

**• Styles •
iconiques
de bières belges**

15 styles de brassage uniques à découvrir en histoires, notes de dégustation et accords



Boussole

La culture de la bière belge se distingue mondialement par une diversité sans égale. Aucun autre pays de la bière ne peut se prévaloir d'une palette aussi riche et variée de styles faisant autorité en matière d'arômes, de couleurs, de goûts, de sensation en bouche et de teneurs en alcool. Cette diversité n'est pas un hasard, mais le résultat de siècles de développement, de savoir-faire et d'ancrage local.

Historiquement, la Belgique occupe une position particulière dans la ceinture des céréales et de la bière européenne. Là où d'autres pays de la bière ont souvent bâti leur tradition sur une sélection de matières premières ou des conventions de brassage strictes, en Belgique on a toujours brassé avec tout ce qui était disponible localement : différentes céréales, épices, sortes de fruits, cultures de levures et techniques de brassage. Cette ouverture et cette créativité pragmatique ont conduit à un spectre particulièrement large de bières et de styles.

S'y ajoute le fait que la Belgique a été un carrefour d'influences au cours des siècles. Dominations successives, routes commerciales, traditions religieuses et échanges culturels ont tous laissé leurs traces dans le paysage brassicole. Notre pays était un patchwork d'usages locaux, chacun avec sa propre identité. Historiquement, chaque région, chaque coin devait être connu pour un style de bière typique qui y était localement ancré. Cette fragmentation régionale n'est plus absolue aujourd'hui, mais des interprétations et accents locaux restent souvent bien présents et reconnaissables.

Dans un tel paysage riche et complexe, les styles de bière offrent un repère essentiel. Ils donnent une direction, aident à formuler les attentes et permettent aussi à l'expérience que l'on recherche de se produire effectivement. Au fur et à mesure que le marché de la bière se développe et que la variété continue de grandir grandit aussi le besoin d'explication et de structure. Un cadre de référence clair devient une boussole qui guide tant l'amateur de bière débutant que le connaisseur expérimenté.

Ce livre remplit ce rôle de manière convaincante. Il ne se contente pas de cartographier les styles de bière mais en explicite aussi les composants gustatifs et les situe dans un contexte gastronomique plus large au moyen de food and cheese pairings mûrement pensés. On a ainsi une vision de ce qui définit un style, de la manière dont les goûts se comportent mutuellement et du rôle optimal à accorder à la bière à table.

Les goûts évoluent, les tendances se succèdent vite et l'innovation est constante dans le monde de la bière. C'est précisément pour cela qu'il y a un besoin de reconnaissance et de repère. Quand la connaissance, les attentes et l'expérience se rejoignent, naît la magie qui rend le marché belge de la bière si particulier. Ce livre contribue à une expérience de consommateur maximale en rendant cette magie possible non par hasard mais de façon consciente et délibérée. Santé !

Krishan Maudgal,
Directeur Brasseurs Belges



Geert Van Lierde, Ben Vinken et Jef Van den Steen cumulent ensemble plus de 150 ans d'expérience en tant qu'auteurs spécialisés dans la bière. Ils ont collaboré à 111 numéros du magazine BièrePassion et ont dégusté plus de 1000 bières.

Photo : ©Gil Tormans



**“Belgian
beers defy
any attempt
to categorise
them.”**

Michael Jackson

*N° 1
Grote Belgische Bieren*

Quinze styles iconiques de bières belges

Aucun autre pays au monde ne peut se prévaloir de quinze styles de bière. Cela explique pourquoi nous possédons la plus grande diversité de bières au monde. C'est entre autres cette profusion qui nous a valu il y a dix ans notre reconnaissance au patrimoine mondial de l'Unesco.

Mais comment distinguer les arbres à travers la forêt ? L'auteur brassicole Michael Jackson (1942-2007) a été le premier à faire une tentative pour classer ce trésor de bières foisonnant en catégories ou *beer styles* dans son livre événement *The Great Beers of Belgium*, paru en 1991.

Nous sommes maintenant en 2026, trente-cinq ans plus tard, et pas mal de styles de bière se sont encore ajoutés depuis, car la créativité de nos brasseurs ne s'arrête pas. Dans ce livre, nous répertorions quinze styles de bière. Jef Van den Steen et Geert Van Lierde les ont présentés un par un dans autant de numéros de *BièrePassion Magazine*. Ils ont creusé profondément dans l'histoire de chaque style de bière et ont braqué les projecteurs sur les brasseurs derrière les bières.

