

# Bock

## Maibock/Helles Bock

**Arôme** : Modérément à fortement malté, avec des caractéristiques de rôti. Arômes de houblon modérément faibles à nuls, souvent avec des notes épicées. Nette, sans diacétyl. Les esters fruités devraient être très faibles ou absents. Légers arômes d'alcool et de DMS.

**Apparence** : Or foncé à ambrée, scintillante. Mousse forte, crémeuse et tenace.

**Flaveur** : Les saveurs maltées doivent dominer. Peu ou pas de caramélisation. Peut présenter de faibles saveurs de DMS. Saveurs de houblon modérées à nulles, avec des notes légèrement épicées. Amertume de houblon modérée. Nette, sans esters fruités ni diacétyl. Bien atténuée, pas « collante », avec une finale modérément sèche sur des notes de malt et de houblon.

**Rondeur** : Moyenne en bouche, avec une effervescence moyenne à modérément forte. Finale nette et sèche, sans astringence, malgré une amertume de houblon prononcée. Chaleur d'alcool.

**Impression générale** : Une lager forte et maltée, relativement pâle. Le houblon doit être plus évident qu'avec les autres bocks.

**Historique** : Un style relativement jeune, comparé aux autres membres de la famille des bocks. On sert la Maibock pour saluer l'arrivée du printemps.

**Commentaires** : Peut être vue comme étant un bock pâle ou une Munich Helles brassée à un niveau d'alcool égal à celui des bocks. Malgré qu'elle soit maltée, cette bière est typiquement moins foncée et présente moins de saveurs maltées que le bock. Le houblon compense pour l'absence d'autres saveurs. Plusieurs débats sont en suspens à savoir si la Helles Bock et Maibock sont synonymes. La plupart des experts sont d'accord pour dire que ces deux styles sont identiques (comme le consensus entre Marzen et Oktoberfest).

**Exemples commerciaux du style** : Ayinger Maibock, Hacker-Pschorr Hubertus Bock, Einbecker Mai-Urbock, Augustiner Hellerbock, Hofbräu Maibock, Capital Maibock, Victory St. Boisterous, Gordon Biersch Blonde Bock

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)

# Bock

## **Bock**

**Arôme:** Fortement malté, avec des caractéristiques de rôti. Arômes de houblon pratiquement nuls. Nette, sans diacétyle. Les esters fruités devraient être très faibles ou absents. Légers arômes d'alcool et de DMS.

**Apparence :** Légèrement cuivrée à brune, avec des reflets rubis. Très claire. Mousse forte, crémeuse et tenace.

**Flaveur :** Flaveurs maltées et complexes, dominées par le rôti du malt Vienna. La décoction et l'ébullition prolongée lui donnent des notes de caramel. L'amertume est juste assez élevée pour supporter les flaveurs maltées, permettant l'apparition d'une finale sucrée, quoique bien atténuée et non « collante ». Nette, sans esters ni diacétyle. Aucune flaveurs de houblon, ni flaveur de torréfaction.

**Rondeur :** Moyenne à moyenne ronde. Effervescence modérée à faible. Une chaleur d'alcool peut être présente. Douce, sans être râpeuse ni astringente.

**Impression générale :** Une lager foncée, forte et maltée.

**Historique :** Provient de la ville d'Einbeck, dans le nord de l'Allemagne. Recréée à Munich au début du 17<sup>e</sup> siècle.

**Commentaires :** La décoction et l'ébullition prolongée contribuent beaucoup au développement des flaveurs, amplifiant les notes de caramel.

**Exemples commerciaux du style :** Einbecker Ur-Bock Dunkel, Aass Bock, Great Lakes Rockefeller Bock

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)

# Bock

## Doppelbock

**Arôme:** Très malté. Les versions plus foncées présenteront des notes marquées de pain grillé. Des arômes de caramel sont acceptables. Les versions plus pâles auront une forte présence maltée avec des notes importantes de pain grillé. Pratiquement aucun arôme de houblon, malgré que de faibles notes épicées de houblons nobles sont acceptées chez les versions plus pâles. Aucun diacétyle. Dans les versions plus foncées, des notes modérément faibles de prunes ou de raisins peuvent être présentes, mais ne sont pas obligatoires. Toujours chez les versions plus foncées, on peut retrouver de faibles notes chocolatées, mais aucune note de torrification. Des arômes d'alcool peuvent être détectés.

**Apparence :** Or foncé à brun. Les versions plus foncées peuvent avoir des reflets rubis. Très claire. Mousse forte, crémeuse et tenace, malgré que les versions plus alcoolisées peuvent présenter un collet fuyant.

