

Les 150 meilleures bières au monde

sur 10.000 dégustées



**Les fiches de dégustation des
150 bières**

Les statistiques détaillées

Emmanuel Gillard

**Projet
Amertume**

Dépôt légal : avril 2015

ISBN : 978-2-9546756-2-6

EAN : 9782954675626

Toute reproduction de tout ou partie de cet ouvrage, par quelques procédés que ce soit, est strictement interdite sans accord écrit et préalable de l'auteur.

Les brasseurs peuvent néanmoins utiliser les fiches de dégustation de leurs produits en utilisant la totalité du descriptif et en mentionnant la source.

Tout comme pour l'ensemble de mes livres, l'intégralité des sommes récoltées sera reversée aux Restos du Cœur.

Copyright 2015 Emmanuel Gillard

Contenu

Introduction.....	7
I. Les 150 meilleures bières au monde.....	9
I.1 La fiche et les critères de dégustation.....	9
I.2 Les notes de dégustation.....	23
II. Les statistiques.....	106
II.1 Classement par pays.....	106
II.2 Classement par styles et sous-styles.....	107
II.3 Statistiques liées aux familles de bière.....	110
Le dégustateur.....	111
Remerciements.....	113
Annexe 1 : Tableau des styles et sous-styles de bière – Système de classement Emmanuel Gillard.....	115

Introduction

C'est fait ! Le 16 avril 2015, en un peu plus de vingt années, j'ai atteint les 10.000 bières différentes dégustées.

Depuis de nombreuses années, je parcoure le monde à la recherche de nouvelles brasseries et de nouvelles bières. Que ce soit lors d'un salon brassicole, dans les magasins spécialisés, par colis postal ou par visite du lieu de production, j'ai réussi à déguster 10.000 bières différentes.

L'occasion pour moi de faire un point sur ces excellents moments, en rassemblant les 150 meilleures bières... jusqu'à présent !

I. Les 150 meilleures bières au monde

I.1 La fiche et les critères de dégustation

Avant de lire une fiche de dégustation, il convient au préalable d'en comprendre le fonctionnement.

Chaque bière est décrite par l'intermédiaire de 35 éléments.

Nous allons donc parcourir ensemble la signification de ces différents critères.

DÉNOMINATION

Il s'agit du nom de la bière tel qu'il apparaît sur l'étiquette. C'est donc la dénomination commerciale complète. Au sein d'une lettre, les bières sont classées par ordre alphabétique afin de retrouver plus rapidement une bière déterminée.

Dans le cas de bières de dénomination française commençant par un article défini (le, la, l', les) ou un article indéfini (un, une, des), cet article est positionné en fin de dénomination et placé entre parenthèse. Par exemple, LA RONBOISE sera classé sous RONBOISE (LA). Pour toutes les autres langues, la dénomination d'origine est conservée.

BRASSERIE

Il s'agit du nom de l'établissement ayant brassé la bière. Dans le cas où une bière est brassée sous licence dans un pays étranger, la brasserie mentionnée est celle ayant effectivement brassé la bière.

Lorsqu'une brasserie change de nom, mais que sa situation géographique reste inchangée, les bières produites sont considérées comme identiques (aucune nouvelle entrée ne sera ajoutée).

Exemple : De Smedt

% vol

Il s'agit du pourcentage d'alcool par rapport au volume de la bière. Cette valeur est approximative car une bière au goût évolutif (bière sur lie) continuera de fermenter et en conséquence le taux d'alcool augmentera avec le temps. C'est le rôle de la levure de transformer le sucre en alcool et en CO₂. Le pourcentage d'alcool final d'une bière dépendra donc à la fois de la quantité de matière fermentescible présente dans le moût (voir DENSITÉ) et de l'atténuation de la levure, c'est-à-dire de sa capacité à transformer le sucre en alcool plus ou moins complètement.

Il existe d'autres mesure de l'alcool contenu dans la bière : pourcentage d'alcool au poids, degrés belges,... mais le pourcentage d'alcool au volume est le plus courant.

Exemple : 8% vol.

STYLE

Les styles de bière permettent de regrouper des produits disposant de caractéristiques organoleptiques communes. Ces éléments gustatifs sont liés aux techniques de fabrication, aux ingrédients employés ou encore à des contraintes historiques qui ont impliqué des habitudes de brassage qui se sont poursuivies jusqu'à présent.

Il ne s'agit pas d'une étude historique des styles de bière. Aussi, un porter actuel n'a plus les mêmes caractéristiques que lors de sa création. De ce fait, des styles disparaissent tandis que d'autres apparaissent, lorsqu'un nombre suffisant de références est disponible sur le marché pour pouvoir prétendre à devenir un style à part entière.

Il y a plusieurs manières de présenter les styles de bière. J'ai choisi une classification sur base du type de fermentation. La fermentation est une des étapes de la fabrication de la bière. Cette étape consiste à ensemencher le moût avec une certaine quantité de levures (on parle alors de « levain ») afin que ces levures transforment les sucres présents en alcool et en gaz

carbonique. Il existe quatre types de fermentation : haute; basse, spontanée et mixte.

Au sein d'un type de fermentation, les styles sont classés selon leur origine géographique.

Ce système de classement des styles de bière est un travail personnel qui s'est appuyé sur les quatre grandes références existantes en la matière :

- Le site web Ratebeer (<http://www.ratebeer.com>)
- Brewers Association (<http://www.brewersassociation.org>)
- Beer Judge Certification Program (BJCP) (<http://www.bjcp.org>)
- Le site web Beeradvocate (<http://www.beeradvocate.com>)

Ces systèmes de classement sont tous rédigés en anglais. Chacun a ses avantages et inconvénients mais aucun ne semblait parfait.

Ratebeer et Beeradvocate ne couvrent pas tous les styles.

Brewers Association et Beer Judge Certification Program (BJCP) présentent un travail très complet et détaillé, à tel point que les différences entre certains styles sont très minimes. Les styles d'origine américaine sont surreprésentés et brouillent un peu les cartes. De plus, je considère que certains styles n'ont pas lieu d'être car ils sont basés sur des caractéristiques qui peuvent être indépendantes des caractéristiques gustatives (ex : bière sans gluten).

Les styles utilisent des noms anglais afin de faciliter la correspondance avec les systèmes de classement précités. Cependant, il arrive qu'un style de bière soit connu sous sa dénomination dans sa langue d'origine (ex : Märzen / Oktoberfest). Dans ce cas, aucune traduction n'est réalisée.

L'annexe 1 contient un tableau récapitulatif des styles et sous-styles.

SOUS-STYLE

Dans certains cas, plusieurs variantes existent pour un même style de bière. Pour plus de clarté, j'ai donc décidé de créer des sous-styles.

Il est à noter que la somme de toutes les bières contenues dans les différents sous-styles d'un même style ne constitue pas nécessairement la totalité des bières du style. Ainsi, le style "Pils" dispose des sous-styles "Bohemian Pilsener" et "German Pilsener", mais il est possible qu'une pils n'appartienne à aucun de ces sous-styles.

L'annexe 1 contient un tableau récapitulatif des styles et sous-styles.