J'ai aussi puisé dans les notes de dégustation nombreuses et objectives réunies par notre panel de dégustation BièrePassion au cours des ans, si bien que vous pourrez découvrir les bières les plus représentatives de chaque style dans leur aspect, arôme, goût et longueur en bouche. Par ailleurs, une question se pose toujours : quel mets s'accorde le mieux avec ce style, et quel fromage ? Quand vous avez fait 111 numéros de *BièrePassion Magazine* et neuf livres, vous disposez forcément d'une mine d'informations. Celles-ci sont réunies dans ce livre, du moins l'essentiel.

Je dédie donc ce livre à mon grand mentor Michael Jackson, qui m'a mis sur la voie pour une belle carrière d'auteur brassicole et éditeur.

Cheers !



Ben Vinken
Auteur brassicole et éditeur de *BièrePassion Magazine*

Sommaire

Styles de bière

Lambic, Gueuze & Kriek	08
Bière blanche	26
Saisons	42
Rouge-brun flamande	60
Double, Triple & Quadruple	80
Blonde forte	104
Brut	122
Ale Spéciale Belge	138
Pils	152
Scotch Ale & Stout	172
Vins d'orge	188
Sans alcool & Extra	208
Bières fruitées fortes	224
Barrel Aged & Oaked	240
Bières brett et de coupage	260

Tastings

Lambic, Gueuze & Kriek	16
Bière blanche	34
Saisons	50
Rouge-brun flamande	70
Double, Triple & Quadruple	88
Quadruple & Vins d'orge	96
Blonde forte	114
Brut	130
Ale Spéciale Belge	144
Pils	162
Scotch Ale & Stout	180
Vins d'orge	198
Sans alcool & Extra	216
Bières fruitées fortes	230
Barrel Aged & Oaked	250
Bières Brett et de coupage	270

Food Pairings

Maatjes & Lindemans Cuvée René	22
Hoegaarden & Moules-frites	38
Saison de Dottignies & pâté et saucisson d'Ardenne	56
Rodenbach & Tomate aux crevettes	76
Chimay Triple & Carbonnades flamandes	102
Omer & Anguilles au vert	118
Bolleke De Koninck & Tartare de veau	148
Cristal Alken & Rillettes	168
Scotch Silly & Croustillons	186
Rochefort 10 & Dame blanche	204
Kasteel Rubus Framboise & mousse au chocolat	236
Silly Scotch Barrel Aged & Steak béarnaise	256
Rebelse Strop & Toast aux champignons	276

Cheese Pairings

Kriek Cuvée René & Aged Stilton AOP	24
Vedett Extra White & Burrata	40
Saison Dupont Cuvée Dry Hopped & Monte Enebro	58
Petrus Rood Bruin & Crottin de Chavignol AOP	78
Cornet & Kaasterkaas	120
Malheur Brut Réserve & La Gabarre	136
Palm & Gouda AOP de Hollande-Septentrionale	150
Primus & Young Farmdal	170
Cuvée du Château & époisses Berthaut AOP	206
Tripel Karmeliet 0,4 % & Comté jeune	222
Kasteel Rouge & Florence	238
Bush Prestige & Shropshire Blue	258
Orval & Pas de Rouge	278

Geuze
Boon

LEMBEEK

GEUZE
Mariage
Parfait

Lambic, Gueuze & Kriek

Dans le numéro 11 de *BièrPassion Magazine*, nous avons réuni tous les brasseurs de lambic à Drie Fonteinen, pour un tasting où nous avons dégusté huit vieilles gueuzes ou gueuzes à l'ancienne en compagnie de Michael Jackson, qui avait consacré pas moins de quarante pages à ce style de bière dans son livre célèbre *Grandes Bières de Belgique*. Nous avons répété l'opération dans le numéro 91, cette fois avec les nouvelles vieilles gueuzes qui venaient d'être mises en vente. Ce style de bière est certainement le plus ancien, mais il est toujours "alive and kicking". En écrivant ces lignes, je déguste la bière du jubilé de Boon, la Mariage Parfait 10 % brassée à l'occasion des 50 ans de la brasserie. Sur l'étiquette, il est écrit "one of a kind", un véritable collector. Et j'en suis particulièrement heureux ! Je n'avais jamais goûté une gueuze de 10 degrés. Vous avez ici tout d'une Mariage Parfait normale, un goût intense et complexe où domine le vieux lambic, mais s'y ajoutent la plénitude et les notes veloutées liées à la haute teneur en alcool. Frank Boon, baptisé à l'époque "the geuze revivalist" par Jackson, a fait un travail de titan pendant cinquante ans et a sans doute revitalisé tout le secteur. Ce n'est pas pour rien qu'il avait reçu le Michael Jackson Award en 2021. Dans son livre, ce dernier avait d'ailleurs écrit : "Aucune bière n'est aussi longue à produire que le lambic, et aucune n'est aussi difficile à vendre – son goût étant extrêmement complexe pour le consommateur. Boon a redonné vie au métier, dont il est devenu un indiscutable ambassadeur."

