

Bières de blé allemandes

Weizen/Weissbier

Arôme : Arômes modérés à forts de phénols (surtout le clou de girofle) et d'esters fruités (la banane). L'équilibre et l'intensité des phénols et des esters peuvent varier mais les meilleures interprétations présentent un bon équilibre et une intensité raisonnable. Les arômes de houblon varient de faibles à nuls. Des notes de blé (pain frais) peuvent être présentes, mais les autres caractéristiques maltées ne sont pas acceptables. Aucun diacétyl ni DMS. De faibles notes aigrettes d'agrumes sont acceptables, tout comme la vanille et la « gomme baloune ». Ces dernières caractéristiques ne devraient jamais être fortes ou dominantes, mais ajoutent à la complexité de la bière.

Apparence : Couleur paille à dorée. La mousse est épaisse et tenace. La bière est souvent voilée, surtout lorsque la bière est « mit hefe ». Les krystal weizen, filtrées, sont scintillantes.

Flaveur : Flaveurs faibles à modérément fortes de banane et de clou de girofle. L'équilibre et l'intensité des phénols et des esters peuvent varier mais les meilleures interprétations présentent un bon équilibre et une intensité raisonnable. De faibles notes aigrettes d'agrumes sont acceptables, tout comme la vanille et la « gomme baloune », et peuvent ajouter à la complexité de la bière. Ces dernières caractéristiques ne devraient jamais être fortes ou dominantes, mais ajoutent à la complexité de la bière. Les flaveurs douces et souvent céréalières du blé sont complémentaires tout comme des notes faiblement sucrée de malt pils. Les flaveurs de houblon sont très faibles à nulles. L'amertume de houblon est très faible à modérément faible. Des notes aigrettes et citronnées sont souvent présentes. Aucun diacétyl ni DMS.

Rondeur : Moyenne mince à moyenne, jamais lourde. La levure en suspension peut amplifier l'impression de rondeur. Toujours très effervescente.

Impression générale : Une bière pâle, épicée, fruitée et rafraîchissante.

Historique : Une bière traditionnelle, à base de blé, originaire du sud de l'Allemagne.

Commentaires : Il s'agit ici de bières rafraîchissantes, légèrement houblonnées aux notes de clou de girofle et de banane. Ces bières ne supportent pas bien le temps et doivent donc être bues très fraîches. Les interprétations « mit hefe » contiennent de la levure dans la bouteille et devraient être agitées avant le service. Les versions « krystal » sont filtrées et donc très claires. Les krystal sont plus fruitées et moins phénoliques que les hefe weizens.

Exemples commerciaux du style: Schneider Weisse Original, Paulaner Hefe-Weizen, Hacker-Pschorr Weisse, Franziskaner Hefe-Weisse, Penn Weizen, Capitol Kloster Weizen, Sudwerk Hefeweizen, Brooklyn Weisse, Barrelhouse Hocking Hills HefeWeizen, Sprecher Hefeweizen

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

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

Bières de blé allemandes

Dunkelweizen

Arôme : Arômes modérés à forts de phénols (surtout le clou de girofle) et d'esters fruités (la banane). L'équilibre et l'intensité des phénols et des esters peuvent varier mais les meilleures interprétations présentent un bon équilibre et une intensité raisonnable. Les arômes de houblon varient de faibles à nuls. Des notes de blé (pain frais) peuvent être présentes, et sont souvent accompagnées de saveurs secondaires de malt comme le caramel ou le pain croûté. Aucun diacétylène ni DMS. De faibles notes aigrelettes d'agrumes sont acceptables, tout comme la vanille et la « gomme baloune ». Ces dernières caractéristiques ne devraient jamais être fortes ou dominantes, mais ajoutent à la complexité de la bière.

Apparence : Légèrement cuivrée à acajou. La mousse est épaisse et tenace. La bière est souvent voilée, surtout lorsque la bière est « mit hefe ».

Flaveur : Saveurs faibles à modérément fortes de banane et de clou de girofle. L'équilibre et l'intensité des phénols et des esters peuvent varier mais les meilleures interprétations présentent un bon équilibre et une intensité raisonnable. De faibles notes aigrelettes d'agrumes sont acceptables, tout comme la vanille et la « gomme baloune », et peuvent ajouter à la complexité de la bière. Ces dernières caractéristiques ne devraient jamais être fortes ou dominantes, mais ajoutent à la complexité de la bière. Les saveurs douces et souvent céréalières du blé sont complémentaires tout comme des notes caramélisées. Les saveurs de houblon sont très faibles à nulles. L'amertume de houblon est très faible à modérément faible. Des notes aigrelettes et citronnées sont souvent présentes. Aucun diacétylène ni DMS. Les saveurs de malt torréfié ne sont pas appropriées.