FAMILLE

Les familles de bières permettent de regrouper des produits qui peuvent appartenir à des styles différents mais qui disposent de caractéristiques communes. Ainsi, la famille "Trappiste" regroupera toutes les bières qui respectent les critères nécessaires à l'obtention de l'appellation "Authentic Trappist Product", ce qui est bien indépendant du style de bière qui se limite à regrouper des produits disposant de caractéristiques organoleptiques communes.

Voici la liste des familles de bière que j'utilise dans mes classements de bières dégustées :

Famille	Descriptif
Abbaye	Les bières d'abbaye sont des bières faisant référence à une abbaye particulière, en activité ou non. Autrefois brassées sur place par les moines, il s'agit actuellement d'une licence délivrée à un brasseur par une communauté monastique, ou simplement de la référence à une abbaye disparue. Dans le contexte brassicole belge et apparenté, le terme bière d'abbaye désigne généralement une famille de bière comportant plusieurs styles, notamment Belgian Dubbel, Belgian Tripel et Belgian Quadrupel.
Aged Beer	Il s'agit d'une bière dont le vieillissement est au moins de deux années au moment de la dégustation.
Fresh Hop Ale	Des bières qui sont houblonnées exclusivement avec du houblon frais et non séché. En règle générale, le houblon est mis en œuvre dans les 24 heures après la

	cueillette, afin d'en conserver toutes les caractéristiques aromatiques. La bière doit avoir un caractère semblable au style auquel elle se réfère avec, en plus, des notes végétales qui peuvent évoquer la chlorophylle.
Gluten-Free Beer	Le gluten est un mélange de protéines présentes notamment dans le blé, l'orge, le seigle et l'avoine. Des bières sans gluten sont brassées pour les personnes présentant une intolérance au gluten. Il existe deux façons de faire de la bière sans gluten. La première est de brasser une bière conventionnelle à base d'orge pour ensuite procéder à l'extraction du gluten à l'aide d'enzymes exogènes. La deuxième est d'utiliser des céréales qui ne contiennent pas de gluten.
Seasonal (Spring, Summer, Autumn, Winter)	Certaines bières ne sont produites qu'à des périodes déterminées de l'année. C'est bien entendu le cas des bières de Noël ou encore de nombreuses bières américaines ou anglaises. Pour ces produits, le caractère saisonnier est alors précisé.
Trappiste	Une bière trappiste est un produit fabriqué dans les monastères cisterciens et sous la responsabilité des moines ou des moniales. Le logo "Authentic Trappist Product" est accordé par l'Association Internationale Trappist. Il garantit au consommateur la provenance trappiste des produits selon des critères bien déterminés: <ol style="list-style-type: none"> 1. Ils sont fabriqués sur le site ou dans la proximité du monastère. 2. La communauté monastique est engagée dans la gestion et l'ensemble des moyens nécessaires pour l'exploitation. Celle-ci doit refléter clairement tant un lien de subordination indiscutable avec le monastère bénéficiaire que l'appartenance à la culture d'entreprise propre au projet de vie

	<p>monastique.</p> <p>3. Les revenus subviennent pour la majeure partie aux nécessités de la communauté et à des œuvres sociales.</p> <p>Il n'existe que huit brasseries trappistes au monde. Pour la Belgique, il s'agit d'Orval, Chimay, Rochefort, Westvleteren, Westmalle et Achel. Pour les Pays-Bas, seule la brasserie Koningshoeven peut se prévaloir de cette dénomination. Pour l'Autriche, les bières produites par l'abbaye d'Engelszell dans le nord du pays sont officiellement reconnues depuis octobre 2012.</p> <p>A noter que l'abbaye Saint-Joseph de Spencer au Massachusetts pourrait également recevoir prochainement l'appellation trappiste pour ses produits.</p> <p>Cette appellation ne concerne néanmoins pas que des bières, mais aussi du fromage, des liqueurs,...</p> <p>Les bières respectant ce cahier des charges peuvent alors utiliser le logo "Authentic Trappist Product"</p> 
<p>Wood- and Barrel-Aged Beer</p>	<p><u>Wood Beer</u> : Ces bières sont fermentées une première fois grâce à des souches issues de la culture de levure. Durant la phase de garde, elles ont été en contact avec du bois afin de développer des saveurs spécifiques. Il s'agit le plus souvent de copeaux de chêne. Remarque : Les bières subissant une garde dans des fûts de bois sont des "Barrel-Aged Beer" (voir plus bas).</p> <p><u>Barrel-Aged Beer</u> : Ces bières sont fermentées une première fois grâce à des souches issues de la culture de levure. Dans un deuxième temps, elles subissent une garde de plusieurs mois dans des fûts en bois (le plus</p>

	<p>souvent des foudres de chêne). Le bois de chêne, perméable à l'air, permet l'action de micro-organismes qui vont développer d'autres saveurs dans la bière. Techniquement parlant, ces bières se rapprochent donc d'une fermentation mixte.</p> <p>Remarque : Les bières de fermentation spontanée, bien que le plus souvent vieilles dans des fûts en bois, ne font pas partie de cette famille car elles n'utilisent pas de souches de levure issues de culture.</p>
--	---

PAYS

Il s'agit du pays dans lequel la bière a été effectivement brassée.

La liste des pays se base sur la norme ISO 3166-1

Exemple : Royaume-Uni

ORIGINE

Lorsqu'une bière est brassée sous licence dans un pays, l'origine indique le pays dont la bière est originaire

NOTE

Il s'agit de la notation que j'ai attribuée à la bière. C'est une note globale sur dix qui varie par tranche de 0,1 et qui reprend à la fois le plaisir que j'ai eu à déguster la bière (note de plaisir) et l'adéquation des caractéristiques de la bière à celles attendues pour un produit appartenant au même style (note de dégustation).

La note de plaisir peut être représentée de la manière suivante :

< 7 : bière peu ou pas intéressante

7 : passable

7,5 : moyen

8 : bon (à partir de cette cote, je prends plaisir à déguster à nouveau la bière)

8,5 : très bon

9 : excellent

9,5 : exceptionnel

10 : perfection

La note de dégustation modifie la note de plaisir, à la hausse ou à la baisse, selon les qualités et les défauts du produit en tenant compte du style auquel il appartient.

La note globale est donc bien un mélange de la note de plaisir et de la note de dégustation.

DATE

Date de la dégustation

LIEU

Lieu de dégustation

CONTENANT

C'est le contenant dans lequel est stockée la bière. Il peut s'agir d'une bouteille ou d'un fût. Dans tous les cas, le volume de la dégustation est mentionné.

Exemple : 25cl, pression

ÂGÉE DE

Lorsque la bière a été dégustée plus de deux ans après la date de fabrication, on le mentionne ici. Ceci est important car le vieillissement de la bière peut en modifier considérablement le profil aromatique. Par exemple, une Orval

de deux ans développera une amertume moins importante tandis qu'une Chimay Bleue de cinq ans aura subi une madérisation lui conférant des notes de porto.

Seules certaines familles de bières présentent un intérêt au stockage et au vieillissement. Il s'agit principalement des bières brunes de Flandre Occidentale (ex : Liefmans Goudenband, Belgique), des bières rouges de Flandre Orientale (ex : Rodenbach Grand Cru, Belgique), des saisons (spécialités de la province du Hainaut en Belgique, ex : Saison de Pipaix), des lambics et dérivés (gueuze, faro,...), de certaines Trappistes (ex : Westvleteren Abt 12, Belgique), de certains Barley Wines (ex : Old Nick, Angleterre),...

