

Bières d'inspiration belge et française

Blanche Belge (Witbier)

Arôme : Modérément sucré, souvent avec des notes mielleuses et vanillées. Arômes légèrement épicés avec des notes de pain frais et acidulées. Parfumée, avec des notes de coriandre, d'herbes, d'épices ou de poivre en arrière plan. Fruité d'agrumes. De faibles notes de houblon sont optionnelles et ne devraient jamais écraser les autres caractéristiques. Aucun diacétyle. Les arômes végétaux sont inappropriés.

Apparence : Paille très pâle à légèrement dorée. Très voilée, laiteuse. Mousse dense, riche et assez tenace.

Flaveur : Agréablement sucrée, avec des notes mielleuses et vanillées. Fruité d'agrumes. Rafraîchissante, avec une finale courte et parfois aigrelette. Peut présenter de faibles saveurs de blé. Peut présenter une faible acidité lactique. Les saveurs herbacées et épicées sont fréquentes sans être excessives et peuvent goûter la coriandre et les autres épices. Les saveurs de houblon sont faibles à nulles et n'interfèrent jamais avec les épices. L'amertume est faible à moyenne faible et n'est pas conflictuelle avec le caractère rafraîchissant de la bière. L'amertume ne dure pas jusqu'en finale. Aucun diacétyle, aucune flaveur végétale.

Rondeur : Moyenne mince à moyenne, parfois veloutée et crémeuse à cause de l'utilisation du blé non malté et (parfois) de l'avoine. Malgré la rondeur onctueuse, la finale est courte. Très effervescente. Rafraîchissante. Ni râpeuse ni astringente. Ne devrait pas être aqueuse ni trop visqueuse.

Impression générale : Une bière élégante, rafraîchissante et goûteuse.

Historique : Un style vieux de 400 ans, mort dans les années 50 et ressuscité par Pierre Celis à Hoegaarden et gagne en popularité depuis.

Commentaires : Le niveau d'acidité lactique et d'épicé varie d'une interprétation à l'autre. Les bières trop épicées ou trop aigres ne représentent pas bien le style. Ces bières sont très fragiles et ne tolèrent pas bien les longues distances et le temps. Les bières plus jeunes, bien entreposées, sont préférables.

Exemples commerciaux du style: Hoegaarden Wit, Vuuve 5, Blanche de Bruges, Blanche de Bruxelles, Brugs Tarwebier, Sterkens White Ale, Celis White, Blanche de Brooklyn, Great Lakes Holy Moses, Blanche de Chambly, Blue Moon Belgian White

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

Institut de la bière
145, rue Pierre Falcon, La Prairie (Québec) J5R 6L2
www.institutdelabiere.com

Bières d'inspiration belge et française

Pale Ale Belge

Arôme : Arômes proéminents de malt avec des notes fruitées et de faibles arômes de houblon. Notes secondaires de malt comme les biscuits et le pain grillé. Peut présenter des esters fruités d'orange ou de poires. Arômes floraux et épicés de houblon, qui se mêlent aux notes poivrées et phénoliques. Aucun diacétyle.

Apparence : Ambrée à cuivrée. Très claire. Mousse crémeuse mais fugace.

Flaveur : Fruitée et légèrement à modérément épicée avec des notes veloutées de malt. Le houblon est relativement faible, ainsi que les phénols. Peut présenter des esters fruités d'orange ou de poires. Attaque avec un sucré de malt, avec des notes secondaires de pain grillé, de biscuits ou de noisettes. Les saveurs de houblon sont faibles à nulles. L'amertume est moyenne à faible et peut parfois être agrémentée de phénols poivrés. La finale est modérément sèche à modérément sucrée, le houblon étant plus évident dans les bières à la finale plus sèche.

Rondeur : Moyenne à moyenne mince. L'alcool est discret. L'effervescence est moyenne.

Impression générale : Une bière fruitée, modérément maltée et épicée. Facile à boire.

Historique : Produites par des brasseries datant d'aussi loin que les années 1700. L'influence britannique d'après guerre se manifeste par l'utilisation de houblons et de levures britanniques.

Commentaires : Se retrouve davantage dans les provinces flamandes d'Anvers et du Brabant. Considérée comme étant une bière « de tous les jours ». Rien n'est particulièrement prononcé dans ces bières, à par l'équilibre.

