



L'UNIVERS DE LA BIÈRE

Découverte de la Zythologie



15 JUIN 2019

1) Qu'est-ce que la bière :

La **bière** est une boisson alcoolisée obtenue par fermentation alcoolique d'un moût préparé à partir d'une certaine proportion de malt de céréales tels que l'orge, le blé, l'avoine ou de produits végétaux amylicés tels que le maïs, le riz (saké), la banane, le manioc...

L'infusion du houblon dans ce dernier apporte un parfum et de l'amertume à la bière et agit comme conservateur.

Ce moût est obtenu à l'issue d'une étape importante de la fabrication de la bière, le brassage, opération à l'origine des vocables brasseur et brasserie. C'est la plus ancienne boisson alcoolisée connue au monde et la boisson la plus consommée après l'eau et le thé.

Le brasseur peut également utiliser d'autres ingrédients, tels que des herbes aromatiques, épices, mélanges de plantes, fleurs, graines, racines ou zestes d'agrumes. En outre, des levures sont en général utilisées au cours de la fermentation.

Ne pas confondre avec « **La Cerveoise** » qui est l'ancêtre de la bière. Non houblonnée, elle est obtenue à partir d'orge ou d'autres céréales comme le méteil. Elle peut être parfumée avec des herbes aromatiques et épices.

2) Les 4 éléments principaux : L'eau, le Malt, le Houblon et les levures

- **L'eau** est l'ingrédient le plus important dans la bière en termes de quantité et elle joue un rôle important dans la conception. Le profil de l'eau jouera sur le rendu final (dureté de l'eau, PH...)
- **Le Malt** est une céréale germée, très souvent de l'orge, qui est cuite pour en extraire ses arômes et ses sucres.
- **Le Houblon** est utilisé généralement durant l'ébullition mais peut également être utilisé avant ou après ce dernier. Le Houblon est comme le thé, on le fait infuser, plus il reste longtemps plus le résultat sera amer. S'il est laissé infusé de façon rapide seul le côté aromatique ressortira. Certains houblons possèdent des profils plus aromatiques ou plus amers que d'autres.
- **Les levures** transforment le sucre en alcool et en gaz carbonique, elles peuvent être ajoutées (levures liquides ou sèches) ou captées dans l'environnement. Elles sont infiniment diverses et évoluent différemment en fonction de la température.

3) L'appellation Bière :

Outre la dénomination « Bière » il n'y a pas de règles, que des « styles » de bières libres qui ne sont pas contrôlés.

Les appellations comme Trappiste ou Gueuze font référence à des cahier des charges géographique et de fonctionnement.

Des documents sérieux répertorient les différents styles mais chaque brasseur est libre d'apposer le style de son choix sur la bouteille. Il n'existe aucun cahier des charges obligatoire.

Le classement BJCP est très complexe et étoffé, c'est une véritable bible des styles utilisée par les juges en concours de brassage.

Il faut éviter de classer les bières par leur couleur, mais préférer la classification par style.

Une bière « brune » peut être légère et sans goût, légère et amer, forte et plate, forte avec un goût torréfié, très riche ou aqueuse, sombre ou claire...

Cela n'indique donc rien de très précis outre la couleur du breuvage.

On peut maintenant trouver sur certaines étiquettes l'indice d'amertume des bières : **IBU** en anglais **International Bitterness Units**

Plus l'IBU est élevé, plus l'amertume est importante. La plupart des bières très commerciales ont un IBU tournant autour de 16.

Des bières ayant un taux d'IBU considéré comme important tournent autour de 60-70, mais il est possible de monter bien plus haut. À partir de 150 IBU, l'échelle montre ses limites, et le palais aussi.