Par contre, les bières de garde des Flandres françaises (ex : CH'TI) ne sont pas des bières de longue conservation. Leur nom provient du fait qu'elles ont subi une longue maturation dans les tanks de fermentation et le plus souvent une refermentation en bouteille par adjonction de sucre et de levure fraîche (on parle de bière sur lie). Ces bières ont donc été gardées et ne sont pas à garder car leur densité moyenne ne permet pas une longue conservation.

D'une manière générale, toutes les bières ayant subi une pasteurisation, ce qui représente la quasi-totalité des bières commerciales, n'ont aucun intérêt à la conservation. La pasteurisation a figé le goût de la bière, ce qui est pratique pour obtenir un goût standard auquel le consommateur est habitué. De plus, la mousse n'est pas obtenue par refermentation de la bière dans la bouteille mais bien par adjonction de CO₂ lors de l'embouteillage. Il est ainsi recommandé de boire une pils ou une blanche (belge ou weizenbier allemande) le plus rapidement possible afin de profiter de la fraîcheur du produit.

Exemple : âgée de 8 ans

COULEUR

Précise la couleur de la bière, obtenue par transparence à la lumière naturelle et sur un fond clair.

Exemple : Ambrée à reflets rouge

MOUSSE

Fournit des informations sur la couleur de la mousse, son abondance, sa longévité ainsi que la taille des bulles la constituant.

Exemple : Blanc cassé, bulles moyennes, peu abondante

ODEUR

Description des caractéristiques olfactives de la bière dégustée.

Exemple : Nez peu puissant, malté et légèrement oxydé

DÉPÔT

Précise la présence éventuelle d'un dépôt de levure au fond du contenant. Dans le cas d'une bouteille, le contenant est la bouteille elle-même. Dans le cas d'un fût, le contenant est le verre dans lequel la bière est servie

LUMINOSITÉ

Décrit la luminosité constatée du liquide par transparence sur un fond blanc. Peut varier de limpide à complètement opaque.

Exemple : Voile colloïdale

EFFERVESCENCE

Décrit l'effervescence constatée de la bière. Celle-ci varie en fonction de la quantité (taux de saturation) et de la nature du gaz dissout.

Exemple : Faible, grosses bulles qui remontent lentement à la surface

PLÉNITUDE

Il s'agit de l'expression de l'épaisseur en bouche, souvent lié à la quantité de matières premières mises en œuvre lors du brassage.

Exemple : Assez épaisse

DURÉE

Il s'agit de la persistance en bouche après la dégustation. Certaines bières se font oublier rapidement tandis que d'autres marquent durablement le palais.

Exemple : Très longue

PALAIS

Descriptif synthétique des principales caractéristiques organoleptiques de la bière dégustées : attaque, corps et finale.

Exemple : Ale brune au corps plutôt mince sur le cacao gras et surtout le moka. Finale plus sèche avec retour sur le cacao et quelques notes métalliques

OFFERT PAR

Le nom de la personne qui m'a offert la bière.

COMMENTAIRES

Des informations complémentaires sur la bière.

Exemple : Brassin spécial

BIÈRE D'ORIGINE

Certains brasseurs donnent plusieurs appellations à une même bière. Ainsi, vous pouvez demander, en tant qu'organisateur d'une fête de village, à un brasseur de réaliser une bière avec une étiquette spécifique à cet événement. Le brasseur utilisera alors une de ses bières connues et changera simplement le nom du brassin. Il s'agit d'une bière d'étiquette et le nom mentionné dans la colonne bière d'origine reprend le nom du brassin original.

DISTRIBUTEUR

Il s'agit du distributeur ayant l'exclusivité de la distribution de la bière. Il peut s'agir d'une autre brasserie utilisant son réseau de distribution pour vendre la bière d'une brasserie étrangère.

GROUPE

Dans le cas où la brasserie fait partie d'un grand groupe brassicole, il en est fait mention ici.

LOT (DLUO)

Il s'agit du numéro de lot de production qui contient le plus souvent la date de brassage ou la date limite d'utilisation optimale (DLUO). Lorsqu'un numéro de lot et une DLUO sont spécifiés en même temps sur l'emballage, ces données sont stockées sous la forme Lot (DLUO).

Exemple : Lot A (01/2012)

DENSITÉ

C'est la densité de la bière. Il s'agit d'une représentation de l'épaisseur de la bière, directement dépendante de la quantité de matière utilisée pour le brassage.

J'ai utilisé trois unités différentes pour exprimer la densité, en fonction des indications du brasseur :

- les degrés Plato : il s'agit du nombre de grammes de matière solide utilisés lors du brassage pour une quantité correspondante de 100 grammes d'eau. Cette valeur varie entre 10 (ex : pils) et plus de 20 (ex : trappistes)
- les degrés belges : selon la législation belge, une bière peut avoir une catégorie I, II, III ou S (spéciale) par ordre croissant de la densité

- les degrés Balling : il s'agit du poids, exprimé en grammes, d'un litre de moût non fermenté. Cette valeur varie entre 1040 (ex : pils) et plus de 1100 (ex : trappiste)

EBC

Mesure de la couleur de la bière en EBC (European Brewery Convention)

EBU

Mesure de l'amertume de la bière en EBU (European Bitterness Units)

Bio

Précise s'il s'agit d'une bière biologique

INGRÉDIENTS

Il s'agit de la liste de certains ingrédients spécifiques à la bière.

Exemple : miel

AVANT

Il s'agit de l'ancienne dénomination de la bière et/ou de son lieu de production précédent.

Exemple : Anciennement brassée par Grain d'Orge (Ronchin, FR)

DÉBUT

C'est la date à laquelle la bière a été commercialisée pour la première fois. Il est possible que cette date soit différente de celle du premier brassin, en particulier pour les bières avec un vieillissement de plusieurs années.

Exemple : 2001

FIN

C'est la date à laquelle la bière a été brassée pour la dernière fois. Le symbole † mentionne que la bière n'est plus brassée depuis une date indéterminée.

Exemple : 2004

APRÈS

Il s'agit de la nouvelle dénomination de la bière et/ou de la brasserie dans laquelle la production a été transférée.

Exemple : Reprise de la production en 2000 par la brasserie La Choulette (Hordain, FR)

Remarques :

* Il ne s'agit que de l'avis d'un seul dégustateur. Vous pouvez évidemment avoir des goûts différents des miens

* Je n'ai aucun lien commercial avec ces brasseries

I.2 Les notes de dégustation

Les bières sont classées selon des notes descendantes. Les premières du classement ont une note maximale de 10 sur 10 (100%). Les dernières ont reçu une note de 9,5 sur 10 (95%), ce qui reste bien entendu exceptionnel.

Pour une note identique, les bières sont listées par ordre alphabétique en utilisant leur dénomination commerciale.

