

LA BIÈRE BUE PAR UN OENOLOGUE

Inspiré par des amis amateurs de bière, j'ai organisé une soirée de dégustation autour de la bière, il n'y avait pas de thématique principale, sinon celle de découvrir de nouveaux produits et de pouvoir partager les opinions entre biérophiles et œnologues.

Souvent la bière n'est pas considérée à sa juste valeur et on oublie que cette boisson est le fruit d'une culture et d'une passion très ancienne, au moins aussi ancienne que celle du vin.

Ils en existent plusieurs typologies, Lager ou Ale, Blondes ou Brunnes, Weiss ou Stout, Lambic ou Trappiste et beaucoup d'autres encore, mais dans chaque catégorie il est aussi possible de trouver l'expression du terroir (les différentes typologies de malt et houblon, les différentes variétés d'eau, et encore, les différentes façons de travailler de la part des brasseurs), s'il n'est pas écrasé par l'homme et l'industrialisation.

Malheureusement la bière, encore plus que le vin, est victime de l'industrialisation, avec la standardisation des goûts et "l'obligation" de la part des brasseurs (surtout les industriels) de reproduire toujours le même produit et le même goût indépendamment du profil du millésime ou de la provenance des matières premières. Dommage pour les amateurs du terroir!

Contrairement à ce qu'a dit Mr Charles Bamforth auteur du livre BIERE & VIN (livre arrogant que j'ai pas du tout aimé et que je déconseille vivement), professeur à l'université de Davis en Californie et défenseur des bières industrielles, les meilleures bières ne sont pas le fruit de l'interaction entre une machine, la chimie et les terroirs désormais écrasés par l'homme, mais plutôt l'interaction entre l'homme et un terroir encore capable de s'exprimer dans le verre.

Voilà donc une dégustation de 13 bières différentes. Toutes les bières ont été dégustées dans le même verre (Mikasa œnologie), un verre qui se prête bien à la dégustation de la bière dont il permet de mieux apprécier les arômes, mais aussi ils nous ont permis de comparer de façon égale les différentes bières.

Même si les biérophiles sont plus concentrés autour du goût et de la mousse, (et je suis bien d'accord avec eux que la texture et la mousse sont des paramètres importants), on oublie trop souvent que la bière a une palette aromatique 10 fois plus variée que le vin (les malts, les houblons, les eaux, les levures, les techniques de maltage ou de brassage ou encore les techniques d'affinage ect.). Trop souvent pour mieux apprécier la mousse, on sert la bière comme le Champagne et les vins mousseux, dans des verres inadaptés au développement aromatique (comme la flûte pour les vins pétillants et la pinte pour la bière), ou pire encore combien de fois a-t-on vu boire au goulot certaines bières Belges, qui surtout nécessitent un verre apte à la gamme d'arômes. Sacrilège pour un amateur de bière !

La bière a donc une palette aromatique extrêmement variée et il serait donc dommage de ne pas pouvoir profiter de ce bonheur, voilà ce qui explique le choix de déguster les bières dans un verre à vin.

FRANZISKANER – HEFE WEISSBIERE – C'est la typique weiss allemande de couleur blonde trouble, la propreté des lies est vraiment bonne. Joli nez citronné avec des arômes un peu trop fermentatifs (Banane et pomme très mure). Une weiss technologique en demi-corps, dommage !

FRANZISKANER – DUNKEL – Hefe weissbier ambré, cette allemande comme sa sœur est légère en demi-corps, de belle fraîcheur avec des arômes très fermentatifs. Des notes rappellent le moût en



fermentation et se terminent sur un joli bouquet d'épices douces. Déjà mieux !

LOSCH – SWERG – Une Lager allemande classique, bien houblonnée aux arômes floraux et de miel. De belle structure et jolie persistance gustative. Une Lager pleine de maturité, intéressante !

ESTRELLA – INEDIT – Voilà une cerveza surprenante; Une Lager espagnole d'une rare beauté. En bouche elle est légère et parfumée avec des bulles fines et une mousse crémeuse. Le nez est une poésie de notes d'agrumes et de fleurs d'oranger. Après quelques minutes dans le verre l'aération exalte la qualité du houblon sur des nuances aromatiques mentholées et une légère amertume de toute beauté. Une bière estivale, pour les palais les plus fins, qui accompagnera à merveille vos repas de poissons et crustacés grillés au bord de la mer. Sublime !♥

L'ANGELUS – Une blonde française de très haut niveau. Brassée dans la Brasserie d'Annoeullin à quelques kilomètres de Lille, on trouve tout le savoir brassicole français. Grande fraîcheur (malgré ses 7°alc), les fruits jaunes mûrs, sont habillés par des senteurs de gingembre et miel. Une bière non houblonnée mais finement aromatisée aux épices. En bouche elle est élégante, de belle structure et doté d'une bonne minéralité. Une blonde de repas qui accompagnera des bons fromages (Maroilles ou Pont-l'Evêque) ainsi que de la volaille en sauce. Excellente ! ♥

ABBOT ALE – GREEN KING – Une real ale (ale brassée avec des méthodes traditionnelles) anglaise à la couleur cuivrée. Les arômes vont dans le sens des zestes d'orange amer, du poivre et du gingembre. Sec et de belle structure avec une touche finale un peu trop amère. Bon rapport qualité prix !

