

# Bières acidulées

## **Berliner Weisse**

**Arôme :** Des notes tranchantes d'acidité dominant le nez de ces bières. Peut être modérément fruitée, cette caractéristique s'amplifiant avec le temps. De faibles arômes de Brettanomyces peuvent être présentes. Aucun arôme de houblon, de DMS ou de diacétyle.

**Apparence :** Couleur de paille très pâle. Peut être claire ou voilée. Mousse très dense. Très effervescente.

**Flaveur :** L'acidité lactique domine les saveurs et peut même être très puissante. On peut retrouver des notes de blé (pain). L'amertume est très faible. On peut remarquer de faibles saveurs provenant des Brettanomyces. Aucune flaveur de houblon, de DMS ou de diacétyle.

**Rondeur :** Mince. Finale très sèche. Très effervescente. Aucune sensation d'alcool.

**Impression générale :** Une bière aigre très pâle et rafraîchissante.

**Historique :** Une spécialité locale à Berlin. Les troupes de Napoléon la surnommèrent « Le Champagne du Nord » étant donné son élégance.

**Commentaires :** Parfois servie édulcorée avec des sirops de fruits ou d'herbes. Parfois même mélangée à une pils afin de couper son acidité. Décrite par certains auteurs comme étant la bière la plus purement rafraîchissante au monde.

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)

# Bières acidulées

## Rouge de Flandres

**Arôme :** Arômes complexes et fruités, agrémentés de notes de malt. Les esters fruités sont forts et font penser aux cerises, aux oranges, aux prunes ou au cassis. On y retrouve parfois des notes de vanille ou de chocolat. Les phénols épicés peuvent être présents en faible quantité. Les arômes aigres et acidulés peuvent varier de faibles à intenses. Aucun arôme de houblon. On peut parfois percevoir du diacétyl, quoique en très faibles quantités.

**Apparence :** Rouge foncé, bourgogne s'approchant du brun. Assez claire. La mousse est moyennement durable.

**Flaveur :** Les saveurs intensément fruitées se jouent sur des notes de prunes, d'orange, de cerises ou de cassis. On retrouve souvent de faibles notes de vanille ou de chocolat. Les phénols épicés peuvent être présents en faible quantité. Les saveurs aigres et acidulées peuvent varier de faibles à intenses. Des notes riches et sucrées viennent amplifier la complexité de ces bières. Aucune flaveur de houblon. L'amertume est retenue. Une acidité presque astringente peut parfois faire penser au vin rouge. Le diacétyl, lorsque présent, l'est en très petite quantité.

**Rondeur :** Moyenne. L'effervescence est faible à moyenne. Astringence faible à moyenne, comme le vin rouge. Très légère et nette, même si la finale est parfois un peu sucrée.

**Impression générale :** Une bière aigre et complexe.

**Historique :** Une bière originaire de l'ouest de la Flandre, dont le phare demeure les produits de la brasserie Rodenbach, ouverte en 1820, mais reflétant les méthodes de brassages plus anciennes encore. La bière est vieillie pendant une période pouvant aller jusqu'à deux ans, dans des foudres de chêne où résident les bactéries qui rendent la bière acide. On pratiquait jadis l'assemblage de bières jeunes et plus âgées afin d'adoucir l'acidité des bières plus vieilles.

**Commentaires :** La garde prolongée et l'assemblage des bières jeunes et vieilles en font des bières veloutées et complexes. On vend parfois la bière vieillie comme un produit haut de gamme. On nomme parfois ces bières de Bourgogne de Belgique et ressemble plus au vin que n'importe quel autre style de bière. C'est le malt qui donne à ces bières leur couleur rouge, quoique une faible ébullition prolongée peut provoquer ces teintes. Le temps peut aussi rendre la bière plus foncée. Les rouges de Flandres sont plus acétiques et fruités que les Brunettes de Flandres.

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)

# Bières acidulées

## Brune de Flandres

**Arôme :** Une combinaison complexe d'esters fruités et de malt. Les esters penchent souvent du côté des raisins, des prunes, des figues, des dates ou des cerises. Des notes secondaires de malt, comme le caramel, le toffee ou le chocolat sont communes. Les phénols épicés peuvent être présent en faibles quantités. Des notes de sherry peuvent être présentes, et sont typiques d'une bière plus vieille. De faibles arômes aigres peuvent être présents sans toutefois s'approcher du vinaigre. Aucun arôme de houblon. Les arômes de diacétyl, lorsque présents, le sont en très faibles quantités.