"On fait une bonne gueuze en déambulant entre ses fûts et en goûtant", encore une citation de Boon. Il en a 161, des foudres de 5000 à 26.000 litres. Et tous ses assemblages sont caractérisés par une certaine délicatesse. Il est aussi un exemple pour les producteurs de Kriek ; j'ai vu un jour toute la masse qui subsiste après la macération des griottes dans le lambic ... Une autre gueuze récente explosant de créativité a été la Lindemans Dark Cuvée René, la première gueuze foncée (au froment grillé) et "finie" en fûts de cognac, spécialement faite pour le 85e anniversaire de René Lindemans, dont la brasserie existe depuis plus de 200 ans !

Les nouveaux venus, aussi petits soient-ils, garantissent aussi un certain rajeunissement des brasseurs et coupeurs de lambic et montrent que le segment reste bien vivant. Ce style, nous devons le chérir, et à chaque gueuze que nous buvons nous rappeler que c'est "notre champagne", le champagne de Bruxelles et du Pajottenland.

Profil du style

FERMENTATION	Spontanée
ALCOOL	5,5-7,5 % vol.
COULEUR	max. 25 EBC
AMERTUME	max. 20 IBU
DENSITÉ	min. 12,7 ° Plato



Sans lambic il n’y aurait ni gueuze, ni kriek

Il y a très longtemps, quand brasser de la bière relevait plus du hasard heureux que de la connaissance, les brasseurs utilisaient toutes les céréales possibles et imaginables qu’ils pouvaient trouver dans leur région, de préférence quand elles étaient bon marché. Ils travaillaient uniquement avec des matières premières locales. Il faut dire que la vente et la consommation de leur bière étaient aussi locales, chaque ville ou village possédait à l’époque au moins une brasserie.

À partir de la deuxième moitié du quinzième siècle, dans le duché de Brabant (qui comprenait à l’époque, outre l’actuelle province du Brabant flamand, la province d’Anvers et la province du Brabant septentrional ou Noord-Brabant aux Pays-Bas), l’utilisation de froment dans le brassage de la bière a entamé une progression qui devait durer jusqu’à la fin du dix-neuvième siècle. Le sol limoneux brabançon est très fertile et se prête particulièrement bien à la culture du blé ou froment. Avec cette large disponibilité de froment, le Brabant se distinguait des régions environnantes et c’est ainsi qu’il est devenu le berceau des bières de froment dans les Pays-Bas du Sud. L’utilisation de grandes quantités de froment (jusqu’à 50 % de l’apport) a conduit à l’émergence de deux types de bière : la bière blanche sur l’axe Hoegaarden-Louvain en suivant le cours de la Dyle, le lambic sur l’axe Halle-Bruxelles, autour de la Senne. Mais malgré tout, l’orge est restée la céréale la plus importante pour le brassage, y compris dans le Brabant. Pendant des décennies, les brasseurs ont expérimenté, à la recherche de la proportion idéale d’orge et de froment pour obtenir une bière savoureuse qui puisse aussi se conserver longtemps.

LAMBIC

C’est grâce à Remy Le Mercier, receveur de la ville de Halle, que nous savons ce qui était la bonne quantité de froment. Dans une notule d’un compte de la ville de 1559, il a écrit que deux sortes de bière y étaient alors brassées : la Houppe et la Keute.

