

Les Trappistes Belges



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.

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.



WESTMALLE DOUBLE

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

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.



ROCHFORT 10 - Bière brune 11°3

A 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 liqueuse, caramélisée, à la saveur moelleuse avec une mousse beige assez fugace. Une excellente bière à déguster avec modération vu son taux d'alcool.



CHIMAY Bleue Jeroboam 9°

Fondée en 1850 à Forges, près de Chimay, l'abbaye de Scourmont a vu ses moines décider face au pauvre rendement agricole de leurs terres de brasser dès 1862. C'est une bière brune, véritable porto gambrinal, puissante et douce à la fois, au goût malté et très légèrement résineux. Les épices qui interviennent dans son brassage n'ajoutent que plus d'attrait à sa saveur. Ses saveurs complexes, s'intercalent au fil des gorgées : outre l'alcool et la levure, le boisé, le caramel et l'herbe laissent échapper des demi-notes de thym, de chocolat et de brûlé. Malgré sa densité élevée, elle se digère aisément et convient parfaitement au moment du digestif servie à la température de la pièce.

