai. Et c'est toujours la même famille qui la dirige aujourd'hui, avec la cinquième génération représentée par Ignace et Albert. Pour exister et se développer, la famille a misé aussi bien sur les pils, à la marque Bavik, que sur les Petrus de fermentation haute, mais aussi des bières de blé (Wittekerke) et plusieurs marques très locales ou événementielles. Elle s'appuie aussi sur un réseau important de cafés qu'elle possède en Flandre, même si elle est aujourd'hui présente aussi en grande distribution. La brasserie est membre des Belgian Family Brewers, association réunissant les brasseries familiales belges.



Arrogant Bastard Bourbon Barrel Aged

Mousse : Chamois, dense, longue persistance.

Couleur : Brun sombre, reflets rubis.

Nez : Pruneau, réglisse, café froid.

Bouche : Attaque puissante, marquée par une forte torréfaction. De l'amertume, mais aussi un caractère aigrelet, voire acidulé comme certains fruits noirs. Corps ample, tapissant bien le palais, mais sans lourdeur, marqué par le caramel, la vanille et le sucre roux. Finale au caractère bien sec, suivie par une longue persistance sur le café noir, l'amertume et l'acidulé.

Commentaires : Bel exemple d'une ale vieillie en fût, ce qui lui a apporté de belles notes aromatiques fruitées, et une étonnante persistance en bouche qu'on ne risque pas d'oublier.

Appréciation par rapport au style ★★★

Producteur : Stone à Escondido, en Californie (États-Unis).

Fabrication : Bière brune titrant 8,1 % d'alc.vol. Malts d'orge et houblons (non précisé). Donnée comme ayant mûri dans des fûts de bourbon du Kentucky, pendant une durée non indiquée. Exemple du travail des brasseurs américains sur le vieillissement en barriques, surtout si on la compare à la version classique (dégustée dans le N° 75) où l'amertume était bien plus dominante. La bouteille, sérigraphiée, est accompagnée de la mention "Quite refined. Unlike you" (Tout à fait raffinée. Pas comme vous) bien dans le style provocateur qu'affectionne la brasserie.

Origine : Réunis par l'amour de la musique... et de la bière, Steve Wagner et Greg Koch ont créé leur brasserie à San Diego (Californie) en juillet 1996, avec l'envie de créer des bières à fort caractère. Leur croissance (la plus forte des brasseries artisanales américaines) est rapide, au point de devoir déménager la brasserie en 2006 sur son site actuel, et en y adjoignant un café-restaurant (servant des produits bio) et un beer garden. Parmi leurs marques principales, une Pale ale, une IPA, un Imperial Russian stout, un Porter fumé, qui font l'unanimité chez les passionnés de bières puissantes et bien houblonnées. Stone a élaboré plusieurs centaines de bières différentes (selon le décompte de Rate Beer) dont beaucoup n'existent plus. En juin dernier, Stone a ouvert une brasserie à Berlin, afin de se développer en Europe (Cf. article dans ce même numéro).

