

**ÉDITION  
2015**

**Spécial**

# Bière

## LA CONSÉCRATION DE LA PETITE MOUSSE

**Une boisson bonne  
pour la santé**

**Le succès  
des cuvées de garde**

**Guide d'achat :  
nos 100 coups de cœur**

**Bretagne, berceau  
des brasseries artisanales**



**Saison Dupont, BRASSERIE DUPONT (BELGIQUE).**

Cette bière blonde trouble est désaltérante et rafraîchissante. Bien qu'elle titre 6,5%, elle est assez amère, sèche en fin de bouche tout en offrant un bouquet d'arômes de prime abord. Le houblonnage, fin et distingué, libère des notes herbacées et fruitées et le corps puissant sans exagération. L'ensemble se révèle après quelques gorgées, généreux et riche. Comme elle bénéficie d'une refermentation en bouteilles, la Saison Dupont gagnera à vieillir à l'abri de la lumière et de la chaleur permettant à ses arômes de s'intensifier au fil du temps. Elle sera idéale en été et en apéritif tout au long de l'année. 6,5%. F.D.



**La blonde, BRASSERIE PARISIS (ESSONNE).**

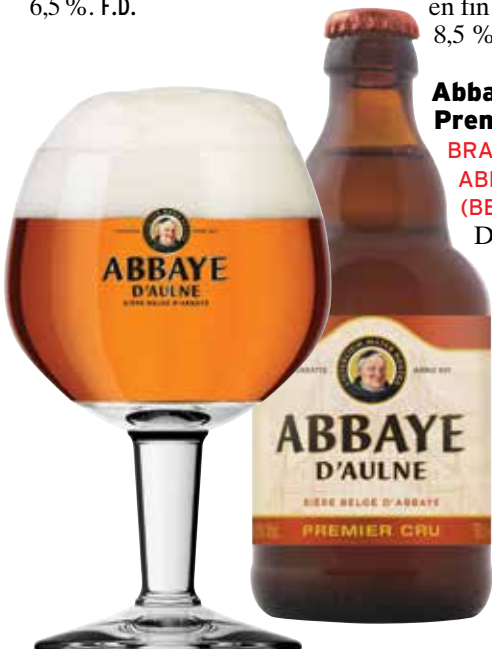
Cette blonde pourrait être qualifiée de Pale Ale. Une bière bien équilibrée entre son corps, son amertume et ses arômes. L'ensemble est très cohérent, avec du goût, mais sans être exubérant. C'est le type même de bière à savourer à la terrasse d'un bistrot en version demi. 6,5%. P.E.K.

**Lupulus Organicus, BRASSERIE DES 3 FOURQUETS (BELGIQUE).**

Voilà une bière bio de fort caractère ! Bien blonde, très houblonnée avec un côté floral et herbacé vraiment agréable et très désaltérant. Vous pourrez même y déceler des notes de rhubarbe en fin de bouche. 8,5%. J.F.

**Abbaye d'Aulne Premier cru, BRASSERIE ABBAYE D'AULNE (BELGIQUE).**

D'une jolie couleur orangée, on y retrouve des notes céréalières et de caramel doux. Bière agréable et très équilibrée malgré son degré d'alcool (9%) ! 9%. J.F.



*Deck-Donohue, un tandem créatif*

Ils ont pignon sur rue, aux portes de Paris, depuis un peu plus d'un an, mais leurs créations s'arrachent déjà sur les tables et les comptoirs branchés-cool de la capitale, comme Jaja ou Lockwood. Le destin brassicole de Thomas Deck, l'Alsacien, et de Mike Donohue, l'Américain, se scelle, en 2002, quand ils se lient d'amitié à l'université de Georgetown (États-Unis). Leur passion commune se nourrit de dégustations et de brassages expérimentaux aux quatre coins de la planète avant de se muer en projet d'entreprise. Les deux compères traversent l'Atlantique pour ouvrir un atelier dans une ancienne imprimerie de Montreuil. Le tandem Deck-Donohue y concocte une gamme de Craft Beers aussi exigeante qu'inventive, de la blonde Mission Pale Ale (photo), aux notes d'agrumes et d'ananas, à la brune Monk Brown Ale, à l'arôme de cacao. Toutes fraîchement embouteillées pour encore plus de goût. Letizia Dannery.



Ouvert samedi, de 11 à 15 heures. 71, rue de la Fraternité, Montreuil (Seine-Saint-Denis). Tél. : 03-84-85-09-18.