Exemples commerciaux du style: De Koninck, Speciale Palm, Dobbler Palm, Ginder Ale, Op-Ale, Vieux-Temps, Brewer's Art House Pale Ale, Ommegang Rare Vos

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

Institut de la bière
145, rue Pierre Falcon, La Prairie (Québec) J5R 6L2
www.institutdelabiere.com

Bières d'inspiration belge et française

Saison

Arôme: Très fruité avec des notes modérées à faibles de houblon. Les esters fruités doivent dominer les arômes et présentent des notes d'agrumes. Des arômes faibles à moyens de houblon sont souvent présents. Les arômes épicés viennent ajouter à la complexité. Les phénols s'approchent davantage du poivre que du clou de girofle. Une acidité ou une aigreur faible à modérée peut parfois être présente sans être écrasante. Les arômes d'épices, de houblon et d'aigreur sont plus fortes avec les interprétations plus fortement alcoolisées. L'alcool ne devrait pas être trop évident. Les caractéristiques maltées sont légères. Aucun diacétyle.

Apparence : Orange pâle ou dorée/ambree. Mousse riche et tenace, très dentellière. Parfois voilée. Très effervescente.

Flaveur : Les flaveurs fruitées et épicées se combinent à de douces notes maltées, une présence faible à modérée d'alcool et une aigreur rafraîchissante. Le fruité se manifeste souvent par des flaveurs d'agrumes. Les épices viennent ajouter à la complexité de la bière. Les flaveurs de houblon sont modérées à faibles, l'amertume est modérée à forte, mais ne devrait jamais écraser les caractéristiques épicées de la bière. Les flaveurs maltées sont subtiles, créant une fondation pour les autres flaveurs. Une aigreur subtile peut être présente, mais ne devrait jamais écraser les caractéristiques épicées de la bière. Les flaveurs en général sont plus fortes dans les interprétations plus alcoolisées du style. Aucune chaleur d'alcool. La forte effervescence et l'amertume se combinent pour créer une finale sèche et amère. Aucun diacétyle.

Rondeur : Mince à moyenne. Malgré le taux d'alcool pouvant être moyen à moyen fort, la chaleur d'alcool est faible à moyenne. Très effervescente. L'acidité est assez forte pour équilibrer une finale sèche. Des notes aigres la rendent rafraîchissante mais jamais astringente ou râpeuse.

Impression générale : Une bière moyennement alcoolisée à forte, avec une couleur orange jaune, une forte effervescence. Bien houblonnée, fruitée, avec une finale sèche aigre et rafraîchissante.

Historique : Une bière d'été produite dans la partie wallonne de la Belgique. Était brassée à la fin de l'hiver afin que les réserves durent pendant l'été. Devait être assez alcoolisée pour ne pas se dégrader avec le temps, mais assez aigre et légère pour être rafraîchissante. Est maintenant brassée à l'année longue par de minuscules brasseries artisanales.

Commentaires : Ces bières sont brassées à un taux d'alcool variable selon les interprétations. Plus le taux d'alcool est élevé, plus la bière est aigre et houblonnée. Les épices utilisées dans la fabrication de ces bières varient considérablement et dépendent des épices disponibles à la brasserie. Une forte effervescence permet l'expression des nombreuses flaveurs et amplifient l'impression d'une bière sèche. Toutes ces bières sont plus acides que la plupart des bières belges et le niveau d'aigreur varie d'une brasserie à l'autre.

Exemples commerciaux du style : Saison Dupont, Foret et Moinette Blonde; Fantome Saison(s); Saison de Pipaix et La Folie; Saison Silly; Saison Regal; Saison Voisin; Lefebvre Saison 1900; Ellezelloise Saison 2000; Brooklyn Saison; Southampton Saison; New Belgium Saison; Pizza Port-Carlsbad Saison

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

Institut de la bière
145, rue Pierre Falcon, La Prairie (Québec) J5R 6L2
www.institutdelabiere.com

Bières d'inspiration belge et française

Bière de Garde

Arôme : Proéminence de notes sucrées de malt, qui s'accompagnent souvent de notes de pain grillé. Les esters sont faibles à modérés. Peu à pas d'arômes de houblon. Présentent souvent des arômes de cave humide. Les interprétations plus pâles sont quand même maltées mais ne présenteront pas d'arômes plus riches de malt. Aucun diacétyle.

Apparence : Il existe trois variantes au style, la blonde, l'ambrée et la brune. La couleur varie donc en conséquence. Assez claire, malgré qu'elle puisse parfois être voilée. Bonne mousse, maintenue par une forte effervescence.