Pour quelques bières, la fiche de dégustation n'est pas complète. Cela correspond aux bières dégustées au tout début de ma vocation de dégustateur. Je n'avais alors pas la méthodologie nécessaire à la prise de notes

La plupart des dégustations sont effectuées à mon domicile dans des situations reproductibles. J'emploie ainsi toujours le même verre. Pour déterminer la couleur et la luminosité, j'utilise une source de lumière de type "luminothérapie" qui permet d'offrir un éclairage puissant proche d'une lumière naturelle.

Avant de lire les fiches de dégustation, il est fortement recommandé de parcourir le chapitre précédent qui décrit la fiche et les différents critères de dégustation.

GOUDEN CAROLUS CAROLUS D'OR Cuvee Van De Keizer 2000 **Note : 10**

Brasserie : Het Anker

8,5 % alc. vol.

Style : Spécialité

Famille : Seasonal - Winter

Pays : Belgique

Date de dégustation : 14/10/2001

Contenant : 75cl, bouchon à muselière

Brassée depuis 1999

Couleur : Brun foncé-rouge

Mousse : Brun foncé, peu abondante

Odeur : Nez exceptionnellement puissant sur les fruits rouges macérés, la pâte d'amande et surtout la noix

Luminosité : Limpide, avec quelques flocons de levure en suspension

Effervescence : Abondante, avec des bulles qui remontent rapidement

Plénitude : Epaisse

Durée : Longue

Palais : Beaucoup de rondeur, de volupté, de chaleur et d'alcool. Aucune lourdeur, la sensation sucrée restant équilibrée. Le corps est un véritable feu d'artifice dans lequel on perçoit des fruits et de la noix. La noix culmine dans le fini et assèche la bouche

➡ **HOP...,DINK!**

Note : 10

Brasserie : De Dolle Brouwers

0,2 % alc. vol.

Style : Spécialité

Sous-style : Belgian Specialty Ale

Pays : Belgique

Date de dégustation : 06/03/2004

Lieu de dégustation : Zythos Bier Festival 2004 (Saint-Nicolas, BE)

Contenant : 25cl, capsulée

Brassée depuis 2004

Couleur : Entre le blanc et le brun

Mousse : Trois cm, blanche, bulles moyennes

Odeur : Cônes de houblon

Dépôt : Oui

Luminosité : Trouble

Effervescence : Absence

Plénitude : Forte

Durée : Très longue

Palais : Le brasseur m'a dit : de l'eau, du houblon, un poil de levure et du sucre candi. Le résultat : du concentré de houblon, l'alcool en moins! La solution à tous les problèmes d'alcoolisme dans le monde

Ingrédients : houblon Nugget

➡ **TRAPPIST WESTVLETEREN 12**

Note : 9,5

Brasserie : St Sixtusabdij

Densité : S

10,8 % alc. vol.

Style : Trappiste

Famille : Aged Beer, Trappiste

Pays : Belgique

Date de dégustation : 07/06/2009

Agée de 11 ans

Contenant : 33cl, capsulée

Couleur : Brun foncé-jaune

Odeur : Nez sur le pruneau et le porto

Dépôt : Oui

Luminosité : Trouble, avec des flocons de levure en suspension

Effervescence : Absence

Plénitude : Epaisse

Durée : Très longue

Palais : On démarre sur le beurre rance puis rapidement le corps s'épaissit sur le pruneau, la crème de cacao, le porto, le pain frais légèrement grillé. L'amertume vient alors complexifier l'ensemble, rajoutant une couche supplémentaire qui vient prolonger indéfiniment le plaisir

➔ HEMEL & AARDE

Note : 9,9

Brasserie : De Molen

Densité : 1100

9,5 % alc. vol.

349 EBC

96,9 EBU

Style : Stout

Sous-style : Imperial Stout

Pays : Pays-Bas

Date de dégustation : 08/02/2011

Contenant : 33cl, capsule recouverte de cire noire

Couleur : Noire

Mousse : Un cm, brun clair-jaune, fines bulles

Odeur : Cacao puis goudron

Dépôt : Oui

Luminosité : Opaque

Effervescence : Absence

Plénitude : Epaisse

Durée : Très longue

Palais : Un Imperial Stout brassé avec des malts tourbés en provenance de la distillerie Bruichladdich. On démarre sur le goudron puis le cacao huileux. Ensuite, on trouve pêle-mêle du tabac, du chocolat noir, de l'alcool et de la tourbe. En finale, l'amertume et les grains torréfiés viennent couronner cette bière inoubliable

Ingrédients : houblons Amarillo et Nugget

Commentaires : Brassée le 08/07/2010, embouteillée le 19/08/2010, O.G. = 1100, F.G. = 1030, bouteille n° 76 sur 960

➔ MIKKELLER Nelson - Sauvignon

Note : 9,9

Brasserie : De 'Proef' Brouwerij

9 % alc. vol.

Style : Spécialité
Famille : Seasonal - Winter
Pays : Belgique
Date de dégustation : 27/01/2013
Lot (DLUO) : 04/05/2021
Distributeur : Mikkeller (Copenhague, DK)
Contenant : 75cl, bouchon à muselière, staniolle noire en étain, bouteille entourée de papier noir
Brassée depuis 2009
Couleur : Ambrée claire-orange
Mousse : Cidre brut, pâte de coings, bois mouillé, litchi
Odeur : Un cm, beige, bulles moyennes à grosses qui retombent rapidement
Dépôt : Oui, floconneux
Luminosité : Limpide
Effervescence : Moyenne
Plénitude : Moyenne
Durée : Très longue
Palais : L'attaque est presque sucrée sur la pâte de coings. Evolution vers les fruits exotiques (litchi), une belle acidité et une jolie amertume. Puis, ce sont les Brettanomyces et le vieillissement de trois mois en fûts de vin autrichien Weingut Kollwentz qui l'emportent, sur le cidre brut et le bois mouillé. L'ensemble est très complexe et parfaitement équilibré
Ingrédients : houblon Nelson Sauvin, malt Pale, sucre candi, Brettanomyces

4th D Olde Ale 2011

Note : 9,8

Brasserie : Kuhnenn Brewing Company
13,5 % alc. vol.
Style : Old Ale
Famille : Wood- and Barrel-Aged Beer
Pays : USA
Date de dégustation : 28/01/2013
Lot (DLUO) : 342 B1 0039
Contenant : 12 fluid ounces, capsulée, long neck
Couleur : Brun moyen
Mousse : Absence
Odeur : Chocolat noir pâtissier, brownies au chocolat
Luminosité : Trouble
Effervescence : Quasi-absence, fines bulles
Plénitude : Epaisse
Durée : Très longue

Palais : Cette bière est également commercialisée sous le nom "Bourbon Barrel Age Fourth Dementia". Vieillesse minimum de neuf mois en fûts ayant contenu du Bourbon. Il s'agit d'un produit d'une densité incroyable, sur le chocolat noir pâtissier et le pruneau d'Agen. L'alcool passe inaperçu et l'ensemble reste finalement assez léger. Le résultat est réellement stupéfiant, sur le brownie au chocolat à peine cuit



ABSTRAKT AB:09

Note : 9,8

Brasserie : BrewDog

17,1 % alc. vol.