“Houppe” est la francisation de hoppe et désigne une bière brassée avec du houblon, qui apparaît déjà aux alentours de 1400 dans les comptes de la ville de Halle. “Keute” renvoie à kuyte, une sorte de bière déjà brassée depuis le début du quinzième



Boon possède 161 de ces foudres où mûrit le lambic.

siècle, notamment à Bruxelles. Le plus important est cependant l'extrait suivant : "Nulz s'advance de faire de bree sans y mettre XVI Rzes de grains assavoir VI Rzes de fourment et X Rzes dorge." En d'autres termes, les brasseurs se voyaient obligés d'utiliser 6 parts de froment et 10 parts d'orge, ce qui donne en système décimal 37,5 % de froment et 62,5 % d'orge. Mais le fait qu'il s'agit là d'un breuvage précurseur du lambic n'a été établi que bien plus tard. C'est en 1970 que l'ingénieur-architecte Marcel Franssens a fait le lien avec le rapport orge/froment que les brasseurs de lambic appliquent aujourd'hui et qui est de 60/40. En cinq siècles, ce rapport est donc pratiquement resté inchangé. Quelle que soit la possible ancienneté de cette bière, le nom de lambic n'apparaît pour la première fois qu'à la fin du dix-huitième siècle, pendant la domination française. Pour éviter la spéculation et les prix abusifs, l'occupant français fixa une série de prix maximum. Les brasseurs bruxellois ne pouvaient vendre leur "alembic" plus cher que 321 livres françaises la tonne. C'était en 1794. À partir de là, le nom est apparu de plus en plus souvent, orthographié de différentes façons : bière d'allambique, alambic ... pour être enfin raccourci en lambic (en français) ou lambik en néerlandais.

GUEUZE ET KRIEK

L'appellation gueuze apparaît pour la première fois au tout début de la Belgique. Les Bruxellois fortunés s'adonnaient ainsi dans le lieu de pèlerinage de Halle à la gueuze-lambic. À Bruxelles, on servait le lambic gueuse et simple, autrement dit, la gueuze était une autre bière que le lambic ordinaire. À partir de 1893 apparaît la dénomination de "lambic en bouteille", qui deviendra plus tard "lambic gueuse". La grande percée de la gueuze s'est faite lors de l'Exposition Internationale de Bruxelles en 1897 – qui a drainé 7,8 millions de visiteurs – la bière a alors acquis une notoriété dans tous les coins du pays. La gueuze était une bière limpide et pure, avec un superbe col de mousse, et que l'on pouvait conserver longtemps dans un contenant pratique, une bouteille de champagne. Autant d'avantages par rapport au lambic encore souvent trouble, ne moussant pas et livré au particulier dans des tonneaux de bois d'environ 200 litres. Le lambic n'a pas seulement engendré la gueuze, la krik elle aussi est faite avec du lambic.

À partir du début du dix-neuvième siècle, la griotte de Schaerbeek a connu une grande diffusion dans les environs de Bruxelles. Cette cerise est ronde et d'un beau rouge foncé, la chair en est tendre et juteuse. Bien que ce fruit appartienne à la catégorie surette des griottes, son goût est agréablement sucré. Autant de caractéristiques qui en font le fruit parfait pour macérer dans du lambic : le fruit est rouge cerise foncé, ce qui confère une belle couleur à la bière, sa chair est tendre et juteuse si bien qu'elle se fond facilement dans la bière. Et enfin, les sucres que le fruit contient font en sorte que la bière se remette à fermenter. Le lambic n'est plus que très rarement bu. Mais il est toujours brassé, car sans lambic il n'y aurait ni gueuze ni kriek.

BRASSER DU LAMBIC

La différence entre le brassage du lambic et celui de toutes les autres sortes de bière ne réside pas seulement dans les matières premières utilisées. La fermentation spontanée est tout aussi importante ! Pour brasser du lambic, les brasseurs n'utilisent pas de levure, c'est la bière elle-même qui fermente spontanément. Après un très long temps de cuisson, le brassin est transféré dans le bac refroidisseur, un grand bac plat et ouvert installé dans le grenier de la brasserie, sous les combles. Le brassin entre au maximum en contact avec l'air extérieur, si bien que les levures sauvages présentes dans l'air ambiant peuvent fertiliser le moût, le liquide contenant des sucres résultant du processus de brassage.

