

BIERES BOMBARDIER

Charles WELLS et Billy WELLS même combat



La bière Bombardier est la plus connue des bières brassées depuis 1876 à Bedford, par la brasserie Charles WELLS, premier brasseur indépendant du Royaume-Uni. Elle porte le nom du boxeur Billy Wells surnommé « Bombardier » en raison de la vitesse avec laquelle il battait ses adversaires et grand amateur de cette bière. Il défendit son titre victorieusement 14 fois entre 1911 et 1919, année où il fut battu par le français Georges Carpentier.

BOMBARDIER PREMIUM 5.2°

C'est une bière traditionnelle anglaise brassée avec du houblon CHALLENGER, incontournable à Londres et très peu diffusée en France. De couleur cuivre avec un puissant arôme d'agrumes et de houblon équilibré par des notes de malt et de fruits secs pour finir par une riche complexité de saveurs et une agréable amertume en fin de bouche



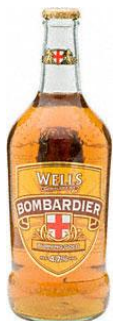
BOMBARDIER SATANIC 4.8°

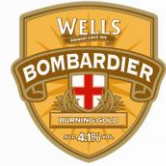


Cette bière que les anglais adorent notamment avec le pudding, est une bière riche, de couleur noir d'encre, avec un nez puissant de dattes et de noix caramélisées. Brassée avec le houblon GOLDINGS, c'est une porter parfaite, moelleuse et arrondie en bouche, surprenante avec ses arômes de chocolat rôti et de malt torréfié, une véritable bière de dessert. On peut imaginer que le brasseur ajoute parcimonieusement du chocolat après la filtration pour renforcer la friandise du malt, mais de façon mesurée afin d'éviter que la bière ne devienne une caricature.

BOMBARDIER BURNING GOLD 4.7°

De couleur abricot, cette ale est une bière comme indiqué sur l'étiquette vive et rafraîchissante, à conserver évidemment à l'abri de la lumière compte tenu de la bouteille claire. Le jumelage des houblons FUGGLES et GOLDINGS confère un arôme citron-beurre immédiatement reconnaissable. C'est le génie du brasseur anglais de produire des bières peu alcoolisées mais pleine de saveurs.





COURAGE DIRECTOR 4.8°



La bière COURAGE existe depuis 1787 et c'est une marque connue en Angleterre, qui appartient à la brasserie WELLS depuis janvier 2007. A l'origine cette bière était produite pour les administrateurs de la brasserie, d'où le nom DIRECTOR. C'est une bière ambrée au nez de malt torréfié avec des nuances de café, le goût est plus houblonné que malté, avec une douceur initiale légèrement fruitée. Enfin la bouteille avec sa superbe étiquette et la combinaison pourpre et or est très recherchée par les collectionneurs, un argument de vente supplémentaire.

LONDON SPECIAL 6.4°

Plusieurs fois élue meilleure bière anglaise, cette bière très houblonnée et non pasteurisée est brassée à partir de malts Maris Otter et Crystal. La levure fraîche rajoutée dans la bouteille, comme dans certaines bières belges, donne à la bière une onctuosité remarquable et un degré alcoolique rare pour une bière anglaise.



BANANA BREAD 5.2°



Nez délicieux de banane mais aussi de noisettes et de grains, goût ni trop sucré, ni trop sirupeux, bel équilibre entre un fond malté et la présence de banane mûre. C'est une bière intéressante, succès garanti pour ceux qui ne sont pas traditionnalistes et qui aiment les bières aux fruits