

# Belges Fortes

## Belge Blonde

**Arôme :** Arômes légèrement terreux et épicés de houblon, combiné a des notes sucrées de malt. Peut présenter des notes de phénols (épices), mielleuses, florales et fruitées (esters). Aucun diacétyle.

**Apparence :** Dorée. Très claire. Mousse dense, crémeuse, tenace et dentellière.

**Flaveur :** Attaque douce et sucrée avec une finale sèche nous laissant percevoir la présence de l'alcool. Amertume moyenne, tout juste assez pour créer l'équilibre. Flaveurs de houblon pouvant être terreuses ou épicées. La levure se manifeste en douceur par des phénols épicés et des esters floraux et fruités. Parfois mielleuse. Aucun diacétyle.

**Rondeur :** L'effervescence moyenne forte à forte peut amplifier l'impression de rondeur qui devrait être moyenne. Douce et parfois chaleureuse d'alcool.

**Impression générale :** Une bière dorée modérément alcoolisée avec une complexité « à la belge » toute subtile et une finale sèche.

**Historique :** Un style relativement récent, conçu pour plaire aux amateurs de pils. Jouit d'un marketing plus agressif.

**Commentaires :** Taux d'alcool semblable à la dubbel, profil gustatif semblable à la belge forte ou la triple quoique plus sucrée et moins amère.

**Exemples commerciaux du style :** Leffe Blonde, Affligem Blonde, La Trappe (Koningshoeven) Blonde, Grimbergen Blonde, Val-Dieu Blonde, Straffe Hendrik Blonde, Pater Lieven Blonde

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)

# Belges Fortes

## Dubbel

**Arôme :** Complexe, riche et maltée aux notes secondaires de caramel, de toffee et de pain grillé. Les esters fruités sont modérés et prennent la forme d'arômes de raisins secs, de pruneaux et de cerises. Parfois (mais rarement) on peut retrouver des arômes de bananes ou de pommes. Les phénols épicés (clou de girofle et poivre) sont communs comme le sont les notes florales. Les notes épicées sont modérées à très faibles. L'alcool, lorsque présent, est doux. Le houblon est généralement absent. Aucun diacétyl.

**Apparence :** Ambre foncé à cuivrée avec des reflets rougeâtres. Mousse dense et tenace.

**Flaveur :** Flaveurs similaires à ce qu'on retrouve au nez. Richement maltée malgré une finale modérément sèche. Synergie entre le malt, les esters, l'alcool et les phénols formant une bière très complexe avec un équilibre penchant du côté du malt. Amertume moyenne faible ne persistant pas. Aucun diacétyl.

**Rondeur :** Moyenne ronde. L'effervescence moyenne à forte peut amplifier l'impression de rondeur.

**Impression générale :** Une bière rousse foncée, modérément alcoolisée, malté et complexe.

**Historique :** Bière monastique tenant ses origines du Moyen Âge.

**Exemples commerciaux du style :** Westmalle Dubbel, La Trappe Dubbel, Corsendonk Abbey Brown Ale, Grimbergen Double, Affligem Dubbel, Chimay Première (Rouge), Duinen Dubbel, St. Feuillien Brune, New Belgium Abbey Belgian Style Ale, Stoudts Abbey Double 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)

# Belges Fortes

## Triple

**Arôme :** Complexe avec des notes prononcées d'épices et d'esters. Les arômes de houblon sont plus subtils. Les phénols épicés sont très présents. Les esters fruités penchent du côté des agrumes et peuvent parfois sentir la banane. Les notes de houblons floraux et épicés sont subtiles. Légères notes de malt. Aucun diacétyle.

**Apparence :** Dorée et claire. Très effervescente. Mousse tenace, crémeuse et très dentellière.

**Flaveur :** Un mariage d'épices, de fruits et d'alcool bien appuyé par des notes maltées. Phénols épicés (poivre) faibles à modérés. Les esters ramènent des notes d'agrumes. De subtiles notes épicées de houblon sont souvent présentes. L'amertume est moyenne à forte. La finale est assez sèche. Aucun diacétyle.

**Rondeur :** Moyenne mince à moyenne. L'alcool la rend veloutée. Très effervescente et jamais astringente.

**Impression générale :** Une bière dorée, complexe, épicée et fortement alcoolisée.

**Historique :** Tire ses origines de l'abbaye trappiste de Westmalle.

**Commentaires :** Fortement alcoolisée mais ne goûte pas l'alcool. Les meilleures interprétations peuvent même être trompeuses quant à leur taux d'alcool. La forte effervescence permet aux nombreux arômes de se manifester tout en amplifiant l'impression d'une finale courte et sèche.