4) Synthèse du processus :

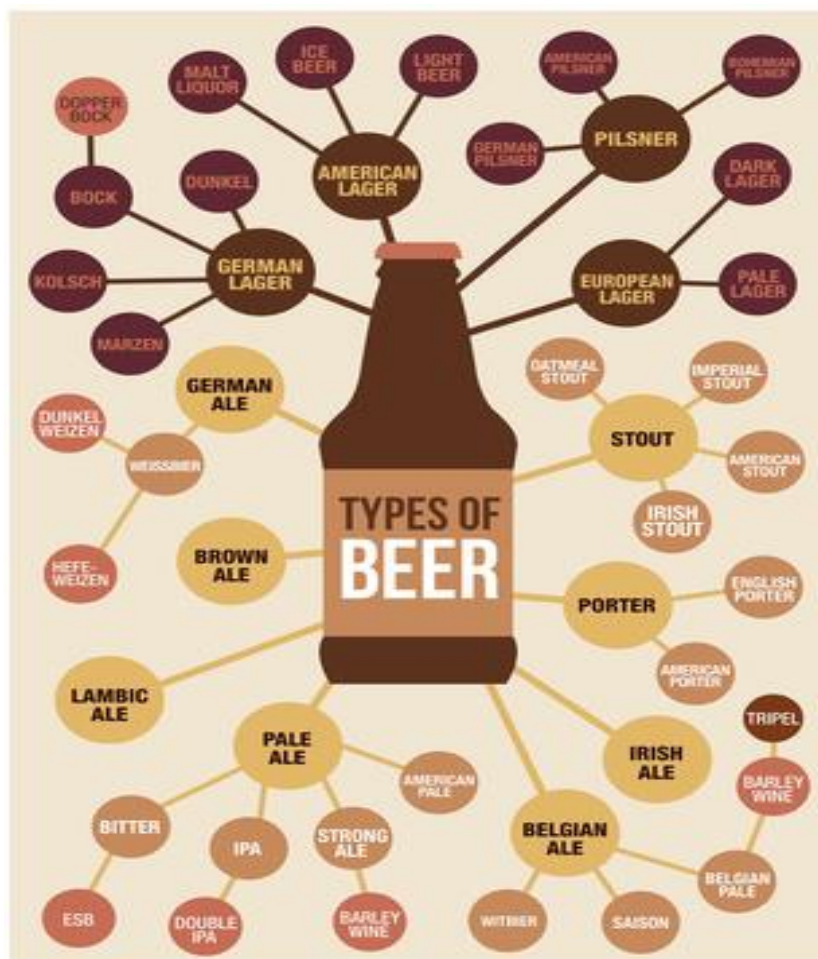


5) Les 3 Types de fermentation :

- La Fermentation basse (LAGER) : La fermentation se déroule à une température d'environ 10-15°C
- La Fermentation haute (ALE) : La fermentation se déroule à une température d'environ 18-25°C
- La Fermentation spontanée : Contrairement aux fermentations haute et basse, elle ne nécessite pas d'ajout de levure dans le moût car étant exposé à l'air libre, il estensemencé par des levures sauvages.

En plus de ces trois fermentations certains style de bière nécessite une culture de bactéries lactiques qui, une fois ajoutée au moût pour la fermentation, produit de l'acide lactique.

Des fermentations mixtes peuvent aussi être réalisées et des assemblages « Blend » de ces différentes fermentations peuvent être réalisés.



6) La Dégustation :

Bière N°1 :

<i>Nom de la cuvée :</i>	FRUIT FACE
<i>Nom de la brasserie :</i>	Mikkeller (Danemark)
<i>Style de Bière :</i>	Berliner Weisse
<i>Description :</i>	Bière légère et acide, brassée avec des pêches du pamplemousse, gingembre et thé.
<i>Degré d'alcool :</i>	4° [IBU non renseigné]
<i>Tarif d'achat :</i>	8 € la canette (Total : 24)



Berliner Weisse :

La *Berliner Weisse* est une bière légère et acide brassée à partir de malts d'orge et de froment. La fermentation est alcoolique et lactique, c'est-à-dire qu'outre une levure de fermentation haute, une culture de bactéries lactiques est ajoutée au moût pour la fermentation. Le but étant d'acidifier la bière avec l'acide lactique produit par ces dernières. La difficulté étant de ne contaminer le breuvage qu'avec les bonnes bactéries sachant que le mout devra être gardé à des températures « risquées ».