**1664 fruits rouges, BRASSERIES KRONENBOURG (BAS-RHIN)**



Septième saveur de la gamme 1664, cette bière blanche saura combler les adeptes de douceur fruitée. Sa robe rubis rehaussée d'une fine mousse distille des notes de fruits rouges avec une prédilection pour la framboise. Bien équilibrée, elle trouve sa place autant à l'apéritif qu'au cours d'un repas ne boudant ni le salé ni le sucré. 4,5%. O.U.

**Heineken Extra Cold, GROUPE HEINEKEN (PAYS-BAS).**

Blonde, pure malt, légère, tout en gardant un goût unique et pérenne, cette bière est l'alliée des apéritifs comme des pauses bien méritées. Certains la marient à différents sirops de fruit, mais tous la dégustent très fraîche. La célèbre marque, née sous une bonne étoile rouge, sensible au progrès comme au design, a décidé cette année de décliner ses canettes version Extra Cold. Dotées d'étiquettes thermochromiques blanches, il suffit de les placer dix minutes au congélateur pour qu'elles soient à température idéale (0°), pour qu'elles passent au bleu. 5%. O.U.



**La chapite 13, BRASSERIE LA DÉBAUCHE (CHARENTE).**

Les produits de la toute jeune brasserie La Débauche sont une très bonne surprise pour les amateurs avertis de bières. En s'affranchissant des styles et des classifications, avec, par exemple, cette Black IPA à seulement 3% d'alcool. Celle-ci n'a rien à envier à ses consœurs plus alcoolisées. 3%. P.E.K.

**Caulier 28 triple, BRASSERIE CAULIER (BELGIQUE).**

Cette bière blonde a une couleur à la fois pimpante et trouble, avec pour particularité d'être sans sucre résiduel. Il y en a quand même compte tenu de l'alcool, mais elle sera 30% moins calorique que les autres bières de même catégorie. 9%. J.F.



**Edelweiss zestes d'agrumes, GROUPE HEINEKEN (PAYS-BAS).**

Blanche très claire, non filtrée, cette bière à la mousse délicatement dorée développe de subtils arômes d'agrumes qu'une touche de miel vient équilibrer. Née dans les Alpes autrichiennes, elle est fraîche à souhait avec ses notes herbacées. Son acidité délicate vient flatter le palais, sans jamais l'agresser. Une nouveauté très agréable à déguster cet été en terrasse. 4%. O.U.

**Affligem Cuvée Carmin, BRASSERIE DE SMEDT (BELGIQUE).**

Une bière de couleur rouge grenadine, transparente avec une mousse rose lumineuse. Nez riche de plusieurs fruits rouges avec un léger herbacé sur fond d'épices. La bouche est très étonnante car c'est celle d'une bière douce avec



son verre à la marque ou dans des flûtes comme pour le kir. Une belle désaltération apéritive. 5,2%. H.M.

*Paul Chantler fait mousser ses Craft Beers*

Au pays de la grenouille, les FrogPubs et leurs Craft Beers suscitent l'engouement depuis vingt-deux ans. Grâce à la qualité d'une mousse fabriquée dans la pure tradition malgré sa forte diffusion (1,5 million de pintes consommées chaque année dans les neuf FrogPubs de l'Hexagone). Et à l'originalité d'un concept 100% anglo-saxon. Déco, ambiance et savoir-faire, l'enseigne cultive un esprit *so British* à l'image de son président fondateur, l'atypique Paul Chantler, Britannique de 49 ans, diplômé en philosophie et en marketing. À la gamme permanente de FrogBeer, est venue s'ajouter la Superhero Series : six bières en édition limitée à base



de houblon américain déjà primées à Bruxelles et à Dublin à l'instar de la blanche Ker... Splat! L'enseigne, parmi les pionnières des micro-brasseries à Paris et leader sur le créneau, va prochainement externaliser ses productions maison auprès des cavistes, épicerie fines et comptoirs « avertis ». L.Da. [www.frogpubs.com](http://www.frogpubs.com)



### Innis & Gunn Rum Finish,

**BRASSERIE INNIS & GUNN (ÉCOSSE).**

Une Scottish Ale\* d'une belle couleur rouge rubis aux saveurs des Caraïbes car sa maturation se fait sur copeaux de chêne ayant servi à la fabrication de rhums du Demerara (Guyana, ex-Guyane britannique) et de Jamaïque. Au nez, de beaux fruités, un bouquet d'épices, des notes de caramel et de vanille, et un léger boisé. En bouche, une rondeur et une douceur, mais sans mièvrerie. Une bière de caractère à déguster en prenant son temps. 6,8 %. H.M.

\*La Scottish Ale est une bière écossaise plus douce que la bière anglaise, English Ale.

