

Stout

Dry Stout

Arôme : Arôme faisant penser au café, avec de faibles notes de chocolat ou de cacao. Les esters fruités sont moyens à nuls. Aucun diacétyle. Les arômes de houblon sont faibles à absentes.

Apparence: Noire à brun foncé avec des reflets rubis. Peut être opaque. Une mousse épaisse, crémeuse et tenace est typique au style.

Flaveur : Notes acérées de céréales torrifiées, avec une faible acidité et une amertume de houblon variant de modérée à forte. Finale sèche faisant penser au café. Peut présenter des caractéristiques de chocolat amer, persistant jusqu'en finale. L'équilibre provient d'une certaine onctuosité, d'un fruité moyen faible et de saveurs de houblon moyennes à absentes. Aucun diacétyle.

Rondeur : Moyenne mince à moyenne ronde et onctueuse. L'effervescence est faible à modérée. Malgré la forte amertume de houblon et la puissance des caractéristiques propres aux grains torrifiés, cette bière est douce et veloutée. Peut être légèrement astringente, sans être âcre ou râpeuse.

Impression générale : Une bière très foncée, crémeuse et amère, avec des notes de torrification.

Historique : Le style provient d'une tentative à reproduire le succès des porters londoniens. Était, à l'origine, un porter plus rond et crémeux. Lorsqu'une brasserie offrait une stout et un porter, la stout était la plus alcoolisée des deux et s'appelait parfois « stout porter ». Les interprétations modernes du style ne reflètent plus cette réalité du passé.

Commentaires : C'est la version en fût de bières connues sous les noms d'irish stout et irish dry stout. Les versions embouteillées du style sont souvent brassées avec une plus haute densité et sont désignées par le nom foreign extra stout. Le niveau d'amertume varie quelque peu, tout comme les notes de torrification et la sécheresse de la finale.

Exemples commerciaux du style : Guinness Draught Stout, Murphy's Stout, Beamish Stout, O'Hara's Celtic Stout, Dorothy Goodbody's Wholesome Stout, Orkney Dragonhead Stout, Brooklyn Dry Stout, Old Dominion Stout, Goose Island Dublin Stout, Arbor Brewing Faricy Fest Irish Stout

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

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

Stout

Sweet Stout

Arôme : Légers arômes de céréales torréfiées, parfois accompagnés de notes de café ou de chocolat. Une impression crémeuse et sucrée peut parfois être perçue. Les esters fruités peuvent varier de faibles à modérément forts. Le diacétyle et les arômes de houblon sont faibles à nuls.

Apparence: Noire à brun très foncé, parfois opaque. Mousse crémeuse.

Flaveur : Les saveurs de grains torréfiés sont dominantes, procurant des impressions de chocolat et de café. L'amertume est modérée. Le sucré est moyen à élevé, ce qui équilibre l'amertume et la torréfaction. Les esters fruités sont modérés à faibles et le diacétyle est faible à nul. L'équilibre entre le sucré et la torréfaction/amertume peut varier d'assez sucré à relativement sec.

Rondeur : Moyenne ronde à ronde et crémeuse. L'effervescence est faible à modérée. Les sucres résiduels ont tendance à amplifier l'impression de rondeur.

Impression générale: Une bière très foncée, sucrée, ronde et légèrement torréfiée. Fait penser à un espresso édulcoré.

Historique : Un style de stout originaire d'Angleterre. On la nomme aussi « milk stout » ou « cream stout ». Ces appellations sont maintenant interdites en Angleterre, mais existent ailleurs. Le mot « milk » provient de l'utilisation du lactose, un sucre dérivé du lait, dans la confection de ces bières.

Commentaires : Ces bières sont brassées à une densité plus faible lorsqu'elles sont destinées au marché anglais. Ces différences créent de grandes variations dans l'interprétation de ce style.

Exemples commerciaux du style : Mackeson's XXX Stout, Watney's Cream Stout, St. Peter's Cream Stout, Marston's Oyster Stout, Samuel Adams Cream Stout, Left Hand Milk Stout

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

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

Stout

Oatmeal Stout

Arôme : Légers arômes de grains torréfiés avec des notes de café. De légers arômes sucrés peuvent créer l'impression d'un café crème. Les esters fruités devraient être faibles à moyens, tout comme le diacétyle. Les arômes de houblon sont faibles à nulles. Certaines interprétations peuvent laisser transparaître l'avoine dans leurs arômes, quoique cette caractéristique soit optionnelle.

Apparence : Brune à noire. La mousse est épaisse, crémeuse et tenace. Peut être opaque.