Mikkeller est une brasserie Danoise très en vogue qui aime sortir des sentiers battus et s'essayer à de nouvelles recettes très régulièrement.

Entre ses succursales à San Diego et New York elle possède déjà plus de 2 000 recettes à son actif.

Preuve en est sur cette cuvée brassée avec du Pamplemousse, de la pêche, du gingembre et du thé.

Bière N°2 :

<i>Nom de la cuvée :</i>	Oude Gueuze
<i>Nom de la brasserie :</i>	Hanssens (Belgique)
<i>Style de Bière :</i>	Gueuze
<i>Description :</i>	Assemblage de différents lambics en barrique.
<i>Degré d'alcool :</i>	6 ° [IBU non renseigné]
<i>Tarif d'achat :</i>	12 € la bouteille (Total : 24)



Gueuze :

Une gueuze est un assemblage de plusieurs lambics, de différents vieillissements.

Le lambic est une bière en principe exclusivement produite dans la vallée de la Senne et les campagnes situées au sud-ouest de Bruxelles, dans une région connue sous le nom de Pajottenland. C'est une bière plus ou moins acide selon son âge [six à douze mois en barrique (lambic jeune) ou même jusqu'à trois ans (lambic vieux)], sans pétillant ni mousse, et titrant environ 5° d'alcool. Depuis 1997, les bières de lambic bénéficient de la mention Spécialité traditionnelle garantie.

A la suite de la cuisson, le moût est ensuite versé dans un bac refroidisseur très large et peu profond, en général installé sous le toit.

Là, il refroidit à l'air libre durant une nuit, où il estensemencé par des bactéries et des levures sauvages dont *Brettanomyces bruxellensis* et *Brettanomyces lambicus*, caractéristiques de la vallée de la Senne et du Pajottenland. Il n'y a pas d'ajout de levure contrairement aux ALES ou aux LAGERS. On parle de fermentation spontanée. Le procédé n'est utilisé que d'octobre à mai suivant l'adage : « En hiver, brasse qui veut ; en été, brasse qui peut. » Le reste de l'année il fait trop chaud, la bière ne refroidit pas assez vite et l'air est trop riche en bactéries nuisibles.

Bière N°3 :

<i>Nom de la cuvée :</i>	Intense Red
<i>Nom de la brasserie :</i>	3 Fonteinen (Belgique)
<i>Style de Bière :</i>	Lambic - Fruit
<i>Description :</i>	Lambic macéré avec 450 grammes de cerise par litre.
<i>Degré d'alcool :</i>	6 ° [IBU non renseigné]
<i>Tarif d'achat :</i>	31 € la bouteille (Total : 62 €)



Lambic – Fruit :

Lambic auquel on a ajouté une grosse quantité de fruit pour une longue macération. Extrayant les arômes et le jus de ces derniers.

Ces bières sont souvent couteuses selon la qualité du fruit utilisé, sa quantité ainsi que la durée de vieillissement en fût puis en bouteilles.

Bière N°4 :

<i>Nom de la cuvée :</i>	SMBK
<i>Nom de la brasserie :</i>	La Sygmondrie
<i>Style de Bière :</i>	Amber Red Ale au Miel
<i>Description :</i>	Bière BIO, brassage amateur et artisanale avec du miel de Coat Nizan dans les Côtes d'Armor.
<i>Degré d'alcool :</i>	8,6 ° [20 IBU]



La SMBK est une bière ambrée brassée en collaboration entre La Sygmondrie et un ami guitariste dont le père possède des ruches dans les Côtes d'Armor.

