

# Les trappistes

La bière trappiste est reconnue comme la catégorie reine par bon nombre d'amateurs. Cette appellation répond à deux règles simples : le brassage doit être effectué par les moines trappistes eux-mêmes au sein d'une abbaye du même ordre, et une partie des bénéfices de la vente va à des œuvres à caractère social.

La volonté des moines trappistes de produire de la bière ne provient pas d'un goût immodéré pour le « breuvage sacré », mais des règles de leur ordre qui leur impose des travaux manuels simples.

En plus de la célèbre **ROCHEFORT 10**, SINTAPO a sélectionné deux petites abbayes: **WESTMALLE**, située près de la ville de Malle, région d'Anvers; et **ACHEL**, non loin de la frontière hollandaise.



## **WESTMALLE DOUBLE 7° - Bière brune**

Qu'est-ce qu'une double ?

« Bière dont l'extrait primitif est deux fois supérieur à la moyenne de la catégorie »

Pour traduire, c'est une bière dont la qualité des matières premières solides (malt, houblon, levures, etc.) est plus élevée, ou par l'utilisation d'une quantité d'eau moins importante

## **WESTMALLE TRIPLE 9° - Bière ambrée**

Considérée par beaucoup comme l'une des meilleures bières du monde, la triple présente une robe voilée ainsi qu'une mousse chamois et compacte.

Elle offre un nez fruité et herbacé renforcé par des notes de houblon frais. Ronde en bouche, elle développe une puissante amertume suivie de saveurs de citron et de caramel, de sucre candi, de sauge et d'orange. Cette bière vivante fermente encore dans la bouteille. Laissez-la reposer quelques jours entre 8 et 14°. Servez-la avec précaution et dégustez à part le dépôt de levure qui repose au fond de la bouteille.



## **ACHEL BLONDE 8°**

L'Achel blonde présente une mousse blanche et peu dense, bien qu'elle soit filtrée, elle offre une robe trouble. Au nez, le malt est de loin l'élément dominant, on le retrouve en bouche, son amertume est assez bien équilibrée. Également refermentée en bouteille, les moines brasseurs n'utilisent que des matières premières naturelles : eau, orge malté, houblon et levure.

## **ACHEL BRUNE 8°**

Sa robe brune est surmontée d'une mousse abondante tenant bien, puissante au nez, elle révèle des notes de pomme et un fruité complexe. En bouche, l'Achel brune rappelle le moka et la réglisse et présente une amertume soutenue et prolongée.



## **ROCHEFORT 10 - Bière brune 11°3**

À l'abbaye de Rochefort, les moines fabriquent uniquement de la bière, la production reste confidentielle, environ 15000 hectolitres par an.

L'eau qui donne à cette bière ses caractéristiques et lui confère un goût si remarquable, est extrêmement pure et régulièrement contrôlée.

D'une couleur ambrée proche de l'acajou, c'est une bière liquoreuse, caramélisée, à la saveur moelleuse avec une mousse beige assez fugace. Une excellente bière à déguster avec modération vu son taux d'alcool.

**Distribution – SINTAPO, 67 rue Aristide Briand 69800 ST PRIEST - Tél : 04 78 21 78 62**

**Fax : 04 78 20 58 36 – E-mail: sintapo@wanadoo.fr**