**Apparence :** Rouge foncé à brune. Claire. La mousse est moyenne.

**Flaveur :** Flaveurs complexe de malt et de fruits avec des notes de caramel. Les esters fruités font penser aux petits fruits. Des notes secondaires de malt, comme le caramel, le toffee ou le chocolat sont communes. Les phénols épicés peuvent être présent en faibles quantités. Une douce aigreur, qui augmente avec l'âge avec des notes de sherry, lui donnent un caractère aigre doux. L'aigreur ne devrait jamais s'approcher du vinaigre. Aucune flaveur de houblon. L'amertume est retenue. La bière peut être faiblement oxydée. Les flaveurs de diacétyl, lorsque présentes, le sont en très faibles quantités.

**Rondeur :** Moyenne à moyenne ronde. L'effervescence est faible à moyenne. Aucune astringence.

**Impression générale :** Une bière maltée, fruitée et quelque peu aigre.

**Historique :** Une bière « à l'ancienne » originaire de l'est de la Flandre, dont le phare demeure les produits de la brasserie Liefmans, qui a des racines reculant aussi loin qu'au XVII<sup>e</sup> siècle. On la brassait jadis afin d'être gardée longtemps. L'acidité se développait avec l'âge. Les rouges de Flandres sont vieilles en foudre de chêne alors que les brunes ne le sont pas.

**Commentaires :** Une garde prolongée et l'assemblage de ces bières en font parfois des bières riches et complexes. Des notes plus prononcées de malt font que ces bières se distinguent des rouges de Flandres. Ces bières ont été conçues pour être vieilles, ce qui fait que les marques de vieillesse sont vues comme des qualités. Comme pour les fruit lambics, on peut ajouter, aux brunes de Flandres, des fruits pour en faire de la kriek (cerise) ou de la frambozen (framboise). Les brunes de Flandres sont moins acétiques et plus maltées que les rouges.

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)

# Bières acidulées

## **Straight Lambic**

**Arôme :** Les arômes sont plus acides et aigres si la bière est moins vieille. L'acidité est souvent remplacée, avec le temps, par des arômes terreux, d'étable et chevalins. De faibles arômes citronnés et boisés sont vus comme des qualités. Des notes de fumée, de tabac ou de fromage sont vues comme des défauts. Une fois vieilles, ces bières peuvent présenter des arômes fruités avec des notes de pommes ou même de miel. Aucun arôme de houblon ni diacétyle.

**Apparence :** Or pâle à foncé. La bière devient plus foncée avec l'âge. La bière peut être claire ou voilée. Les bières plus jeunes sont souvent plus voilées. La mousse est souvent fuyante.

**Flaveur :** Plus jeunes, ces bières sont plus aigres, mais le temps leur donne des notes plus maltées et céréalières, avec des saveurs d'étable et de vieille cave. Les saveurs fruitées sont moins complexes lorsque le lambic est jeune. Avec l'âge, on retrouve des notes de pommes, de rhubarbe ou de miel. On peut parfois retrouver des notes boisées et citronnées. Des notes de fumée, de tabac ou de fromage sont vues comme des défauts. L'amertume est faible à nulle. Aucune flaveur de houblon ni de diacétyle.

**Rondeur :** Mince à moyenne mince. Malgré l'atténuation de ces bières, leur complexité les empêchent d'être aqueuses. Généralement, le lambic devient plus sec avec le temps. Aigre et piquante d'acidité sans toutefois être astringente. Pratiquement sans effervescence.

**Impression générale :** Une bière complexe, acide et pâle, fermentée par une variété de micro-organismes sauvages.

**Historique :** Une bière de fermentation spontanée, originaire de la vallée de la Senne. De moins en moins de brasseries la produisent.

**Commentaires :** Le straight lambic n'est pas assemblé, le rendant très variable d'un brassin à l'autre. Plus la bière est jeune, moins elle sera complexe, penchant surtout du côté de l'acidité. Des notes acétiques ou cidreuses sont considérées comme des défauts. Embouteillées seulement lorsque la fermentation est complète. On distingue le straight lambic de la gueuze, entre autres, par son absence d'effervescence.

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)

# Bières acidulées

## Gueuze

**Arôme :** Des arômes modérément aigres se mélangent à des arômes terreux, d'étable et chevalins. Malgré que certaines gueuzes puissent être très aigres, c'est l'équilibre qui permet aux meilleures gueuzes de se démarquer des autres. Souvent fruitée, avec des notes de pommes, de rhubarbe ou de miel. De faibles arômes boisés sont une qualité. Des notes de fumée, de tabac ou de fromage sont vues comme des défauts. Aucun arôme de houblon ni diacétyle.

**Apparence :** Dorée et très claire (à moins que la bouteille n'ait été agitée). Très effervescente et coiffée d'une riche mousse tenace.