**Exemples commerciaux du style:** Westmalle Triple, Chimay Cinq Cents (Blanche), Val-Dieu Triple, St. Bernardus Tripel, Affligem Tripel, Grimbergen Tripel, La Trappe Tripel, Witkap Pater Tripel, Corsendonk Abbey Pale Ale, St. Feuillien Tripel, New Belgium Trippel, Unibroue La Fin du Monde, Brooklyn Triple, Dragonmead Final Absolution

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)

# Belges Fortes

## Belge Forte

**Arôme :** Complexe avec des notes prononcées d'esters fruités, d'épices et d'arômes de houblon. Les esters fruités penchent du côté des poires, des oranges et des pommes. Les phénols épicés sont poivrés et modérés. De faibles notes de houblons floraux sont souvent présentes. Les alcools sont doux, épicés et parfumés. Aucun diacétyle.

**Apparence :** Jaune à dorée. Claire. Très effervescente. Mousse massive et très dentellière.

**Flaveur :** Un mariage d'épices, de fruits et d'alcool bien appuyé par des notes maltées. Phénols épicés (poivre) faibles à modérés. Les esters ramènent des notes de poires, d'oranges et de pommes. Les phénols, faibles, sont poivrés. De subtiles notes épicées de houblon sont souvent présentes. Les alcools sont doux, épicés et parfumés. L'amertume est moyenne à forte. La finale est assez sèche. Aucun diacétyle.

**Rondeur :** Mince à moyenne. Douce chaleur d'alcool. Très effervescente, jamais astringente.

**Impression générale :** Une bière dorée, complexe, effervescente et alcoolisée.

**Historique :** Créée par la brasserie Moortgat, à l'issue de la Deuxième Guerre Mondiale, en réaction à la popularité croissante des pils.

**Commentaires :** Ressemble beaucoup la triple, mais plus mince et sèche. Leur nom évoque souvent le diable, faisant référence à leur forte teneur en alcool et devient, par ce fait, un clin d'œil à la bière phare du style : la Duvel. La forte effervescence permet aux nombreux arômes de se manifester tout en amplifiant l'impression d'une finale courte et sèche.

**Exemples commerciaux du style :** Duvel, Hapkin, Lucifer, Brigand, Judas, Delirium Tremens, Dulle Teve, Avery Salvation, North Coast Prangster, Unibroue Eau Bénite

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)

# Belges Fortes

## Quadruple (ABT)

**Arôme :** Complexe, richement maltée, estérifié, alcoolisé et modérément épicé. Le malt est riche et puissant, avec des notes secondaires de caramel, de pain grillé et de toffee. Les esters fruités sont forts à modérément faibles, et présentent des notes de raisins, de pruneaux, de figues et de cerises. Les phénols épicés peuvent être présents sous la forme de poivre et non de clou de girofle. Les alcools sont doux et floraux. Les arômes de houblon sont habituellement absents. Aucun diacétyle. Aucune torréfaction.

**Apparence :** Ambrée foncé à brun cuivré. Mousse épaisse et dense quelquefois teintée.

**Flaveur :** Semblable aux arômes avec les mêmes commentaires en ce qui a trait au malt, aux esters, aux phénols, à l'alcool, au houblon et aux épices. Modérément sucrée. La finale varie et dépend de l'interprétation. Peu amère. L'équilibre se joue davantage du côté du malt, malgré une faible amertume. La complexité et la grande variété des saveurs devraient se marier harmonieusement.

**Rondeur :** Très effervescente. Chaleur d'alcool veloutée. La rondeur peut varier selon l'interprétation.

**Impression générale :** Une bière foncée, très riche, complexe et alcoolisée.

**Historique :** La plupart des interprétations présentent des caractéristiques uniques et propres aux brasseries les produisant.

**Commentaires :** Les interprétations trappistes ont tendance à être plus sèches et moins rondes que les interprétations « d'abbaye ».

**Exemples commerciaux du style :** Rochefort 10 (capsule bleue), Westvleteren 12 (capsule jaune), Chimay Grande Réserve (Bleue), Rochefort 8 (capsule verte), St. Bernardus Abt 12, Gouden Carolus Grand Cru of the Emperor, Abbaye des Rocs Grand Cru, Gulden Draak, Kasteelbier Bière du Chateau Donker

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)