

# Ale forte

## Old Ale

**Arôme :** Doucement malté avec quelques esters fruités. Présente un mélange complexe de fruits secs, de caramel, de mélasse, de toffee et de vin. Des notes de sherry ou de porto sont acceptables. Les arômes de houblon sont généralement absents.

**Apparence :** Ambrée pâle à brun rougeâtre très foncé. Le temps et l'oxydation peut rendre la couleur plus foncée. Peut être presque opaque. Mousse modérée à faible.

**Flaveur :** Moyennement à fortement maltée et complexe avec des notes secondaires de noisettes, de caramel et de mélasse. Quelques faibles notes de torréfaction ou de chocolat sont acceptables mais ne devraient jamais dominer. L'équilibre se joue du côté du malt, malgré une amertume parfois bien présente. Les esters fruités sont communs et prennent la forme de flaveurs de fruits secs et de vin. La finale peut varier de quelque peu sèche à quelque peu sucrée. Des notes d'oxydation (sherry et porto) peuvent être présentes si la bière est bien vieillie. La puissance de l'alcool devrait être évidente mais pas écrasante. Le diacétyle est faible à absent. Certaines interprétations vieillies en fût de chêne peuvent présenter des notes lactiques.

**Rondeur :** Moyenne à très ronde. La chaleur de l'alcool est souvent présente. L'effervescence est faible à modérée.

**Impression générale :** Une ale fortement alcoolisée mais pas aussi riche et houblonnée qu'un barley wine. L'équilibre doit pencher du côté du malt.

**Historique :** Un style originaire d'Angleterre, empâtée à plus haute température et ayant subi une fermentation prolongée. Présente souvent des caractéristiques propres aux bières « passées date ». Peut être assemblée ou servie pure. Les « Winter Warmers » sont des interprétations modernes de ce style et sont généralement plus foncées et plus maltées.

**Commentaires :** Très variable. Ce style comble l'écart entre les ales de densité « normale » et les barley wines.

**Exemples commerciaux du style ::** Gale's Prize Old Ale, Burton Bridge Olde Expensive, Marston Owd Roger, J.W. Lees Moonraker, Harviestoun Old Engine Oil, Fuller's Vintage Ale, Harvey's Elizabethan Ale, Theakston Old Peculier, Young's Winter Warmer, Sarah Hughes Dark Ruby Mild, Samuel Smith's Winter Welcome, Fuller's 1845, Fuller's Old Winter Ale, Great Divide Hibernation Ale, Hudson Valley Old Man Ale, Cooperstown Pride of Milford Special Ale, Coniston Old Man Ale, North Coast Old Stock Ale.

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

**Institut de la bière**  
145, rue Pierre Falcon, La Prairie (Québec) J5R 6L2  
[www.institutdelabiere.com](http://www.institutdelabiere.com)

# Ale forte

## Barley wine britannique

**Arôme :** Très riche et malté, souvent avec des notes de caramel. Peut être modérément à fortement fruitée avec des notes de fruits secs. Les arômes de houblon peuvent être doux à forts. Les arômes d'alcools peuvent être faibles à modérés. Des notes secondaires de malt, comme le pain grillé, le toffee ou la mélasse peuvent aussi être présentes. Ces bières, lorsque vieilles, présentent des notes de sherry ou de porto. Diacétyl faible à nul.

**Apparence :** La couleur peut varier de dorée foncée à presque brune, souvent avec des reflets rubis. Ne devrait pas être opaque. La mousse est faible à modérée.

**Flaveur :** Puissante, intense et complexe, passant de notes secondaires de malt comme les biscuits et le caramel, en allant vers le toffee et la mélasse. Modérément à fortement sucrée, avec une finale modérément sucrée à modérément sèche. Des notes d'alcool et d'oxydation (sherry, porto, vin) peuvent être présentes. Modérément à fortement fruitée. L'amertume peut varier de tout juste assez pour équilibrer le malt à très prononcée. L'équilibre se joue donc entre maltée et amère. Flaveurs de houblon faibles à modérées. Diacétyl faible à nul.