Très petite quantité pour cette bière entièrement Bio.

Un clip musical compilant la réalisation de la bière est disponible sur la page facebook de la brasserie.

Bière N°5 :

<i>Nom de la cuvée :</i>	Orval
<i>Nom de la brasserie :</i>	Orval (Belgique)
<i>Style de Bière :</i>	Trappiste / Pale Ale Belge
<i>Description :</i>	Style trappiste unique houblonnée et Sublimée de sucre candi.
<i>Degré d'alcool :</i>	6,2 ° [40 IBU]
<i>Tarif d'achat :</i>	3 € par bouteille (Total : 15)



Trappiste :

L'appellation Trappiste, ou Bière Trappiste, « Authentic Trappiste Product » est une appellation contrôlée dont les trois critères fondamentaux sont :

1. Les produits doivent être fabriqués dans l'environnement immédiat de l'abbaye ;
2. La production doit avoir lieu sous la supervision des moines ou moniales ;
3. Les revenus doivent être destinés aux nécessités de la communauté monastique, à la solidarité au sein de l'Ordre Trappiste, à des projets de développement et à des œuvres caritatives.

Les bières de type Trappistes sont toutes caractérisées par une atténuation forte, une carbonatation importante en bouteille ainsi que des levures caractéristiques et souvent prédominantes. Elles sont généralement de fermentation haute.

Depuis 1932, la bouteille de L'Orval est unique sur le marché.

Les brasseurs utilisent en plus de variétés classiques, les Brettanomyces, levures complexes et sauvage conférant un léger côté acide sans utiliser de bactéries. L'eau que les moines utilisent dans leur brasserie pour leurs bières provient directement de la source de l'abbaye, la source Mathilde.

L'Orval se caractérise par une amertume assez forte pour une bière trappiste (40 à 50 unités IBU) et gagne à mûrir en cave pendant quelques mois voire années, debout, à l'abri de la lumière.

Bière N°6 :

<i>Nom de la cuvée :</i>	Avec les Bons Voeux
<i>Nom de la brasserie :</i>	Dupont (Belgique)
<i>Style de Bière :</i>	Saison
<i>Description :</i>	Robe cuivrée, arômes de houblons et d'épices.
<i>Degré d'alcool :</i>	9,5 ° [28 IBU]
<i>Tarif d'achat :</i>	21 € le magnum



Saison :

A l'origine une saison est une bière belge brassée généralement dans les mois froids, pour être bue l'été, dans les fermes par les travailleurs.

Bien houblonnées et utilisant des eaux dures qui "accrochent" l'amertume, ces bières sont relativement sèches et ont parfois des saveurs de houblons

Elle est comparable pour certains aspects aux bières de garde du Nord de la France et du Pas-de-Calais mais elle en diffère notamment par le goût plus amer et donc plus rafraîchissant.

Elle a la particularité d'avoir aujourd'hui, une teneur plus élevée en alcool (le sucre et l'alcool conservant mieux les produits).

La cuvée les Bons Vœux est produite dans une ferme-brasserie acquise en 1920 par la famille Dupont.

Pour l'histoire, la cuvée était brassée pour récompenser la clientèle fidèle de la brasserie.

Maintenant elle reste une denrée plus rare de la brasserie mais trouvable en boutique spécialisée.

Bière N°7 :

<i>Nom de la cuvée :</i>	Heady Topper
<i>Nom de la brasserie :</i>	The Alchemist (USA – Vermont)
<i>Style de Bière :</i>	Indian Pale Ale Classic
<i>Description :</i>	Bière houblonnée aromatique et amère.
<i>Degré d'alcool :</i>	8° [100 IBU]
<i>Tarif d'achat :</i>	15 € la canette [FDP US] (Total : 45)



Indian Pale Ale :

L'Indian Pale Ale est un style de bière à fermentation haute d'origine anglaise qui tire sa particularité par l'utilisation de houblon en quantité.