Flaveur : Moyenne sucrée à moyenne sèche, avec la complexité de l'avoine et des grains torréfiés en évidence. On peut retrouver des saveurs terreuses, noisettées ou céréalières. Les céréales torréfiées, mélangées au sucré du malt, peuvent donner l'impression de chocolat au lait ou de café crème. L'amertume de houblon est moyenne, avec l'équilibre qui se joue du côté du malt. Le diacétyle est moyen faible à nul, tout comme les saveurs de houblon.

Rondeur : Moyenne ronde à ronde, douce, veloutée, parfois presque huileuse. Crémeuse. L'effervescence est moyenne à moyenne forte.

Impression générale : Une bière très foncée, ronde, torréfiée, maltée avec un complément de saveurs d'avoine.

Historique : Une variante saisonnière de la sweet stout anglaise. L'addition d'avoine au lieu du lactose vient ajouter une certaine complexité en plus de la rondeur.

Commentaires : Se situe généralement entre la sweet stout et la dry stout en ce qui a trait au sucré. Certaines variantes existent, pouvant être assez sèches. Le niveau d'amertume est aussi variable. L'utilisation retenue de l'avoine peut ajouter un certain velouté à la texture, tandis qu'une utilisation plus lourde de cette céréale peut donner une texture lourde et presque huileuse.

Exemples commerciaux du style : Samuel Smith Oatmeal Stout, Young's Oatmeal Stout, Maclay's Oat Malt Stout, Broughton Kinmount Willie Oatmeal Stout, Anderson Valley Barney Flats Oatmeal Stout, Goose Island Oatmeal Stout, McAuslan Oatmeal Stout, McNeill's Oatmeal Stout, Wild Goose Oatmeal Stout

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

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

Stout

Foreign Extra Stout

Arôme : Les arômes de céréales torrifiées sont modérées à élevées, avec des notes de café, de chocolat et parfois de brûlé. Les esters fruités sont moyens à élevés. Certaines interprétations présentent des arômes sucrés, de mélasse, d'anis, de fruits séchés ou vineux. Les interprétations plus alcoolisées peuvent présenter des arômes d'alcool. Les arômes de houblon sont faibles à nulles, tout comme le diacétyl.

Apparence : Brun très foncé à noire. Mousse forte et tenace.

Flaveur : Les interprétations originaires des pays tropicaux peuvent être particulièrement sucrées, alors que les versions « export » peuvent être plus sèches, toutefois moins que les dry stouts. Les notes de céréales torrifiées peuvent être modérées à fortes, mais pas aussi acérées qu'avec les dry stouts. Les esters fruités peuvent être forts. Les saveurs de céréales torrifiées se manifestent par des notes de café, de chocolat ou de céréale légèrement brûlée. Les saveurs de houblon, tout comme celles de diacétyl, sont faibles à absentes.

Rondeur : Moyenne ronde à ronde, souvent crémeuse et veloutée. Peut procurer une chaleur d'alcool. L'effervescence est modérée à modérément forte.

Impression générale: Une bière très foncée, modérément alcoolisée et torrifiée. Les interprétations tropicales peuvent être plus sucrées.

Historique : Il s'agit originalement de stouts brassées à plus haute densité pour les marchés tropicaux, d'où l'appellation « tropical stout » parfois utilisée.

Commentaires: Ce style de stout est assez large, pouvant passer de bières assez fruitées et sucrées à des bières plus sèches et amères. On peut même retrouver certaines interprétations où la fermentation a été faite, en partie, par des levures *Brettanomyces*.

Exemples commerciaux du style : Lion Stout, ABC Stout, Dragon Stout, Royal Extra "The Lion Stout", Jamaica Stout, Guinness Extra Stout (en bouteille), Guinness Foreign Extra Stout, Coopers Best Extra Stout, Freeminer Deep Shaft Stout, Sheaf Stout, Bell's Double Cream Stout

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

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

Stout

Stout Américaine

Arôme : Arômes modérés à forts de malts torréfiés, donnant des notes de café et de chocolat noir. Les arômes de brûlé ou de charbon sont faibles à nuls. Arômes de houblons moyens à très faibles. Les esters fruités, quoique optionnels, peuvent être présents, de même que les arômes d'alcool. Aucun diacétyle.

Apparence : Noire. Mousse beige tenace pouvant parfois même être brune. La bière est opaque.

Flaveur : Modérées à très fortes de malts torréfiés, avec des notes de café, de grains de café ou de chocolat noir. Peut présenter de faibles notes de café brûlé. Le sucré du malt est faible à moyen, avec des saveurs secondaires de caramel ou de chocolat. L'amertume est moyenne à forte. Les saveurs de houblon peuvent être faibles à fortes, mais ne sont pas obligatoires. La finale est moyenne à sèche, parfois avec des notes de brûlé. Les saveurs d'alcool peuvent être présents sans être écrasants. Aucun diacétyle.