Après cet ensemencement par les levures sauvages, le moût refroidi est placé dans des tonneaux de bois où après quelques heures ou quelques jours, en fonction des conditions climatiques, la fermentation commence. Ces tonneaux de bois sont essentiels dans le processus de production car du fait de leur longue utilisation, les pores du bois sont devenus de véritables nids à levures sauvages. De plus, le bois ne laisse passer que peu d'oxygène de l'air. Juste ce qu'il faut pour assurer une fermentation lente et favoriser la production d'acide lactique. Le refroidissement du brassin dans le bac refroidisseur implique qu'il n'est possible de brasser que quand les températures nocturnes extérieures sont suffisamment basses. Par conséquent, il n'est possible de brasser du lambic que dans la période allant de la chute à la pousse des feuilles. Le lambic reste toujours une vraie bière saisonnière. Encore une dernière spécificité du lambic : l'absence de goût de houblon. Contrairement aux autres brasseurs qui travaillent avec du houblon frais, les brasseurs de lambic choisissent ce que l'on appelle du houblon suranné. Celui-ci a perdu toute son amertume mais conserve son action bactériostatique. Autrement dit, il favorise la conservation de la bière sans lui donner d'amertume.

FAIRE DE LA GUEUZE ET DE LA KRIEK

La gueuze naît en mélangeant et embouteillant des lambics jeunes et vieux et est inspirée de la méthode champenoise où du vin jeune est mélangé à du vin vieux, le tout étant amené à fermenter en bouteille par l'ajout d'une liqueur de tirage, un mélange de vin, de sucre et de levures sélectionnées. Un tel mélange s'opère aussi pour faire la gueuze, mais la liqueur de tirage est superflue. Les levures présentes dans le lambic jeune sont suffisamment fortes pour provoquer la refermentation en bouteille et le jeune lambic contient aussi encore pas mal de sucres fermentescibles. Ces sucres sont transformés en alcool (la gueuze est donc plus fortement alcoolisée que le lambic) et en gaz carbonique ou CO₂ (les bulles qui alimentent le col de mousse). La gueuze est commercialisée dans deux qualités différentes. Si la bière est faite suivant la méthode décrite ci-dessus, on parle de "vieille gueuze", ou gueuze à l'ancienne, donc faite selon la vieille méthode traditionnelle.

Mais après la Seconde Guerre mondiale, lorsque le goût du consommateur est devenu plus sucré sous l'influence des colas et autres *soft drinks*, les grandes brasseries notamment ont joué sur cette tendance en filtrant, pasteurisant, sucrant et saturant le mélange de lambics. Cette version commerciale s'appelle tout simplement la gueuze. Ces appellations ont été consacrées en 1997 par l'attribution du label européen SRG (Spécialité Régionale Garantie). Pour terminer, voici encore quelques chiffres pour les techniciens : la densité originelle doit être d'au moins 12,7 ° Plato, le pH ou degré d'acidité de maximum 3,8, l'amertume de maximum 20 IBU (= International Bitterness Unit) et la couleur de maximum 25 EBC (= European Brewery Convention). La différence entre "vieille kriek" (la version artisanale traditionnelle) et "kriek" (sa petite sœur commerciale) est semblable à celle existant entre vieille gueuze et gueuze. La vieille kriek doit naître de l'assemblage de bières lambic d'un âge moyen d'au moins un an et dont la plus vieille a mûri au moins trois ans dans des tonneaux de bois (c'est aussi valable pour la gueuze). À ce mélange sont ajoutés des cerises, du jus de cerises ou un concentré de jus de cerises, pour un poids équivalent à au moins 10 % et au maximum 25 % du poids du produit final. Ce mélange doit connaître une refermentation en bouteille et doit après six mois de maturation répondre aux mêmes exigences techniques que celles de la gueuze à l'ancienne. Pour la version commerciale, la refermentation en bouteille tombe, de même que les exigences techniques qui en découlent.



Pour le 85^{ème} anniversaire de René Lindemans est sortie une gueuze foncée, grâce à l'utilisation de froment grillé. La bière a mûri deux ans en foudre et un an en fûts de cognac.



Pour les cinquante ans de la brasserie, Boon a proposé cette Mariage Parfait de 10 % vol. alc.



En 2021, Frank Boon a reçu le Michael Jackson Award pour son œuvre de pionnier afin de remettre la vieille gueuze sur la carte.

GUEUZE BOON À L'ANCIENNE

Comme exemple type d'une vieille gueuze, le choix est tombé sur Boon. Ce brasseur de lambic de Lembeek est en effet un des rares – à quelques plus petits producteurs près – qui ne fait aucune gueuze (commerciale) et se limite donc à la vieille gueuze. Sa Oude Gueuze Boon est aussi leader de marché dans ce segment spécifique. Et pourtant, Boon est relativement un nouveau-venu dans le monde du lambic. C'est en 1977 que Frank Boon reprend le coupeur de gueuze De Vidts, à une époque où les brasseurs de lambic et les coupeurs de gueuze fermaient les uns après les autres. À partir de 1990, Boon brasse son propre lambic dans une installation composée essentiellement de matériel de deuxième main. Entre-temps, une installation complètement neuve a été montée en 2011, la première spécifiquement conçue pour le brassage du lambic.