**Rondeur :** Ronde et veloutée. La chaleur de l'alcool doit être présente. L'effervescence peut être faible à modérée.

**Impression générale :** La plus riche et la plus forte des ales britanniques. Le caractère de ces bières varie beaucoup avec le temps. On devrait apprécier autant ces bières jeunes que vieilles.

**Historique :** C'était la ale la plus forte produite parmi les produits offerts par une brasserie. Plusieurs brasseries affichent maintenant le millésime sur leurs bouteilles de barley wine.

**Commentaires :** Malgré qu'elle soit une bière très houblonnée, les britanniques mettent moins l'accent sur le houblon que les américains. Les barley wines britanniques sont plus foncés et plus maltés.

**Exemples commerciaux du style :** Thomas Hardy's Ale, Burton Bridge Thomas Sykes Old Ale, Robinson's Old Tom, J.W. Lee's Vintage Harvest Ale, Fuller's Golden Pride, Young's Old Nick, Whitbread Gold Label, Lakefront Beer Line, Heavyweight Old Salty

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

**Institut de la bière**  
145, rue Pierre Falcon, La Prairie (Québec) J5R 6L2  
[www.institutdelabiere.com](http://www.institutdelabiere.com)

# Ale forte

## **Barley wine américain**

**Arôme :** Très riche et malté, souvent avec des notes de caramel. Peut être modérément à fortement fruitée avec des notes de fruits secs. Les arômes de houblon sont forts et présentent des caractéristiques propres aux variétés américaines.. Les arômes d'alcools peuvent être faibles à modérés. Des notes secondaires de malt, comme le pain grillé, le toffee ou la mélasse peuvent aussi être présentes. Ces bières, lorsque vieilles, présentent des notes de sherry ou de porto. Aucun diacétyle.

**Apparence :** La couleur peut varier de d'ambree à rousse foncée, souvent avec des reflets rubis. Ne devrait pas être opaque. La mousse est faible à modérée.

**Flaveur :** Flaveurs puissantes de malt avec une forte amertume. Modérément sucrée avec une finale sucrée à sèche. L'amertume varie de modérément forte à agressive. Malgré que ces bières soient très maltées, l'équilibre doit toujours se jouer du côté de l'amertume. Flaveurs modérées à fortes de houblon. Esters faibles à modérés. La présence de l'alcool doit être évidente. Peut présenter des notes secondaires de malt telles le caramel et le toffee. Les flaveurs de torréfaction sont vues comme un défaut. Pas de diacétyle.

**Rondeur :** Ronde et veloutée. La chaleur de l'alcool doit être présente. Ne devrait pas être sirupeuse. L'effervescence peut être faible à modérée.

**Impression générale :** Une interprétation très houblonnée de la plus forte et la plus riche des ales anglaises. La présence du houblon devrait être évidente tout en n'étant pas hors d'équilibre.

**Historique :** La plus forte des ales forte produite parmi les produits offerts par une brasserie. Plusieurs brasseries affichent maintenant le millésime sur leurs bouteilles de barley wine.

**Commentaires :** L'interprétation américaine du barley wine penche beaucoup du côté du houblon, tant par ses flaveurs que par son amertume.

**Exemples commerciaux du style :** Sierra Nevada Bigfoot, Rogue Old Crustacean, Anchor Old Foghorn, Victory Old Horizontal, Brooklyn Monster Ale, Avery Hog Heaven Barleywine, Bell's Third Coast Old Ale, Weyerbacher Blithering Idiot, Three Floyds Behemoth, Old Dominion Millennium, Stone Old Guardian, Bridgeport Old Knucklehead, Hair of the Dog Doggie Claws, Left Hand Widdershins

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

**Institut de la bière**  
145, rue Pierre Falcon, La Prairie (Québec) J5R 6L2  
[www.institutdelabiere.com](http://www.institutdelabiere.com)