FULLER'S - LONDON PRIDE – Les londoniens ont de quoi être fiers avec une bière comme ça ! Une Ale comme j'aime, au caractère décisif mais fin avec des arômes parmi les plus typiques des bitters anglais. Le malt est très fin et le houblon enrichi de ce nectar britannique d'arôme floraux. La bouche est pleine avec une amertume magnifique qui passe sur vos palais comme une caresse ! Une bière que se laisse boire facilement et qui appelle toujours un autre verre! C'est ça la qualité d'une bonne bière ! - dis mon amis Welsh. Énorme ! ♥

BELHAVEN – TWISTED THISTLE IPA – Indian Pale Ale, voilà une écossaise bien expressive. Les senteur du malt fumé rappellent les meilleurs Scotch de l'île de Islay. Bière robuste, minérale, avec une amertume bien présente, mais bien intégré. Une IPA idéal pour accompagner un bon plat de viande, ou du haggis écossais pour les plus téméraires. Pas mal !

DUCHESS DE BOURGONE – Bière pour amateurs. Issue d'une procès particulier, cette belge, à double fermentation et affiné en fûts de chêne, est l'assemblage de bières jeunes et anciennes. La Duchesse se présente très rustique au nez avec des notes de vinaigre assez imposantes. Le malt très toasté donne des arômes de cacao. La bouche en revanche est fascinante, avec une belle longueur et un final aigre-doux. Une bière sûrement intéressante mais que je n'arrive pas à apprécier, à cause de son caractère vinaigré typique qui dérange mon coté œnologue.

BOURGOGNE DE FLANDRE – C'est une des mes bières favorites, c'est le résultat d'un savoir faire fantastique. La bourgogne de Flandre est une bière Belge à double fermentation, et le coté acidulé garanti une très belle fraîcheur. De couleur ambrée avec des reflets rouge, cette bière légèrement vineuse, s'exprime sur des notes de fruits rouges et de zestes d'orange, avec l'aération elle prend des nuances de tabac et de chocolat blanc. Superbe belge au goût frais et suave, idéal pour initier quelqu'un au monde de la bière.



CAROLUS – GOUDEN CLASSIC – C'est grâce à la reprise d'une vieille recette (technique de l'infusion) que cette bière est fabriquée. Une superbe réussite pour cette Brasserie flamande. De belle structure avec une mousse crémeuse, se développe sur des nuances d'épices douces et de fruits sucrés. Idéal pour accompagner les fromages comme un vieux Stilton ou bien un civet de lièvre. Un beau classique !

ROCHEFORT – 10 – Et voilà une trappiste toute en puissance. Belge, brune et haute fermentation, voilà les ingrédients de cette bière. Bien qu'il y a un taux d'alcool très élevé (11°Alc) la Rochefort 10 se montre équilibrée et riche en arômes. Le fruité (fruits noirs, agrumes amers) est dû aux hautes températures de fermentation, ainsi que les arômes de cacao, noix, noisette et café qui sont les résultats des malts toastés. Bière puissante donc, avec une bouche riche et pleine. Une petite pointe végétale assèche la bouche au final. D'accès difficile, à cause des degrés d'alcool élevés et ses arômes noirs qui peuvent évoquer certains stouts, je conseille de boire cette bière pendant les froides soirées de l'hiver flamand. Pendant le repas ? Pourquoi pas sur une Carbonnade Flamande ?

LA TRAPPE – QUADRUPEL – La seule trappiste faite en dehors de la Belgique, cette hollandaise ambré est mûrie en fûts de chêne. La bouche est riche en matière avec un arrière-goût doux. Les arômes sont encore trop fermentatives (Banane et bonbon) et la bière manque d'élégance, à cause de la fermentation trop rapide (haute T° de fermentation) et la mise en commerce trop rapide. Dommage pour une trappiste, bière sensée ne pas avoir de but spéculatives (à part les grandes marques), mais surtout une bière sensée être la haute couture de l'activité brassicole mondiale. Dommage !

Merci à Yann et Dave pour leur apport et leur connaissances dans le monde de la bière.

Massimo Coletti