Style : Stout

Sous-style : Imperial Stout

Famille : Wood- and Barrel-Aged Beer

Pays : Royaume-Uni

Date de dégustation : 09/04/2013

Contenant : 37.5cl, bouchon à muselière

Brassée depuis 2012

Arrêt du brassage en 2012

Couleur : Brun très foncé, presque noire

Mousse : Juste quelques grosses bulles brun foncé qui disparaissent rapidement

Odeur : Raisins de Corinthe, porto, fruits rouges mais également de la datte

Dépôt : Oui

Luminosité : Limpide

Effervescence : Absence

Plénitude : Epaisse

Durée : Très longue

Palais : Vieillesse de six mois en fûts de chêne ayant contenu du single grain whisky.

L'attaque est sirupeuse et légèrement goudronneuse, sur l'acidité des fruits rouges et une bonne dose de fruits secs (dattes, raisins blancs). Quelques notes de cuir, de café froid ainsi qu'une solide amertume viennent compléter le tableau. Un produit liquoreux qui se rapproche d'un Porto

Ingrédients : avoine, miel de bruyère écossais et framboises



DOUZE Cuvée Anniversaire Jurassian Salty & Fruity Pale Ale

Note : 9,8

Brasserie : Brasserie des Franches-Montagnes

6,5 % alc. vol.

Style : Pale Ale

Pays : Suisse

Date de dégustation : 30/09/2012

Lot (DLUO) : 01/11/2014

Contenant : 75cl, capsulée

Brassée depuis 2009

Arrêt du brassage depuis une date indéterminée

Couleur : Blond moyen

Mousse : Un cm, beige, bulles moyennes

Odeur : Nez frais et acidulé sur le pamplemousse rose, le citron et la mandarine

Dépôt : Oui

Luminosité : Voile colloïdal

Effervescence : Assez faible, à fines bulles

Plénitude : Moyenne

Durée : Très longue

Palais : Une ale blonde fraîche et pétillante en bouche, au corps acidulé sur les agrumes, principalement le pamplemousse rose et la mandarine. Beaucoup de finesse dans ce produit novateur. Longue finale sur le citron qui s'accroche au palais. Enfin, on distingue également des Brettanomyces qui font pencher la balance vers le cidre brut. En synthèse, un mélange entre un American Pale Ale, une Orval et une gueuze Cantillon

Ingrédients : houblons Amarillo, Cascade et Saphir, fleur de sel de Guérande (0.015%)

IMPERIAL BISCOTTI BREAK DeCicco Version

Note : 9,8

Brasserie : Westbrook Brewing

11,5 % alc. vol.

Style : Stout

Sous-style : Imperial Stout

Pays : USA

Origine : Danemark

Date de dégustation : 12/09/2013

Distributeur : Eviltwin Brewing (DK)

Lieu de dégustation : Mondial de la Bière Europe 2013 (Mulhouse, FR)

Contenant : 12.5cl, pression

Brassée depuis 2013

Couleur : Noire

Mousse : Brun clair, fines bulles, quasi-absence

Odeur : Cacao, alcool, noisette

Dépôt : Non

Luminosité : Opaque

Effervescence : Absence

Plénitude : Très épaisse

Durée : Très longue

Palais : Un produit ultra dense sur le cacao gras, le chocolat noir et de la noisette. Finale piquante qui s'accroche au palais. Le côté cacao gras est vraiment impressionnant

Ingrédients : piment, noisette



**MATT'S SLEEPY TIME Belgian Imperial Stout Wild Oats Series
n°01**

Note : 9,8

Brasserie : Beau's All Natural Brewing Company

Densité : 18

8 % alc. vol.

41 EBU

Bière biologique

Style : Stout

Sous-style : Imperial Stout

Famille : Wood- and Barrel-Aged Beer

Pays : Canada

Date de dégustation : 11/12/2011

Lot (DLUO) : 1207

Contenant : 60cl, capsulée, collerette en papier

Brassée depuis 2010

Couleur : Brun très foncé, presque noire

Mousse : Un demi-cm, beige foncé, fines bulles

Odeur : Chocolat, vanille, café

Dépôt : Oui

Luminosité : Limpide

Effervescence : Absence

Plénitude : Moyenne à épaisse

Durée : Très longue

Palais : Embouteillée le 22 mars 2011. Brassin limité de 1000 bouteilles. Il s'agit d'un délicieux Imperial Stout au corps dense et sec sur le chocolat et les grains torréfiés. L'avoine apporte une bonne sécheresse céréalière qui parvient à équilibrer la forte utilisation de grains grillés. Finale alcoolisée et estérifiée avec des saveurs boisées sur la vanille. L'ajout de la levure apporte de l'amertume ainsi que des notes de raisins secs

Ingrédients : houblons Pacific Gem, Palisade et Summit, malts Pale, Munich, Caramel et

Chocolat, orge grillée, avoine



TIL FRA VIA MIKKELLER

Note : 9,8

Brasserie : De 'Proef' Brouwerij

8 % alc. vol.

Style : Porter

Sous-style : Imperial Porter

Famille : Seasonal - Winter

Pays : Belgique

Origine : Danemark

Date de dégustation : 03/03/2012

Lot (DLUO) : 30/08/2015

Distributeur : Mikkeller (Copenhague, DK)

Contenant : 75cl, capsulée, staniole dorée

Historique - Avant : Anciennement FRA VIA MIKKELLER TIL

Brassée depuis 2011

Couleur : Noire

Mousse : Cinq cm, brun foncé, fines bulles, stable

Odeur : Houblonnage aromatique, grains torréfiés

Dépôt : Oui

Luminosité : Opaque

Effervescence : Absence

Plénitude : Epaisse

Durée : Très longue

Palais : Un porter moelleux au corps dense qui tapisse le palais. Le puissant houblonnage s'exprime pleinement lors de l'attaque (résine de houblon, chlorophylle) avant de céder la place à une sécheresse torréfiée qui évoque les flocons d'avoine grillés. Après un bref passage sur les cendres et une jolie astringence qui permet de nettoyer le palais, on repart sur une longue finale toujours pleine et fortement amère, avec de nouveau des grains brûlés. Après quelques secondes, le côté aromatique du houblon s'impose comme par enchantement, sur les agrumes, principalement le pamplemousse jaune. Enfin, après trente secondes, on continue sur le tabac. Magnifique!

Ingrédients : orge torréfiée, sucre candi foncé



ALL DAY IPA Session Ale

Note : 9,7

Brasserie : Founders Brewing Co.

4,7 % alc. vol.

42 EBU

Style : India Pale Ale

Pays : USA

Date de dégustation : 05/12/2013

Lot (DLUO) : 3 05 15 A 1 L R

Contenant : 12 fluid ounces, canette

Brassée depuis 2010

Couleur : Blond moyen

Mousse : Un cm, blanc cassé, bulles moyennes

Odeur : Nez surpuissant et floral sur les fruits exotiques : mangue, ananas et citron

Dépôt : Non

Luminosité : Limpide

Effervescence : Faible

Plénitude : Faible

Durée : Très longue

Palais : Une bombe houblonnée très florale sur la mangue et le citron. Parfaitement fluide en bouche, il y a beaucoup de caractère, l'alcool en moins. L'amertume est présente, mais le côté floral et légèrement herbacé prend le dessus en finale, accompagné de mandarine

Offert par : Patrick Breese



BEER GEEK WEDDING III

Note : 9,7

Brasserie : Alvinne

8 % alc. vol.