« Le houblon est à la bière ce que les épices sont à la cuisine, l'IPA étant à la bière ce qu'un tajine pimenté est à la cuisine. » - *Rédacteur HappyBeerTime*

L'histoire de l'IPA est vraiment trouble, ces bières auraient été développées au XVIII^e siècle pour l'exportation, notamment pour approvisionner les troupes coloniales britanniques en Inde.

Leur plus forte contenance en alcool et en houblon leur permettrait de mieux se conserver durant le long voyage que les ales classiques.

La Heady Topper de la brasserie The Alchemist est depuis longtemps dans les classements des meilleurs bières au monde.

Elle est longuement restée à la première place, la rendant très difficile à obtenir.

Le maître brasseur de chez The Alchemist évoque une levure qu'il aurait découvert lui-même et dont il garde le secret.

Il faut savoir que dans le monde brassicole la culture des levures fascine car on peut la trouver partout, la cultiver pour la réensemencer ensuite pour réaliser son brassin.



Bière N°8 :

Nom de la cuvée : Treat

Nom de la brasserie : Tree House (USA)

Style de Bière : New England IPA

Description : Bière trouble et aromatique
sur les agrumes et fruits
tropicaux.

Degré d'alcool : 8,1 °

Tarif d'achat : 17.5 € la canette [FDP US] (Total : 52.5)

NEIPA :

La New England Pale Ale est une sorte d'IPA dans laquelle les houblons sont infusés en dose massive mais la plupart du temps juste ce qu'il faut pour que juste les arômes et non l'amertume se dégage. En plus de cela il est ajouté au mout du lactose qui rend cette dernière plus onctueuse et trouble : « hazy ».

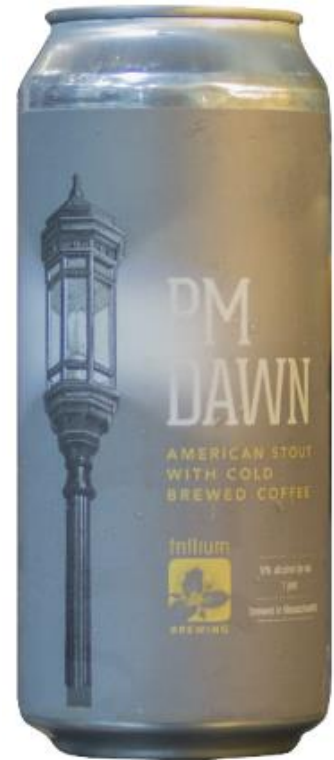
Ce qui est très tendance dans le monde des bières artisanales, rendant certaines cuvées semblables à un jus de fruit. Alliant visuel et arômes juteux de fruits.

La brasserie Tree House est peut-être celle qui fait le plus rêver aux Etats-Unis. Située à 1h30 de Boston dans le Massachussets, il faut souvent faire plus d'une heure de queue pour repartir avec des canettes. Le nombre de bière est limité par jour et par personne et il est impossible de trouver leurs bières ailleurs.

Les gens viennent du monde entier pour pouvoir avoir la chance d'y goûter. Beaucoup de leurs bières font partie des 50 mieux notées au monde sur les sites de notation.

Bière N°9 :

<i>Nom de la cuvée :</i>	PM DAWN
<i>Nom de la brasserie :</i>	Trilium (USA – Massachusetts)
<i>Style de Bière :</i>	Imperial Stout
<i>Description :</i>	Bière noire brassée avec du café.
<i>Degré d'alcool :</i>	9 °
<i>Tarif d'achat :</i>	20 € la canette [FDP US] (Total : 60)



Imperial Stout :

Aussi appelé Russian Imperial Stout, Il s'agit d'un style avec une longue histoire, pas forcément continue d'ailleurs. Ses racines se retrouvent dans les puissants Porters Anglais brassés pour l'export dans les années 1700 et réputés pour avoir été très appréciés par la cour impériale de Russie. Après une interruption des échanges pendant les guerres napoléoniennes, ces bières ont été de plus en plus vendues en Angleterre. Le style a finalement presque disparu, avant de redevenir largement plébiscité dans cette nouvelle ère des brasseries artisanales modernes, à la fois en Angleterre comme un renouveau et aux États-Unis comme une ré-interprétation ou ré-invention, en élargissant le style de caractéristiques typiquement américaines.

