

EN ÉCOSSE , LES FRÈRES WILLIAMS RÉINVENTENT LA BIÈRE



Depuis 1988, la brasserie des frères WILLIAMS située à Alloa ,entre DUNDEE et GLASGOW, reprend de vieilles recettes de brassage consistant à utiliser d'autres substances que le houblon: fleur de bruyère, aiguilles de pins , algues , baies de sureau, feuilles de myrtillesMais cette brasserie produit aussi des bières traditionnelles , chacune avec un houblonnage différent et qui conservent le caractère très malté des bières Écossaises , du temps où le houblon importé d'Angleterre était cher et où l'orge, base du whisky, était abondante en Ecosse.



FRAOCH HEATHER ALE 5°



Déjà brassée en Écosse 2000 ans avant JC , la bière de bruyère est probablement la plus ancienne recette de brassage au monde. Lors de l'ébullition de l'orge maltée , des fleurs de bruyère fraîchement cueillies sont ajoutées dans le brassin , puis après un très léger refroidissement , la bière encore chaude est versée dans une cuve où elle insuffle une heure avant d'être fermentée. Après filtration, il en ressort une ale jaune ambrée à l'arôme floral séduisant et d'une saveur légèrement épicée complexe à base de plantes et de malt . La bière Fraoch , bruyère en gaélique , est vraiment une reconstitution historique remarquable et les quantités produites chaque année sont très faibles par rapport à la demande.



ALBA 7°5

Alba est une Tripe ale, brassée selon une recette traditionnelle des Highlands en utilisant les branches d'épinettes et de pins ramassées chaque printemps. Cette bière riche se boit à température ambiante. L'arôme est herbeux avec quelques odeurs de malt sucré, la couleur est ambrée avec des reflets oranges. La bouche est douce avec quelques saveurs épicées et une sensation lisse.



EBULUM 6°5



Cette bière de fermentation haute et brassée depuis une recette du XVI^e siècle à partir d'avoine grillée, d'orge et de blé bouilli avec des herbes. C'est une bière brune avec beaucoup de puissance et d'ampleur avec une belle longueur en bouche fruitée sur le cassis.

MIDNIGHT SUN 5°6



Vainqueur de l'International Beer Challenge en 2009, pour la catégorie porter, cette bière ample et crémeuse est brassée à partir d'un mélange de malt d'orge, avec une poignée de houblon Cascade de l'Oregon et un petit morceau de racine de gingembre frais.



BIRDS BEES 5°

Comme son nom l'indique c'est une bière de miel, avec des arômes de noisette et un soupçon de malt sucré. Cette bière blonde, à la bouche riche et dense est brassée avec du houblon Sharp, ce qui lui donne en partie son caractère délicieusement moelleux.



HARVEST SUN 3°9



HARVEST signifiant moisson en anglais, il s'agit d'une bière d'été brassée avec de l'orge et du blé, très agréable et peu alcoolisée 3°9, idéale pour étancher la soif. L'arôme de houblon est absolument merveilleux et la douceur en bouche font de cette bière un véritable trésor brassicole.



GOOD TIMES 5°

Fraîche et aromatique, c'est une bière brassée avec une combinaison d'orge, d'avoine et de fleurs de sureau. Une bière originale, très consommée en Ecosse d'une grande douceur en bouche provenant de l'eau utilisée.



GINGER BEER 3°8



Une bière incontournable pour accompagner les plats asiatiques, brassée sans houblon, avec des racines de gingembre fraîches, un peu de citron, du sucre de canne organic et du malt. Très consommée dans les restaurants chinois et vietnamiens du Royaume Uni.



ROOSTER 4°3

Cette bière limpide présente un degré d'alcool modeste mais offre une surprenante plénitude en bouche avec un bel équilibre entre fruité et saveurs amères du houblon en l'occurrence BOBEK et CASCADE. Facile à boire mais avec du caractère et un surprenant goût d'agrumes et de caramel en bouche.