Style : Spécialité

Sous-style : Sour Ale

Famille : Wood- and Barrel-Aged Beer

Pays : Belgique

Date de dégustation : 26/04/2014

Lieu de dégustation : Zythos Bier Festival 2014 (Louvain, BE)

Contenant : 15cl, pression

Brassée depuis 2013

Couleur : Brun moyen-acajou

Mousse : Un cm, beige foncé, assez fines bulles

Odeur : Nez vinaigré et boisé sur le cidre brut

Dépôt : Non

Luminosité : Voile colloïdal

Effervescence : Absence

Plénitude : Moyenne

Durée : Longue

Palais : Mélange de Cuvée Freddy avec de la Kerasus de trois ans vieillie en fûts de Pomerol. En bouche, on a un produit aigre-doux, bien atténué, proche d'une Liefmans Goudenband en plus vinaigré et avec un peu de chocolat noir en rétro-olfaction. Evolution vers le cidre brut et la Oude Geuze. Magnifique!



BLACK MES Black Damnation III

Note : 9,7

Brasserie : De Struise Brouwers

13 % alc. vol.

Style : Stout

Sous-style : Imperial Stout

Famille : Wood- and Barrel-Aged Beer

Pays : Belgique

Date de dégustation : 18/07/2011

Lot (DLUO) : Lot A (03/2015)

Contenant : 33cl, capsulée

Brassée depuis 2010

Couleur : Noire

Mousse : Un cm, brun foncé-beige, bulles fines à moyennes

Odeur : Grains torréfiés et fumés, cendres

Dépôt : Abondant

Luminosité : Opaque

Effervescence : Absence

Plénitude : Epaisse

Durée : Très longue

Palais : Bière BLACK ALBERT avec une maturation de trois mois dans des fûts de whisky single malt "The Distillers Edition" 1995 de la distillerie Caol Ila en Ecosse. Attaque surpuissante sur les grains torrifiés et fumés. Evolution vers les cendres froides et le bois brûlé. Quelques notes amères liées à la torréfaction des grains en finale

 **BRASSERIE DU MONT SALÈVE Tzarine Imperial Stout (version 9%)** **Note : 9,7**

Brasserie : Brasserie du Mont Salève

9 % alc. vol.

Style : Stout

Sous-style : Imperial Stout

Pays : France

Date de dégustation : 18/01/2014

Lot (DLUO) : Lot 1 (02/2015)

Contenant : 33cl, capsulée, long neck

Brassée depuis 2013

Couleur : Noire

Mousse : Un demi-cm, brun clair, fines bulles

Odeur : Alcool, café froid, chocolat noir et fruits secs

Dépôt : Oui

Luminosité : Opaque

Effervescence : Absence

Plénitude : Epaisse

Durée : Très longue

Palais : Un délicieux Imperial Stout crémeux à souhait, au corps alcoolisé sur le café froid, le chocolat noir, la noix de cajou et, d'une manière générale, les fruits secs. Longue finale soyeuse, un rien grasse, sur le cacao

 **BUL Light Ale** **Note : 9,7**

Brasserie : Brasserie Artisanale du Léman

2,7 % alc. vol.

Bière biologique

Style : Light

Pays : France

Date de dégustation : 16/07/2012

Lot (DLUO) : 19/04/2014

Contenant : 33cl, capsulée, long neck

Brassée depuis 2012

Couleur : Blond clair, aspect laiteux

Mousse : Un demi-cm, blanc cassé, bulles moyennes à grosses

Odeur : Nez frais et pétillant, à la fois sur le jus de sureau et les agrumes

Dépôt : Léger, floconneux

Luminosité : Trouble

Effervescence : Assez forte

Plénitude : Faible

Durée : Très longue

Palais : Cette light ale est une agréable surprise à la fois fraîche, pétillante et désaltérante. Le houblonnage aromatique offre des saveurs acidulées sur les agrumes, en particulier le citron vert. On trouve aussi des touches végétales évoquant les fleurs de sureau. L'amertume est bien présente et s'accroche durablement au palais en finale. Enfin, on distingue également des notes de levure en arrière-plan. Il convient de ne pas ajouter le fond de levure qui diminue à la fois l'acidité, l'amertume et la complexité du produit

CITRA SINGLE HOP BITTER Bière Hors Série

Note : 9,7

Brasserie : Outland

4,8 % alc. vol.

19 EBC

30 EBU

Style : Bitter

Sous-style : Extra Special / Strong Bitter

Pays : France

Date de dégustation : 24/11/2012

Contenant : 75cl, capsulée

Brassée depuis 2012

Couleur : Blond foncé

Mousse : Un cm, beige, bulles de toutes les tailles

Odeur : Fruits de la passion, mangue, ananas

Dépôt : Léger

Luminosité : Voile colloïdal

Effervescence : Faible

Plénitude : Moyenne

Durée : Très longue

Palais : Brassée le 29 septembre 2012. Une bière moelleuse et pourtant légère, qui combine agréablement les fruits de la passion, de l'acidité et de l'amertume. On trouve également de l'ananas et des notes sucrées de mangue. L'ensemble est pétillant en bouche et offre un incroyable caractère malgré un degré d'alcool modéré

Ingrédients : houblon Citra, malts Munich, Caravienna et CaraMunich Pale

DARK HEATHEN Triple Bock Lager 2011

Note : 9,7

Brasserie : Kuhnhehn Brewing Company

12,5 % alc. vol.

Style : Doppelbock

Pays : USA

Date de dégustation : 02/03/2013

Lot (DLUO) : 342 B1 0007

Contenant : 12 fluid ounces, capsulée, long neck

Brassée depuis 1999

Couleur : Brun moyen-acajou

Mousse : Beige foncé-jaune, quasi-absence

Odeur : Nez boisé sur la réglisse et la noix

Dépôt : Oui

Luminosité : Limpide

Effervescence : Moyenne

Plénitude : Epaisse

Durée : Très longue

Palais : L'attaque surprend par son acidité et ses saveurs de sirop d'érable. Le corps est dense, sucré et alcoolisé, sur le caramel légèrement brûlé et les tourteaux de noix

Ingrédients : malts Munich et Vienna

GREGORIUS Trappistenbier

Note : 9,7

Brasserie : Stift Engelszell

9,7 % alc. vol.

Style : Ale Brune

Famille : Trappiste

Pays : Autriche

Date de dégustation : 17/01/2014

Lot (DLUO) : L26090958 (26/09/2014)

Contenant : 33cl, capsulée

Brassée depuis 2012

Couleur : Brun moyen à foncé-acajou

Mousse : Brun clair, crémeuse, abondante et stable

Odeur : Caramel, alcool, acidité et miel

Dépôt : Oui

Luminosité : Limpide

Effervescence : Assez forte

Plénitude : Epaisse

Durée : Très longue

Palais : Une Belgian Quadrupel qui mélange avec brio les grains torréfiés, du miel et de l'amertume. On distingue également du pain grillé, de la cassonade, des fruits secs et de l'acidité. Longue finale qui combine agréablement toutes ces saveurs

Ingrédients : miel

 **ORVAL**

Note : 9,7

Brasserie : Brasserie d'Orval

6,2 % alc. vol.