### Rigor Mortis, BRASSERIE DIEU DU CIEL (CANADA).

De style Abbaye belge, mais vu d'un œil québécois, la Rigor Mortis est une Ale brune particulièrement traître, avec un corps relativement léger, parfaitement bien équilibré. Ne vous laissez pas surprendre par ses 10,5 % d'alcool ! P.E.K.

### Opération Houblon Durci,

**BRASSERIE TRI MARTOLOD (FINISTÈRE).**

Spécialisée dans les bières de fermentation basse, la brasserie Tri Martolod s'est laissée aller à une collaboration avec les brasseurs amateurs du blog Bière à la main. Résultat : cette Ale noire au profil très sec où le café et les notes de cacao se terminent par une finale amère rappelant les endives braisées. Attention série limitée ! 6,66 %. P.E.K.



### Saint-Rieul Grand cru, BRASSERIE SAINT-RIEUL (OISE).

D'une couleur blond doré, franche avec des reflets d'or et une mousse particulièrement blanche, la Grand cru se distingue par des arômes complexes de biscuit, de vanille, d'épices et d'agrumes.



C'est une bière forte avec de la puissance, mais dotée d'un bel équilibre entre saveurs maltées et houblonnées. Sa finale est agréablement portée par sa fine amertume. Une bière de connaisseurs ! 9 %. H.M.

### Ridgeway Imperial Samichlauss Classic Limited Edition Bottled, BRASSERIE SCHLOSS EGGENBERG (AUTRICHE).

Bière brassée une fois par an, le 6 décembre, puis vieillie pendant dix mois avant embouteillage. D'une splendide couleur cuivrée et d'une forte puissance (14°), ses arômes riches et fruités se complexifient selon son millésime. Une mousse digestive par excellence qui apprécie également la compagnie de desserts au chocolat. 14 %. J.F.

### Jenlain Blonde, BRASSERIE DUYCK (NORD).

Cette blonde de tradition au fort caractère que les années n'altèrent en rien, relève des bières de garde. Sa robe prend place avec majesté dans son verre. Sa fine mousse couronne le tout. Son parfum marie balades en forêt aux baies plus sucrées. Mais ne vous y trompez pas elle est forte en goût comme en alcool et s'est vue décerner la médaille d'argent au dernier Concours agricole, dans la catégorie haute fermentation. 7,5 %. O.U.



### La Mousse à Zigui

C'est au cœur du Berry que Pierre Guigui (ex-monsieur vin de Gault & Millau) et sa femme Laurence Zigliara, docteure en sciences de l'éducation, ont trouvé refuge pour élaborer leur petite mousse. Une bière issue de malt d'orge cultivé en biodynamie, du jamais vu. Mieux, explique Laurence « tous les ingrédients qui entrent dans l'élaboration de nos bières sont bio ». En un an, après de nombreux essais, le pétillant couple a déjà concocté deux cuvées. Étienne, ambrée aux amers nobles, étonne par sa douceur et se mariera à merveille avec un comté de belle facture. Océane, elle, s'affranchit de son frère : le gingembre et le citron, savamment dosés, lui apportent une élégance rare. Une simple gorgée appelle les crustacés et les fruits de mer. Toujours novateur, Pierre, séduit par le financement participatif, a lancé un appel au don pour lancer une bière élevée en fût de sauternes. À suivre. Léo Deleustre. Tél. : 07-82-36-51-25. lamousseazigui.wordpress.com

### Ridgeway Imperial Barley Wine, BRASSERIE HEPWORTH (ROYAUME-UNI).

C'est un vin d'orge à l'anglaise peu amer comparé à ses confrères américains. Liqueuseuse et généreuse, cette bière accompagnera, en parfaite symbiose, les cigares cubains, notamment un Hoyo de Monterrey Epicure n°1. 10 %. J.F.

### Metro Man, BRASSERIE EVIL TWIN (DANEMARK).

Imperial Stout, bière noire et crémeuse aux notes torréfiées de café et de cacao. Finale légèrement poivrée. 10,7 %. C.D.

### Pearl Pale Ale, BRASSERIE FROGBEER (SEINE-SAINT-DENIS).

Avec sa couleur ambre profond, brillante et sa mousse blanc cassé, la Pearl Pale Ale offre à l'odorat de beaux arômes floraux avec des notes marquées d'agrumes et des malts caramels légèrement grillés. En bouche, c'est d'abord une bière qui séduit par sa fraîcheur bien équilibrée et une douce amertume. Légère et rafraîchissante à souhait, elle a décroché une médaille de bronze au Concours général agricole (catégorie bières ambrées). 4,1%. H.M.