Cette vieille gueuze est la plupart du temps proposée en bouteilles de champagne de 37,5 cl ou 75 cl, pourvues d'un bouchon de champagne et d'un muselet. La bière affiche 7 % vol. alc., ce qui est beaucoup comparé aux autres vieilles gueuzes. La bière est d'un blond doré, tirant sur le légèrement ambré, elle est joliment pétillante et porte un beau col de mousse fine et blanche. L'arôme révèle que cette vieille gueuze est composée de lambics qui ont mûri en foudres de bois et les évocations d'écurie et de cuir nous racontent que des levures sauvages (*Brettanomyces*) y ont été à l'œuvre.

Cette vieille gueuze développe ensuite un nez très frais, plus épicé que fruité, même si un soupçon de pomme verte (*Granny Smith*) y est perceptible. Le goût est très intense et complexe avec entre autres des saveurs de bois, vanille et butterscotch (goût de beurre doux) et d'acides lactiques doux dans le rôle principal. En résumé : une vieille gueuze tendre et facile à boire. La finale est longue et intense, avec des notes acides et sèches qui donnent à cette bière un caractère de champagne.

VIEILLE KRIEK LINDEMANS CUVÉE RENÉ

Au début des années 1970, il s'en est fallu de peu que Lindemans arrête la production de kriel et vieille kriel, suite à la raréfaction des griottes de Schaerbeek. Mais en 1978, une solution a été trouvée : René Lindemans a suivi un tuyau intéressant pour atterrir à Passau chez Bayerwald, un producteur entre autres de pulpe de cerises (jus + chair du fruit). Depuis lors, tant la kriel (version commerciale dont Lindemans est le leader de marché) que la vieille kriel (qui a reçu de la part de l'importateur américain Merchant du Vin le nom affectueux de Cuvée René) sont faites à base de cette pulpe de griottes Wildkirch.

Cette vieille kriel est proposée en bouteilles de champagne tant de 37,5 cl que de 75 cl, fermées par un bouchon normal, mais celui-ci est recouvert, pour éviter que cette bière vivante ne le fasse sauter, d'une capsule et d'un papier d'argent rouge. La teneur en alcool est de 6 % vol.

La couleur est indéniablement rouge, même la mousse est légèrement rosée. Parler de limpidité brillante serait exagérer, mais cette bière est cependant limpide malgré sa refermentation en bouteille. Inutile de chercher les cerises dans l'arôme, ce sont surtout les levures sauvages qui s'attribuent ici le premier rôle, complétées par des évocations de fromage et des notes soufrées. En bouche, cette vieille kriel se révèle très, très sèche, à la limite de l'astringence. Ce côté acide est prépondérant et rappelle aux connaisseurs les saveurs d'il y a une trentaine d'années. C'est donc une vieille kriel telle que la vieille kriel doit être. La longueur en bouche est brève, sure et rafraîchissante.

Autres exemples du style

- Lindemans Cuvée René Vieille Gueuze
- Mort Subite Vieille Gueuze
- Timmermans Vieille Gueuze
- De Troch Vieille Gueuze
- Girardin
- Cantillon
- De Cam Vieille Gueuze (coupeur de gueuze)
- Drie Fonteinen Vieille Gueuze (coupeur de gueuze)
- Hanssens Vieille Gueuze (coupeur de gueuze)
- Oud Beersel Vieille Gueuze (coupeur de gueuze)
- Tilquin Gueuze à l'ancienne (coupeur de gueuze)
- De Lambiekfabriek
- Eylebosch
- Boerenerf



Tasting

12 BIÈRES LAMBIC, GUEUZE & KRIEK

Les bières lambics comptent parmi les styles les plus anciens et les plus authentiques de Belgique. Elles sont issues d'une fermentation spontanée grâce aux levures sauvages de la vallée de la Senne, ce qui leur confère leur fraîcheur acidulée et leur grande complexité. La gueuze résulte de l'assemblage de lambics jeunes et vieux, lui donnant une belle effervescence, tandis que la kriek est enrichie de cerises pour une touche fruitée. Ces bières allient tradition, savoir-faire et caractère affirmé.





