

Lager Ambrée

Viennoise

Arôme : Arômes modérément riches de malts allemands (Vienna ou Munich). Une faible arôme de malt rôti peut être présente. Ressemble, en moins intense, à l'Oktoberfest. Une lager nette, sans esters fruités ni diacétyle. Les arômes de houblon sont faible à nulles. Des arômes de caramel sont inappropriées pour le style.

Apparence : Rousse ambrée à cuivrée. Scintillante avec une mousse riche et tenace, de couleur blanc cassé.

Flaveur : Complexité suave et veloutée avec, en avant plan, le malt appuyé par une ferme amertume de houblon qui vient créer un équilibre. Flaveurs de pain grillé provenant du malt Vienna. Aucune saveur de caramel. Finale quelque peu sèche, avec les flaveurs de malt et de houblon bien présentes en arrière goût. Les flaveurs de houblon sont faibles à nulles.

Rondeur : Moyennement légère à moyenne, avec une douce onctuosité. Effervescence modérée avec une finale sèche. Peut être chaleureuse d'alcool.

Impression générale : Se caractérise par un malté suave et velouté qui se termine par une finale sèche, empêchant que la dominante soit sucrée.

Historique : C'est la lager ambrée d'origine, créée par Anton Dreher peu de temps suivant la découverte des levures de fermentation basse. Pratiquement disparue dans sa région natale, le style continue d'exister au Mexique, où il fut importé par Santiago Graf et d'autres immigrants brasseurs autrichiens à la fin du XIX^e siècle. Tristement, la plupart des exemples modernes du style sont brassées à partir d'adjuvants de brassage lui enlevant le complexe malté qui caractérise si bien le style. Ce style de bière tient ses caractéristiques des méthodes de maltage viennoises. Plus légère que l'Oktoberfest, mais restant toutefois dans un créneau malté.

Commentaires : Les versions américaines peuvent être un peu plus fortes, plus sèches et plus amères, alors que les versions européennes ont tendance à être plus sucrées. Plusieurs versions mexicaines étaient de bons exemples jusqu'à ce qu'elles se mettent à ressembler davantage aux lagers foncées américaines, chargées d'adjuvants.

Exemples commerciaux du style : Great Lakes Eliot Ness, Gösser Dark, Noche Buena, Negra Modelo, Samuel Adams Vienna Style Lager, Old Dominion Aviator Amber Lager, Gordon Biersch Vienna Lager, Capital Wisconsin Amber

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

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

Lager Ambrée

Oktoberfest/Märzen

Arôme : Arômes riches de malts allemands (Vienna ou Munich). Une faible arôme de malt rôti peut être présente. Une lager nette, sans esters fruités ni diacétyle. Les arômes de houblon sont faible à nulles. Des arômes de caramel sont inappropriées pour le style.

Apparence : Dorée foncée à rouge orangé. Scintillante avec une mousse tenace.

Flaveur : Attaque sucrée et maltée avec une finale modérément sèche. Un complexe malté distinctif qui inclut un côté rôti. L'amertume de houblon est modérée, et les saveurs de houblon sont faibles à nulles. L'équilibre se joue du côté du malt, malgré une finale qui n'est pas sucrée. Des saveurs de caramel sont inappropriées pour le style. Une lager nette, sans esters fruités ni diacétyle.

Rondeur : Rondeur moyenne et crémeuse, avec une effervescence moyenne. Bien atténuée sans finale « collante ».

Impression générale : Douce, nette et riche, avec une profondeur maltée. Il s'agit d'un style très typiquement malté, avec des caractéristiques de malt qui sont souvent décrites comme étant douces, complexes et élégantes, sans jamais être « collantes ».

Historique : Son origine est attribuée à Gabriel Sedlmayr, se basant sur une adaptation du style Viennoise développé par Anton Dreher dans les alentours de 1840, peu de temps après la découverte des levures de fermentation basse. On la brassait surtout au printemps, clôturant ainsi la saison de brassage, et on la gardait dans des cavernes fraîches pendant l'été. On la sert à l'automne à même les célébrations traditionnelles.

Commentaires : Les versions allemandes destinées au marché local, ont davantage tendance à être plus dorées, un peu comme une Helles forte. Les versions destinées à l'exportation sont plus foncées et présentent des caractéristiques de malt rôti.

Exemples commerciaux du style : Paulaner Oktoberfest, Hacker-Pschorr Original Oktoberfest, Ayinger Oktoberfest-Märzen, Hofbräu Oktoberfest, Spaten Oktoberfest, Eggenberger Märzen, Goose Island Oktoberfest, Capital Oktoberfest, Gordon Biersch Märzen, Samuel Adams Oktoberfest

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

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