### La nuit des temps, BRASSERIE LES BIÈRES DU TEMPS (ISÈRE).

Bière brune aux effluves de café que l'on perçoit dans sa mousse couleur marron très claire, ainsi qu'à son goût de café torréfié avec une dominance d'arômes de cacao amer et de malt en fin de bouche. Légèrement amère. 6,5 %. A.V.

### La robuste, BRASSERIE DE LA VALLÉE DU GIFFRE (HAUTE-SAVOIE).

De type porter avec un nez puissant. Café et noix grillés se distinguent dans cette bière à la mousse persistante. Beaucoup de corps, en bouche des goûts un peu herbeux. L'amertume se fait sentir en fin de bouche avec de légers arômes de fruits secs. 4,6 %. A.V.

### Mascotte Double, BRASSERIE PICARDENNES (SOMME).

Bière brune, parfaitement représentative de cette catégorie, elle offre au palais du dégustateur des notes de caramel et de fruits jaunes bien mûrs. Sa couleur laisse dévoiler des saveurs finement torréfiées, grillées et chocolatées. L'ensemble, gourmand et très bien équilibré, invite les papilles à un festival de nuances à la fois flagrantes et discrètes au fil de la dégustation. 7,5%. C.D.



### Nouveaux mondes, BRASSERIE DU MONT SALÈVE (HAUTE-SAVOIE).

C'est une Imperial double IPA. Son nez flirte avec les fruits tropicaux (fruit de la passion, mangue...). Sa mousse blanche se fait persistante. En fin de bouche on retombe sur des notes légèrement caramélisées. Sa belle amertume est constante. 8 %. A.V.

### Stout Black Edition, BRASSERIE SAINT-GERMAIN (PAS-DE-CALAIS).

Une couleur noire ébène, typique du style Stout avec de beaux arômes torréfiés qui vont évoquer tour à tour, le pain grillé, le café froid et la poudre de cacao avec une note vanille. En bouche, une touche sucrée et une légère amertume tout à fait bienvenues qui mettent en valeur les arômes précités suivis d'une finale sèche. Un Stout tout en légèreté à découvrir car il renouvelle ce style avec bonheur ! 3,9%. H.M.

### L'affoleuse du peuple, BRASSERIE L'AFFOLEUSE (RHÔNE).

Cette IPA est une bière de haute révolution. Elle a une couleur blond foncé et un nez tirant sur les agrumes. Fruitée et maltée, sa mousse crémeuse se teinte d'un beige soutenu. Son amertume finit par s'imposer, sèche et agréable en fin de bouche. 7 %. A.V.

### Léonce d'Armentières Ambrée, MICRO-BRASSERIE DES ATELIERS MALÉCOT (NORD).

Les Ateliers Malécot (centre d'accueil et de travail pour les personnes handicapées) ont concrétisé, depuis quelques mois, leur rêve d'instaurer leur propre micro-brasserie. Aujourd'hui, ils produisent toute une gamme de bières (quatre au total) dont la Léonce Ambrée.



Elle doit son nom au fondateur de ces structures de travail protégé. Elle développe de surprenants arômes de caramel et de chocolat.

Le corps est riche (7,5%), l'attaque sucrée. L'amertume s'exprime de manière réservée et très progressive. Au final, la bière affiche un équilibre proche de la perfection et nous renvoie aux plaisirs sucrés de l'enfance ! 7,5%. F.D.

### La Rouget de Lisle, une pionnière

À deux pas du domaine où vécut l'auteur de *La Marseillaise*, La Rouget de Lisle a largement contribué au renouveau des brasseries artisanales en Franche-Comté, qui en comptait près d'une centaine au début du xx<sup>e</sup> siècle. C'est en 1994 que Bruno Mangin a réalisé son rêve de gosse - adolescent, déjà, il brassait dans sa cuisine - en élaborant une gamme de bières à forte identité régionale. Blondes ou blanches, brunes ou ambrées,



ses cervoises de basse fermentation témoignent d'un goût prononcé pour les produits de caractère et les arômes du terroir : gentiane, fleur d'acacia, miel jurassien, absinthe, cassis noir de la Bourgogne voisine, ou encore jus de griotte. Vingt-deux variétés, au total, pour une production annuelle de 1 million de litres. L.Da.



Du mercredi au vendredi, de 14 à 18 heures, et le samedi, de 9 heures à 12 h 30 et de 14 heures à 17 h 30. Rue Verne, Bletterans (Jura). Tél. : 03-84-85-09-18.