GUEUZE LAMBIC MORT SUBITE

Provenance : Brasserie De Keersmaecker, Kobbegem

Bouteille : bouteille de 75 cl avec bouchon de champagne et muselet.

Teneur en alcool : 7 % vol.

Aspect : ambrée, tirant vers le blond. Malgré un perlé trop léger, la bière possède un chapeau de mousse agréablement blanc, stable et s'accrochant à la paroi du verre.

Arôme : cette bière se caractérise par un nez sec et frais présentant des touches raffinées de miel et de légères traces de feuilles de menthe du jardin.

Goût et longueur en bouche : bière ronde, assez épicée. Toutefois, elle ne présente qu'une légère acidité et peu d'amertume. La fin de bouche est dans un premier temps sèche, épicée et assez brève ; ensuite se dégage un goût sucré rappelant le yoghourt, légèrement acide et velouté.

Conclusion : une bière agréable, qui se boit facilement.



3 FONTEINEN

Provenance : Brasserie-stekerij Drie Fonteinen, Beersel

Bouteille : bouteille de 75 cl avec bouchon de champagne et muselet.

Teneur en alcool : 5 % vol.

Aspect : ambre clair avec un perlé très important et fin, développant une mousse abondante ; la mousse est fine et onctueuse, très stable et a de la tenue au niveau de la paroi du verre.

Arôme : tout d'abord se dégagent des touches légèrement sulfureuses et extrêmement furtives, qui s'estompent très rapidement ; ensuite se dégage un bouquet frais, sec, riche en ester caractéristique de la fermentation spontanée.

Goût et longueur en bouche : cette bière possède un goût intense, un mariage entre une fraîche acidité (avec des notes de cidre et de rhubarbe) et une amertume au goût de noix présentant une belle harmonie. Amère et sèche, longue et intense.



VANDERVELDEN 135

Provenance : Gueuzerie Oud Beersel, Beersel

Bouteille : champagne verte, 37,5 cl, bouchon et muselet.

Teneur en alcool : 5 % vol.

Aspect : blond doré presque comme une triple, de voilé à trouble, peu de perlé de CO₂ décelable, avec une mousse blanche et fine qui retombe assez vite.

Arôme : peu de complexité, surtout légèrement aigrelet et aussi légèrement fruité, des touches de bois et des Bretts sont timidement présentes.

Goût et longueur en bouche : assez acide, très sec mais ensuite assez simple. Fortement asséchant après déglutition. La finale est persistante, la forte acidité s'écoule.

CUVÉE RENÉ

Provenance : Lindemans, Sint-Pieters Leeuw

Bouteille : champagne verte, 75 cl, avec bouchon et capsule.

Teneur en alcool : 5,5 % vol.

Aspect : de couleur entre le blond et l'orange ; un col de mousse timide qui tombe vite couronne la bière qui fait montre de peu de bulles de gaz carbonique.

Arôme : des touches de bois jouent ici le rôle principal. Les amateurs de cigares parmi les membres du panel reconnaissent du tabac cubain bien qu'une remarque plus prosaïque d'un autre membre du panel renvoie plutôt à des vieilles planches de tonneaux. Du fruit trop mûr prend alors la relève. En dégustation à l'aveugle sans savoir de quel type de bière il s'agit, personne ne penserait à de la gueuze, souligne un membre du panel.

Goût et longueur en bouche : mais en bouche, les acides jouent un rôle important en tant que partie prenante du goût qui révèle aussi plus loin des touches de fruit confit. Donc moins rafraîchissant. Cette cuvée apparaît comme une solide gaillarde, plus solide que ne le laissent supposer ses 5,5 % vol. La finale est plutôt âpre et longue.



BLACK LABEL EDITION 3

Provenance : Boon, Lembeek

Bouteille : champagne verte, 75 cl, avec bouchon et muselet.

Teneur en alcool : 7 % vol.

Aspect : blond, trouble, fortement saturé de gaz carbonique, col de mousse débordant, blanc, fin et stable.

Arôme : frais et cependant moelleux, selon l'adage du brasseur Frank Boon. Un peu herbeux (donc odeur tendant vers l'herbe fraîche), bien que selon certains la bière ait plutôt une odeur de foin (tendant vers l'herbe sèche). Le gaz carbonique joue aussi un rôle dominant dans l'arôme.