Style : Trappiste

Sous-style : Belgian Specialty Ale

Famille : Aged Beer, Trappiste

Pays : Belgique

Date de dégustation : 07/07/2012

Agée de 7 ans

Lot (DLUO) : 09/06/2010

Contenant : 33cl, capsulée

Brassée depuis 1931

Couleur : Blond foncé-cuivrée

Mousse : Un cm, beige, bulles moyennes, stable

Odeur : Nez puissant d'acétaldéhyde (cidre brut) et de jeune lambic

Dépôt : Oui

Luminosité : Limpide

Effervescence : Assez forte

Plénitude : Moyenne

Durée : Très longue

Palais : Un produit de sept ans d'âge d'une fraîcheur incroyable. L'attaque est pétillante sur le cidre brut et une belle acidité un peu âpre qui évoque le lambic. Les seules traces de vieillissement sont d'agréables saveurs d'amaretto qui persistent en finale. Enfin, on observe également une belle amertume tout au long de la dégustation

Offert par : Jean-Michel Randour

Commentaires : Embouteillée le 09/06/2005

 **SAN DIEGO SCOTCH ALE**

Note : 9,7

Brasserie : BrewDog

Densité : 1090

11,9 % alc. vol.

Style : Scotch

Famille : Wood- and Barrel-Aged Beer

Pays : Royaume-Uni

Date de dégustation : 02/02/2013

Lot (DLUO) : 218

Contenant : 33cl, capsulée, long neck, bouteille dans une boîte en carton de couleur rouge

Brassée depuis 2012

Couleur : Brun foncé-acajou

Mousse : Deux cm, beige foncé, bulles moyennes

Odeur : Caramel, cacao et rhum brun

Dépôt : Oui

Luminosité : Limpide

Effervescence : Quasi-absence

Plénitude : Epaisse

Durée : Très longue

Palais : Brassée le 16 novembre 2011 et embouteillée le 5 juillet 2012. Il s'agit d'un Scotch vieilli dans des fûts de whisky avec des raisins trempés dans du rhum Ballast Point. L'attaque est très dense et alcoolisée, sur le cacao. Le corps reste cependant relativement sec grâce à une solide amertume. Les saveurs sont complexes sur le whisky, le vieux rhum et les raisins secs. Dominante boisée et légèrement terreuse avec également du caramel et des pruneaux d'Agen

Ingrédients : houblons Amarillo, Challenger et First Gold

SUPER NOVA TRIPLE Millésime 2012

Note : 9,7

Brasserie : Brasserie de la Pleine Lune

9,3 % alc. vol.

Style : Blonde Forte

Pays : France

Date de dégustation : 20/01/2013

Lot (DLUO) : 01/05/2017

Contenant : 75cl, bouteille galbée, capsulée

Brassée depuis 2012

Couleur : Blond foncé-cuivrée

Mousse : Trois cm, beige foncé-jaune, assez fines bulles, stable

Odeur : Nez crémeux, végétal, sur la résine de houblon et les fruits exotiques

Dépôt : Oui

Luminosité : Trouble

Effervescence : Moyenne, à fines bulles

Plénitude : Epaisse

Durée : Longue

Palais : A mi-chemin entre une Belgian Tripel et un India Pale ale, le corps est très crémeux sur les malts Crystal et Biscuit, de l'alcool, quelques esters supérieurs de banane, de la résine de houblon et des saveurs fruitées d'agrumes et de fruits exotiques. Ce qui surprend, c'est le caractère parfaitement fondu de l'ensemble. On observe également des notes épicées, surtout de la badiane, après quelques secondes

Ingrédients : malts de blé et de seigle

Commentaires : Bouteille n°707. Brassin collaboratif avec la Brasserie du Pays Flamand (Blaringhem, FR)



XYAUYÙ Barrel 2008

Note : 9,7

Brasserie : Birrificio Le Baladin

14 % alc. vol.

Style : Barley Wine

Famille : Wood- and Barrel-Aged Beer

Pays : Italie

Date de dégustation : 13/09/2013

Lot (DLUO) : L060/110

Lieu de dégustation : Mondial de la Bière Europe 2013 (Mulhouse, FR)

Contenant : 50cl, bouchonnée, flacon galbé

Brassée depuis 2012

Couleur : Brun moyen-acajou

Mousse : Absence

Odeur : Vin de noix, pruneaux et Marsala

Dépôt : Non

Luminosité : Limpide

Effervescence : Absence

Plénitude : Epaisse

Durée : Très longue

Palais : L'attaque est vineuse et sucrée sur le caramel et beaucoup de noix et de pruneaux.

Evolution vers le Banuyls sec et une forte rétro-olfaction un rien poussiéreuse toujours sur la noix



AARDWOLF Coffee Infused Stout

Note : 9,6

Brasserie : Boston Breweries (South Africa)

8,5 % alc. vol.

Style : Stout

Sous-style : Imperial Stout

Pays : Afrique du Sud

Date de dégustation : 11/02/2012

Lot (DLUO) : 01/11/2013

Distributeur : Bierwerk Afrikan Ales

Contenant : 340ml, capsulée, long neck, bouteille en verre de couleur verte

Couleur : Brun très foncé

Mousse : Un cm, brun foncé, fines bulles

Odeur : Nez légèrement gras et huileux sur les grains torréfiés et le malt fumé

Dépôt : Oui

Luminosité : Limpide

Effervescence : Absence

Plénitude : Assez épaisse

Durée : Très longue

Palais : Un stout parfaitement sec, sur le cacao gras et les grains torréfiés et fumés. Evolution vers une superbe astringence amère liée à la torréfaction des grains

Ingrédients : mélasse, café



AMARILLO

Note : 9,6

Brasserie : De Molen

9,2 % alc. vol.

77 EBU

Style : India Pale Ale

Sous-style : Imperial IPA

Pays : Pays-Bas

Date de dégustation : 28/05/2011

Lot (DLUO) : 14/09/2013

Contenant : 75cl, bouchon à muselière

Couleur : Blond foncé-orange

Mousse : Beige, fines bulles, très abondante

Odeur : Alcool, sucre candi, houblonnage résineux et aromatique (agrumes)

Dépôt : Oui

Luminosité : Trouble

Effervescence : Moyenne

Plénitude : Epaisse

Durée : Très longue

Palais : Le produit évoque une bière triple d'abbaye avec une bonne dose de houblons américains. Le style mentionné par le brasseur est un Imperial IPA mais il semble évident qu'une levure belge de type abbaye est utilisée. L'attaque est très résineuse. Le corps est dense et alcoolisé sur le sucre candi, la pêche blanche, l'orange confite et le pamplemousse jaune.

Finale sur le malt biscuité, toujours le pamplemousse jaune et une splendide amertume qui reste longtemps sur le palais

Ingrédients : houblons Challenger et Saaz, houblonnage à cru avec de l'Amarillo



BITCH PLEASE

Note : 9,6

Brasserie : BrewDog

11,5 % alc. vol.