C'est une bière noire aux saveurs intenses et généreuses avec une large gamme d'interprétations régionales et d'équilibres dans les saveurs. Elle met surtout en avant les malts torrifiés/brulés avec de profondes saveurs de cafés et cacao et des notes finales douces-amères réchauffant le palais. Malgré l'intensité des saveurs, les différentes composantes doivent se fondre pour obtenir une bière complexe et harmonieuse plutôt qu'une cacophonie alcoolisée.

La brasserie Trilium fait partie avec Tree House de la poignée de brasserie de haut standing qu'il est très difficile de se procurer, surtout hors des Etats-Unis.

Il n'y a pas d'importation officielle, la production étant écoulee entièrement en direct. La seule manière de s'en procurer étant de connaître quelqu'un qui les achètera là-bas pour les expédier par la suite.

Bière N°10 :

Nom de la cuvée : Mélangé N°3
Nom de la brasserie : The Bruery (USA)
Style de Bière : Strong Ale / Barley Wine
Description : Assemblage de trois célèbres cuvées de la brasserie pour un nouveau vieillissement en barrique.
Degré d'alcool : 16.3°
Tarif d'achat : 18 € la bouteille (Total : 36)



Barley Wine :

La barley wine (« vin d'orge » en anglais) est un type de bière à fermentation haute caractérisée par un haut degré en alcool permettant une longue conservation en cave. Lors de son élaboration cette dernière est très souvent vieillie en fût et une fois en bouteille conservée de longues années selon les millésimes par les connaisseurs.

De nombreuses personnes tiennent des caves à bière, conservant de multiples millésimes pour les comparer lors de dégustation verticale.

Comme pour le vin de nombreuses personnes achètent des bouteilles pour leurs millésimes et les revendent ou les échangent en faisant marcher bien entendu la spéculation.

Le mélange n ° 3 de la brasserie The Bruery est un mélange de trois ales fortes et vieilles en fûts de bourbon. « White Oak Sap », un vin de blé, notre bière de la série anniversaire et notre Stout impérial, la « Black Tuesday », unissent leurs forces pour créer cette bière forte et luxueuse, qui associe certaines des meilleures caractéristiques de chacune des bières contributrices. Le chocolat, les fruits noirs, la vanille de chêne et le riche caractère de caramel pénètrent à travers le placage de bourbon pour une saveur extrêmement satisfaisante.

7) Les Sources :

Mes connaissances personnelles

Univers.biere.com / Divine Box

Wikipédia (pour les définitions uniquement).

N'hésitez pas à parcourir le site « Happy Beer time » qui regorge d'informations intéressantes.

Lieux d'achats :

La bière danoise de chez Mikkeller a été directement commandé à la brasserie par internet sur leur site de vente en ligne.

Toutes les bières Belges ainsi que le Mélange N°3 ont été commandées sur le site de vente « Beergium ».

Les cannettes Tree House, Trilium et The Alchemist ont été directement acheté dans la brasserie d'origine puis expédiées par un contact.

Remerciements :

Pour plus d'informations et de photos sur le brassage de **La Sygmoundrie** , je vous invite sur la page facebook du même nom.

Je vous remercie toutes et tous d'avoir joué le jeu de la découverte et de m'avoir permis de vous faire partager cette deuxième grande passion.

Un remerciement particulier à André sans qui cette dégustation n'aurait jamais vu le jour.