Goût et longueur en bouche : suite à la grande quantité de gaz carbonique, il se produit dans la bouche une véritable explosion d'acides frisant l'astringence. Un goût tout sauf moelleux, mais aussi de ce fait moins complexe. Après déglutition, les acides s'écoulent lentement.

Remarque : à recommander à qui n'a jamais bu de vieille gueuze.



MARIAGE PARFAIT 2012

Provenance : Boon, Lembeek

Bouteille : champagne verte, 75 cl, avec bouchon et muselet.

Teneur en alcool : 8 % vol.

Aspect : de couleur orange, légèrement trouble, perlé calme, col de mousse blanc et fin qui tombe rapidement.

Arôme : le tabac domine, les amateurs de cigares du panel évoquent des havanes, les non-fumeurs pensent plutôt à de vieilles planches de tonneaux de bois. Ensuite, légèrement acide et métallique.

Goût et longueur en bouche : un fort picotement de CO₂ en bouche, ensuite acide et tendant vers le kéfir et puis de l'acide lactique doux. Ensuite une sensation acide qui énerve les dents, comme quand on mange de la rhubarbe, des griottes ou des prunes pas mûres. Cette bière assez complexe est aussi un peu sucrée (moelleuse, dirait Frank Boon). Les goûts restent très longtemps suspendus au palais.





FOND TRADITION

Provenance : Vanhonsébrouck, Emelgem

Bouteille : bouteille 37,5 cl avec bouchon de champagne et muselet

Teneur en alcool : 5 % vol.

Aspect : limpide et brillant, avec une couleur entre l'ambre doré et le rouge cuivré, avec un reflet orange. Une couleur vraiment foncée pour une vieille gueuze. Le pétilllement est à peine visible, la mousse blanche retombe très vite.

Arôme : le nez est atypique : nous sentons du caramel, quelque chose de sucré alors que l'on attend plutôt d'une vieille gueuze de la fraîcheur et des acidités. Il n'y a guère d'acidités discernables ici.

Goût et longueur en bouche : heureusement, le goût correspond mieux aux caractéristiques d'une vieille gueuze que l'arôme. Le goût est frais, mais quand même plus amer qu'acide. L'acidité évoque la pomme Granny Smith. Ensuite, il y a peu de corps, la bière est très mince. La finale est courte et asséchante.

Remarque : cette Fond Tradition est la seule vieille gueuze qui ne vienne pas du Pajottenland. La bière s'écarte donc légèrement de celles du berceau du lambic, mais elle se laisse boire.



EYLENBOSCH

Provenance : Eylenbosch, Kobbegem

Bouteille : bouteille verte 75 cl avec bouchon de champagne et muselet

Teneur en alcool : 5,8 % vol.

Aspect : limpide et doré. Pas d'acide carbonique ni de mousse, comme si la refermentation en bouteille n'avait pas eu lieu.

Arôme : le nez est cependant très prometteur : de fraîches acidités et des bretts (= brettanomyces), les levures sauvages typiques qui apportent ces notes terreuses spéciales dans l'arôme, des notes qui évoquent la ferme, la sueur du cheval, l'écurie ...

Goût et longueur en bouche : dans la bouche, cette Eylenbosch se révèle intense, mais aussi plate étant donné l'absence totale de CO₂. À côté d'une légère amertume (venant des bretts), le goût est principalement marqué par l'acide citrique. La finale est longue, fraîche et asséchante.

Remarque : les connaisseurs du panel ont goûté immédiatement ici la signature de De Troch de Wambeek. Et en effet, l'étiquette mentionne que le vieux lambic du coupage vient de De Troch, tandis que le jeune lambic est un brassin propre.



OUDE PIJPEN

Provenance : Oud Beersel, Beersel

Bouteille : bouteille verte 37,5 cl avec bouchon de champagne et muselet

Teneur en alcool : 6,5 % vol.

Aspect : légèrement voilé, et de couleur vieil or. Le col de mousse blanche est impressionnant, le pétilllement de CO₂ est calme mais constant.

Arôme : le nez de cette "Oude Pijpen" est le prototype du nez qu'une vieille gueuze doit avoir ! C'est une pure bombe de brettanomyces, avec sa petite pointe d'amertume et les odeurs d'écurie caractéristiques.

Goût et longueur en bouche : le goût est à la fois tendre et sec, avec des acidités agréables. Fruité aussi (de la pomme mûre). La finale est bien asséchante.

Remarque : les superlatifs s'imposent. Un membre du panel a carrément déclaré : "Cela fait le bonheur d'un homme."