Flaveur : Flaveurs moyennes à élevées de malt, avec des notes de pain grillé, de toffee ou de caramel. La complexité et les flaveurs de malt ont tendance à être plus fortes dans les interprétations plus foncées. Esters et flaveurs d'alcool faibles à modérés. L'amertume est moyenne faible, de telle sorte que l'équilibre se joue dans un créneau malté. La finale est moyenne sèche et maltée. L'alcool peut rendre la finale plus sèche. Les flaveurs de houblon sont faibles à nulles, malgré que les interprétations moins foncées puissent être plus houblonnées. Aucun diacétyle.

Rondeur : Moyenne à moyenne ronde, parfois veloutée. L'effervescence est modérée à forte. La présence de l'alcool est modérée.

Impression générale : Une bière maltée et relativement alcoolisée.

Historique : Une bière fermière du Nord de la France, qui se brassait au début du printemps et était gardée dans des celliers froids en vue d'une éventuelle consommation estivale. Se brasse maintenant à l'année longue. Cousine des bières de saison belges, mais plus ronde, plus maltée et plus sucrée. Ne présente pas le côté épicé et aigre d'une saison.

Commentaires : Le style englobe ses trois variantes : la blonde, la brune et l'ambrée. Plus la bière est foncée, plus son caractère malté sera fort, alors que les interprétations plus pâles présenteront un profil plus houblonné. Se rapproche de la bière de mars, brassée pour consommation immédiate qui ne se garde donc pas aussi bien que la bière de garde.

Exemples commerciaux du style: Jenlain (brune), St. Amand (brune), Ch'Ti Brune (brune), Ch'Ti Blonde (blonde), La Choulette (existe dans les trois versions), La Choulette Bière des Sans Culottes (blonde), Saint Sylvestre 3 Monts (blonde), Bière Nouvelle (brune), Castelain (blonde), Jade (ambrée), Brasseurs Bière de Garde (ambrée)

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

Institut de la bière
145, rue Pierre Falcon, La Prairie (Québec) J5R 6L2
www.institutdelabiere.com

Bières d'inspiration belge et française

Spéciale belge

Arôme : Variable. La plupart sont fortement estérifiés, avec des notes phénoliques et épicées. Les arômes de houblon peuvent varier de forts à nuls. Les arômes maltés peuvent varier de faibles à forts, et peuvent présenter des notes propres à l'utilisation d'autres céréales que le malt d'orge. Peut présenter des arômes propres aux lactobacilles et aux Brettanomyces. Aucun diacétyle.

Apparence : Variable. La couleur peut varier d'or pâle à très foncée. La bière peut être claire ou voilée. La mousse est tenace. L'effervescence est modérée à forte.

Flaveur : Variable. Ces bières présentent une très grande variété de saveurs. Le malt peut être faible à très fort. Les saveurs et l'amertume du houblon peuvent être faibles à fortes. Les notes d'épices peuvent provenir de la fermentation (phénols) ou de l'adjonction d'épices. Peut présenter des caractéristiques propres à l'utilisation d'autres céréales que le malt d'orge. Peut présenter des saveurs provenant de lactobacilles ou de Brettanomyces. Peut présenter des saveurs provenant d'adjouvants de brassage comme le sucre candi ou le miel.

Rondeur : Variable. Certaines interprétations sont fortement atténuées tandis que d'autres sont riches et assez rondes. La plupart sont modérément à fortement effervescentes. L'alcool se manifeste par une chaleur chez les interprétations plus alcoolisées.

Impression générale : Variable. Cette catégorie est un fourre tout pour les bières artisanales de Belgique.

Historique : Il s'agit de bières uniques, produites par de petites brasseries indépendantes en Belgique. Certaines marques ont atteint le niveau de « bière culte ».

Commentaires : Une catégorie fourre tout pour toute bière d'inspiration belge ne pouvant pas être classée dans un autre style.

Exemples commerciaux du style: Orval, Arabier, Oerbier, Boskeun, Still Nacht, La Chouffe, McChouffe, Chouffe Bok, N'ice Chouffe, Ellezelloise, Ephemere, Maudite, Don de Dieu, Minty, Zatte Bie, Caracole Ambrée, Saxo et Nostradomus, Silenrieu Sara et Joseph, Black Ghost, St-Feullien Noël; Gouden Carolus Noël; Affligem Noël, De Ranke XX Bitter; Bush (Scaldis); Grottenbier; La Trappe Quadrupel; Weyerbacher QUAD; Bière de Miel; Verboden Vrucht; New Belgium 1554 Black Ale

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

Institut de la bière
145, rue Pierre Falcon, La Prairie (Québec) J5R 6L2
www.institutdelabiere.com