Rondeur : Moyenne mince à moyenne, jamais lourde. La levure en suspension peut amplifier l'impression de rondeur. Toujours très effervescente.

Impression générale : Une bière modérément foncée, épicée, fruitée et rafraîchissante.

Historique : Les bières de blé bavaroises « à l'ancienne » étaient souvent plus foncées. Vers le milieu du XX^e siècle, les bières de blé n'avaient pas une image de jeunesse puisque les personnes âgées les buvaient pour leurs propriétés curatives.

Commentaires : L'utilisation du malt Munich ou Vienna donne à ces bières une couleur plus foncée et des notes plus riches de malt. Les bouteilles contenant de la levure sont normalement agitées avant le service.

Exemples commerciaux du style: Franziskaner Dunkel Hefe-Weisse, Hacker-Pschorr Weisse Dark, Tucher Dunkles Hefe Weizen, Ayinger Ur-Weisse, Brooklyn Dunkel-Weisse

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

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

Bières de blé allemandes

Weizenbock

Arôme : Arômes riches et maltés faisant penser à une bock, avec des notes de petits fruits. Les phénols vanillés ou de clou de girofle sont modérés à forts, tout comme les esters de banane. Des arômes modérés d'alcool sont communs. Aucun arôme de houblon, de diacétyl ou de DMS.

Apparence : Ambrée foncée, à rubis. La mousse est épaisse et tenace. La bière est souvent voilée, surtout lorsque la bière est « mit hefe ».

Flaveur : Une alliance complexe entre les notes maltées d'une bock, les phénols épicés et les esters de banane. Les saveurs de malt sont accentuées par l'utilisation copieuse de malt Munich ou Vienna. Peut être légèrement sucrée avec de légères notes de chocolat (sans être torréfiée). De très faibles notes aigrelettes peuvent être présentes. Les saveurs de houblon sont absentes et l'amertume est faible. Les notes de blé, de malt et de levure doivent dominer le profil de cette bière avec l'alcool qui vient équilibrer le tout. Ces bières, lorsque bien vieillies, peuvent présenter des notes de sherry. Aucun diacétyl ni DMS.

Rondeur : Moyenne ronde à ronde. Une sensation onctueuse est typique, tout comme la chaleur de l'alcool. Riche et ronde. L'effervescence est modérée à forte.

Impression générale : Une bière forte, maltée, fruitée, combinant les meilleures caractéristiques d'une weizen à celles d'une bock.

Historique : L'Aventinus, la plus ancienne doppel weizen bock de fermentation haute, a été créé en 1907 à la brasserie Wiese Brauhaus de Munich en utilisant la méthode champenoise de refermentation.

Commentaires : Une dunkel weizen brassée à un taux d'alcool équivalent à celui d'une bock ou d'une doppelbock. On en produit aussi en version eisbock. On peut agiter légèrement la bouteille avant le service.

Exemples commerciaux du style: Schneider Aventinus, Schneider Aventinus Eisbock, Erdinger Pikantus, Mahr's Der Weisse Bock, Pyramid Weizenbock, DeGroen's Weizenbock

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

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

Bières de blé allemandes

Roggenbier (Bière de seigle allemande)

Arôme : Arômes légers à modérés d'épices, se mélangeant à des arômes typiques aux weizens (clou de girofle et banane). De faibles notes de houblon sont acceptables. Peut présenter de faibles notes aigrelettes. Aucun diacétyle.

Apparence : Légèrement cuivrée à rougeâtre. La mousse est épaisse et tenace. La bière est souvent voilée, surtout lorsque la bière est « mit hefe ».

Flaveur : Céréalière, avec des notes modérément fortes d'épices faisant penser au pain pumpernickel. L'amertume moyenne à moyenne faible permet au sucré du malt de transparaître, parfois avec des notes de caramel. De faibles caractéristiques de clou de girofle et de banane peuvent être présentes. Finale moyenne sèche, avec une finale aigrelette et faiblement amère. De faibles flaveurs de houblon sont acceptables. Aucun diacétyle.

Rondeur : Moyenne à moyenne ronde. Très effervescente. Faiblement aigrelette.

Impression générale : Une dunkelweizen produite avec du seigle au lieu du blé, présentant plus de rondeur et de houblon.

Historique : Une bière de spécialité, à l'origine brassée à Regensburg en Bavière.

Commentaires : Le seigle est une des céréales les plus goûteuses et devrait transparaître dans ces bières.

Exemples commerciaux du style: Paulaner Roggen, Bürgerbräu Wolznacher Roggenbier

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

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