Rondeur : Moyenne à ronde. Peut être quelque peu crémeuse, surtout si un peu d'avoine a été utilisé dans sa confection. Peut présenter une faible astringence. L'effervescence est moyenne à forte. La chaleur d'alcool est modérément forte.

Impression générale : Une bière houblonnée, amère et très torréfiée.

Commentaires : Les brasseries interprètent ce style chacune à sa manière en variant le profil malté et torréfié de la bière.

Exemples commerciaux du style : Sierra Nevada Stout, North Coast Old No. 38, Avery Out of Bounds Stout, Three Floyds Black Sun Stout, Mad River Steelhead Extra Stout, Rogue Shakespeare Stout, Bell's Kalamazoo Stout, Deschutes Obsidian Stout, Mendocino Black Hawk Stout

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

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

Stout

Imperial Stout

Arôme : Riche et complexe, avec une intensité variable au niveau des céréales torrifiées, du malt, des esters fruités, du houblon et de l'alcool. Les notes de malt grillé peuvent prendre l'arôme du café, du chocolat noir ou d'un léger brûlé. Les arômes de malt peuvent être subtils ou riches comme un barley wine. Peut présenter des notes caramélisées, mais ces dernières ne feront qu'ajouter à la complexité et ne devraient jamais dominer. Les esters fruités sont subtiles et prennent la forme de notes de petits fruits. Les arômes de houblon peuvent varier de très faibles à très agressifs. On peut sentir l'alcool, mais pas trop intensément. Lorsque vieillie, cette bière devient vineuse mais jamais aigre. Aucun diacétyl. L'équilibre peut être variable et pencher du côté de n'importe quel élément, que ce soit le malt, le houblon ou l'alcool. Les arômes décrits ne sont pas tous obligatoirement présents. Il existe plusieurs interprétations possibles à ce style. L'âge affectera l'équilibre, l'intensité et le velouté des arômes.

Apparence : La couleur peut varier d'un brun rougeâtre très foncé à noire opaque. Mousse beige à brune. La mousse est dense mais peut être fugace.

Flaveur : Riche et complexe, parfois même intense avec des niveaux variables de grains torrifiés, de malt, d'esters fruités d'amertume et de flaveurs de houblon. L'amertume est moyenne à très forte. Les flaveurs de houblon sont de moyennes faibles à fortes. Les flaveurs de torrification sont modérées à très fortes, avec des notes de café, de chocolat noir et de cacao. Des notes de céréales brûlées peuvent paraître. Les esters fruités peuvent être faibles à intenses avec des notes possibles de petits fruits. Le côté malté est très prononcé, appuyé souvent par des notes secondaires de caramel, de pain et de pain grillé. L'alcool devrait être évident mais pas agressant. Aucun diacétyl. La finale peut varier de modérément sucrée à modérément sèche. L'équilibre peut être affecté par l'âge.

Rondeur : Ronde à très ronde, veloutée et suave. Une douce chaleur d'alcool doit être présente. Ne devrait pas être sirupeuse. L'effervescence peut être faible à modérée, selon l'âge de la bière.

Impression générale : Une bière noire intensément goûteuse. Torrifiée, fruitée, douce amère avec des notes d'alcool bien évidentes. Les flaveurs de petits fruits se mêlent aux notes de torrification et de brûlé. Peut être vue comme un barley wine noir.

Historique : Brassée à haute densité et au fort houblonnage afin d'être exportée vers les pays baltes et la Russie. On la disait célèbre auprès de la cour impériale russe. Encore plus populaire auprès des brasseurs artisans d'Amérique du Nord, qui lui ont prêté des caractéristiques propres aux ingrédients locaux.

Commentaires : Il existe plusieurs variantes anglaises ou américaines. Les interprétations américaines sont plus douces amères, plus torrifiées et plus houblonnées, alors que les interprétations britanniques penchent davantage du côté d'une complexité maltée. La largeur du style permet au brasseur de faire preuve de créativité.

Exemples commerciaux du style : Samuel Smith Imperial Stout, Courage Imperial Stout, Brooklyn Black Chocolate Stout, Rogue Imperial Stout, North Coast Old Rasputin Imperial Stout, Victory Storm King, Bell's Expedition Stout, Dogfish Head World Wide Stout, Thirsty Dog Siberian Night, Stone Imperial Stout, Avery The Czar, Founders Imperial Stout, Newport Beach John Wayne Imperial Stout, Great Lakes Blackout Stout

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

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