**Flaveur :** Très riche et maltée. Les versions plus foncées présentent souvent des notes de pain grillé. Les versions plus pâles présenteront des notes de malt qui masquent davantage les saveurs de pain grillé. De très subtiles notes de chocolat sont facultatives dans les interprétations plus foncées et ne devraient jamais être perçues comme étant rôties ou brûlées. Aucun diacétyle. On accepte un peu de fruité dans les versions plus foncées. On doit d'office sentir une forte présence d'alcool par une douce chaleur. Les hauts alcools devraient être absents. Les saveurs d'alcool devraient être faibles à nulles, même si on les accepte dans les versions plus pâles. L'amertume de houblon peut varier de modérée à modérément faible en laissant toujours le malt dominer les saveurs. La plupart de ces bières sont très sucrées mais laissent toutefois l'impression d'être bien atténuées; le sucré provenant d'un faible houblonnage et non d'une fermentation incomplète. Les versions plus pâles ont une finale plus sèche en général.

**Rondeur :** Moyenne ronde à ronde. L'effervescence est moyenne à moyenne faible. Ni râpeuse ni astringente.

**Impression générale :** Une lager très alcoolisée et riche, davantage que la bock ou la helles bock.

**Historique :** Une spécialité de Bavière, à l'origine brassée par les moines de Saint François. Les versions originelles étaient moins bien atténuées que les interprétations modernes du style, produisant donc une bière plus sucrée et moins alcoolisée. L'expression « doppel (double) bock » provient des consommateurs munichoïses. Un grand nombre de doppelbocks ont un nom finissant par « ator », soit un clin d'oeil à la bière-phare Salvator ou pour parasiter sa célébrité.

**Commentaires :** La plupart des versions sont foncées et présenteront les notes de caramel et de pain grillé provenant de la décoction, mais il existe quand même d'excellentes versions plus pâles. Ces dernières ne seront pas aussi richement maltées que les plus foncées et peuvent même être plus sèches, plus amères et plus houblonnées.

**Exemples commerciaux du style :** Paulaner Salvator, Ayinger Celebrator, Spaten Optimator, Tucher Bajuvator, Augustiner Maximator, Weihenstephaner Korbinian, Weltenburger Kloster Asam-Bock, EKV 28, Eggenberg Urbock 23°, Samichlaus, Bell's Consecrator, Moretti La Rossa

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)

# Bock

## Eisbock

**Arôme:** Dominé par le malt et par la présence de l'alcool. Aucun arôme de houblon, ni diacétyle. Peut présenter des esters fruités. Les arômes d'alcool ne doivent pas être agressives.

**Apparence :** Cuivré foncé à brun, avec des reflets rubis. Très claire. Le collet peut être fuyant étant donné le haut taux d'alcool et la faible effervescence. La mousse est dentellière.

**Flaveur :** Malté riche et sucré, équilibré par une présence notable d'alcool. Le malt peut présenter des notes de pain grillé, de caramel et parfois de chocolat. Aucune flaveur de houblon. L'amertume équilibre à peine de sucré, tout juste assez pour éviter que la bière ne soit « collante ». Aucun diacétyle. Peut présenter des esters fruités. La présence de l'alcool doit être douce, jamais agressive, et peut appuyer l'amertume dans son effort pour équilibrer le sucré. La finale doit se jouer sur le malt et l'alcool et peut être un peu sèche. Ne devrait pas être lourdement sucrée à en « tomber sur le cœur ».

**Rondeur :** Ronde à très ronde. Effervescence faible. Chaleur d'alcool sans être brûlante. Très douce sans aucune flaveur agressive.

**Impression générale :** Une lager fortement alcoolisée, riche et maltée.

**Historique :** Provient de Kulmbach. Produite en congelant une doppelbock et en retirant la glace afin de concentrer les saveurs et l'alcool.

**Commentaires :** L'Eisbock n'est pas juste une doppelbock plus alcoolisée. Le nom fait référence à la méthode de fabrication impliquant la congélation de la bière. Certaines doppelbocks sont plus alcoolisées que les eisbocks. Une garde prolongée est nécessaire afin d'adoucir l'alcool et raffiner l'équilibre entre le malt et l'alcool.

**Exemples commerciaux du style :** Kulmbacher Reichelbräu Eisbock, Eggenberg Urbock Dunkel Eisbock, Niagara Eisbock, Southampton Eisbock

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)