**Flaveur :** Les notes acides et aigres doivent s'équilibrer avec celles du malt et de l'étable. De faibles notes sucrées peuvent être présentes. Malgré que certaines gueuzes puissent être très aigres, c'est l'équilibre qui permet aux meilleures gueuzes de se démarquer des autres. Des flaveurs fruitées sont communes et peuvent prendre des notes de miel. On peut trouver de faibles flaveurs vanillées et boisées. Des notes de fumée, de tabac ou de fromage sont vues comme des défauts. L'amertume est souvent absente, même si on peut parfois en percevoir. Aucune flaveur de houblon ni de diacétyle.

**Rondeur :** Légère à moyenne légère. Malgré l'atténuation de ces bières, leur complexité les empêchent d'être aqueuses. Généralement, le lambic devient plus sec avec le temps. Aigre et piquante d'acidité sans toutefois être astringente. Très effervescente.

**Impression générale :** Une bière complexe, acide et pâle, fermentée par une variété de micro-organismes sauvages.

**Historique :** Une bière de fermentation spontanée, originaire de la vallée de la Senne. De moins en moins de brasseries la produisent. Certains brasseurs édulcorent le produit pour le rendre accessible au plus grand nombre de consommateurs possibles.

**Commentaires :** La méthode traditionnelle de fabrication de la gueuze consiste à mélanger des lambics d'âges différents. Le lambic plus jeune contient encore des sucres non fermentés, alors que le plus vieux présente un profil plus prononcé de ferments sauvages. La refermentation en bouteille produit une bière très effervescente.

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)

# Bières acidulées

## Fruit Lambic

**Arôme :** L'arôme des fruits ajoutés au lambic devrait être dominant. Des notes faibles à modérées d'aigreur et d'acidité doivent se marier à des notes de vieille cave, terreuses et chevalines (rendant la bière reconnaissable en tant que lambic). Les arômes de fruits se marient à d'autres arômes. Des notes de fumée, de tabac ou de fromage sont vues comme des défauts. Aucun arôme de houblon ni diacétyle.

**Apparence :** La couleur provient des fruits ajoutés au lambic, malgré que les fruits plus pâles ne contribueront pas beaucoup à la couleur de la bière. L'intensité de la couleur peut s'atténuer avec le temps. La bière peut être claire comme voilée. La mousse peut parfois être teintée aux couleurs des fruits ajoutés au lambic. Très effervescente.

**Flaveur :** Les saveurs des fruits ajoutés au lambic devraient être dominants. Légèrement à modérément acidulée. Les notes d'étable peuvent être faibles à fortes. Servie jeune, la bière présentera davantage les notes de fruits. Au fur et à mesure que la bière vieillit, les caractéristiques propres au lambic refont surface et le fruit disparaît. Ces bières ne sont pas faites pour vieillir. Un faible sucré peut être présent. On peut trouver de faibles saveurs vanillées et boisées. Des notes de fumée, de tabac ou de fromage sont vues comme des défauts. L'amertume est souvent absente, même si on peut parfois en percevoir. Aucune saveur de houblon ni de diacétyle.

**Rondeur :** Légère à moyenne légère. Malgré l'atténuation de ces bières, leur complexité les empêchent d'être aqueuses. Généralement, le lambic devient plus sec avec le temps. Aigre et piquante d'acidité sans toutefois être astringente. Très effervescente.

**Impression générale :** Une bière complexe, fruitée et agréablement acide. Bien équilibrée. Un lambic aux fruits et non juste une bière aux fruits.

**Historique :** Une bière de fermentation spontanée, originaire de la vallée de la Senne. De moins en moins de brasseries la produisent. Certains brasseurs édulcorent le produit avec des sirops de fruits pour le rendre accessible au plus grand nombre de consommateurs possibles. Les brasseurs ou les tenanciers ajoutaient des fruits au lambic pour ainsi avoir un plus grand nombre de bières en service.

**Commentaires :** La méthode traditionnelle de fabrication des fruits lambics est similaire à celle utilisée pour fabriquer la gueuze qui consiste à mélanger des lambics d'âges différents. Le lambic plus jeune contient encore des sucres non fermentés, alors que le plus vieux présente un profil plus prononcé de ferments sauvages. L'addition de fruits se fait à mi chemin lors de la garde. Les sucres provenant des fruits sont entièrement fermentés. Les fruits lambic traditionnels sont les kriek (cerises), frambozen (framboise) et druivenlambik (raisin de muscat). La refermentation en bouteille produit une bière très effervescente.

**Exemples commerciaux du style:** Boon Framboise Mariage Parfait, Boon Kriek Mariage Parfait, Boon Oude Kriek, Cantillon Fou' Foune (apricot), Cantillon Kriek, Cantillon Lou Pepe Kriek, Cantillon Lou Pepe Framboise, Cantillon Rosé de Gambrinus, Cantillon St. Lamvinus (raisin merlot), Cantillon Vigneronne (raisin muscat), De Cam Oude Kriek, Drie Fonteinen Kriek, Girardin Kriek, Hanssens Oude Kriek, Oud Beersel Kriek

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)