Style : Barley Wine

Famille : Wood- and Barrel-Aged Beer

Pays : Royaume-Uni

Date de dégustation : 18/09/2012

Lot (DLUO) : 096 (19/03/2015)

Contenant : 33cl, capsulée, long neck

Brassée depuis 2011

Couleur : Ambrée moyen-rouge

Mousse : Un cm, beige foncé, bulles fines à moyennes

Odeur : Nez très complexe, à la fois boisé, tourbé, iodé et légèrement acidulé

Dépôt : Léger

Luminosité : Limpide

Effervescence : Moyenne

Plénitude : Epaisse

Durée : Très longue

Palais : Vieillessement de huit mois dans des fûts ayant contenu du whisky single malt de la distillerie Isle of Jura. L'attaque est fortement tourbée et pharmaceutique. Le corps est moelleux, sucré et alcoolisé, avec des saveurs de toffee qui contrebalancent un peu les premières sensations. La suite est très complexe, boisée, iodée et toujours fortement tourbée, puis développe une légère amertume accompagnée de notes d'orange confite

Ingrédients : malt tourbé, shortbread (sablé) et toffee

Commentaires : Brassin collaboratif avec la brasserie Three Floyds (US)

BLACK DAMNATION

Note : 9,6

Brasserie : De Molen

13 % alc. vol.

Style : Stout

Sous-style : Imperial Stout

Pays : Pays-Bas

Date de dégustation : 21/11/2009

Distributeur : De Struise Brouwers

Contenant : 33cl, capsulée

Brassée depuis 2009

Arrêt du brassage en 2010

Couleur : Noire

Mousse : Brun foncé, fines bulles, très abondante, stable

Odeur : Pain grillé, sarrasin, grains torréfiés

Dépôt : Oui

Luminosité : Opaque

Effervescence : Quasi-absence, très fines bulles

Plénitude : Epaisse

Durée : Très longue

Palais : Il s'agit d'une collaboration entre la brasserie belge De Struise Brouwers (qui brasse chez Deca) et la brasserie hollandaise De Molen. La bière est un mélange de 2/3 de Black Albert (De Struise Brouwers) et de 1/3 de Hel & Verdoemenis (De Molen). Le service de la bière laisse apparaître un liquide noir particulièrement visqueux. L'attaque est une vraie claque, très

puissante, sur le goudron et les grains torrifiés. Le corps est dense et le fort taux d'alcool passe inaperçu. Evolution vers le tabac, des solvants et une solide amertume qui monte en puissance à chaque gorgée

BRACIA Rich Dark Ale

Note : 9,6

Brasserie : Thornbridge Brewery

10 % alc. vol.

Style : Spécialité

Pays : Royaume-Uni

Date de dégustation : 18/01/2014

Lot (DLUO) : 27/10/2017

Contenant : 50cl, capsulée, long neck

Brassée depuis 2009

Couleur : Brun très foncé, presque noire

Mousse : Un cm, beige foncé, fines bulles, stable

Odeur : Alcool et caramel brûlé

Luminosité : Limpide

Effervescence : Absence

Plénitude : Epaisse

Durée : Très longue

Palais : Une ale brune, presque noire, qui évoque un porter dense sur le caramel brûlé, le brownie, le chocolat noir gras, le cappuccino, la noix et quelques notes fumées en finale

Ingrédients : houblons Hallertau, Northern Brewer, Pioneer, Target et Sorachi Ace, malts Maris Otter, Brown, Munich, Dark Crystal, Black, Chocolate et Peated, orge grillée, miel de châtaignier

BRASSERIE DU MONT SALÈVE Rye Porter (LA)

Note : 9,6

Brasserie : Brasserie du Mont Salève

4,6 % alc. vol.

Style : Porter

Pays : France

Date de dégustation : 15/05/2014

Lot (DLUO) : 21/01/2015

Contenant : 33cl, capsulée, long neck

Brassée depuis 2014

Couleur : Noire

Mousse : Trois cm, brun clair, bulles fines à moyennes

Odeur : Nez boisé sur la noisette

Dépôt : Oui

Luminosité : Opaque

Effervescence : Faible

Plénitude : Faible

Durée : Longue

Palais : Léger en bouche, presque aqueux, et pourtant plein de caractère. Le produit est sec, sur les grains torréfiés, de l'acidité et un peu de noisette. En finale, c'est l'amertume qui l'emporte et laisse une jolie astringence boisée en bouche

Ingrédients : malt de seigle



Espresso Oak Aged YETI

Note : 9,6

Brasserie : Great Divide Brewing Co.

9,5 % alc. vol.

Style : Stout

Sous-style : Imperial Stout

Famille : Wood- and Barrel-Aged Beer

Pays : USA

Date de dégustation : 28/03/2011

Lot (DLUO) : 01/04/2011

Contenant : 65cl, capsulée, staniolle en étain

Couleur : Noire

Mousse : Deux cm, brun foncé-noir, fines bulles

Odeur : Houblon résineux, café froid, moka

Dépôt : Non

Luminosité : Opaque

Effervescence : Absence

Plénitude : Epaisse

Durée : Très longue

Palais : Un Imperial Stout avec une infusion de café et un vieillissement avec des copeaux de chêne. L'attaque est piquante, sur les grains torréfiés et le café froid. Evolution vers le cacao et un peu de vanille. Puis, c'est une impressionnante amertume résineuse qui s'impose au travers de la masse maltée et s'installe durablement sur le palais. Longue finale sur une amertume toujours résineuse et légèrement âcre, ainsi qu'un peu d'agrumes

Ingrédients : café



HALF MAST QIPA

Note : 9,6

Brasserie : Siren Craft Brew

2,8 % alc. vol.

Style : India Pale Ale

Famille : Seasonal - Summer

Pays : Royaume-Uni

Date de dégustation : 09/08/2014

Lieu de dégustation : St Aldates Tavern (Oxford, GB)

Contenant : Half pint, cask

Brassée depuis 2013

Couleur : Blond moyen

Mousse : Beige, fines bulles, quasi-absence

Odeur : Fruits de la passion, malt Maris Otter

Dépôt : Non

Luminosité : Limpide

Effervescence : Absence

Plénitude : Moyenne

Durée : Longue

Palais : Un Session IPA goûteux et moelleux malgré le faible degré d'alcool. On a une splendide amertume végétale sur l'eau de rose, avec une fond de malt Maris Otter. Le houblonnage apporte également des saveurs fruitées de litchi, de fruits de la passion et de pamplemousse, dont on retrouve l'acidité âpre en finale

KRIEK CUVÉE RENÉ

Note : 9,6

Brasserie : Lindemans

6 % alc. vol.

Style : Kriek

Sous-style : Traditional Kriek

Pays : Belgique

Date de dégustation : 20/12/2011

Agée de 1 an

Lot (DLUO) : OKT2016 /L J01JKC

Contenant : 75cl, bouchonnée et capsulée, staniolle rouge

Brassée depuis 2007

Couleur : Rouge foncé

Mousse : Un demi-cm, rouge foncé, bulles de toutes les tailles qui retombent rapidement

Odeur : Bois pourri, cidre brut, acétaldéhyde et vanille

Dépôt : Oui

Luminosité : Limpide

Effervescence : Absence

Plénitude : Moyenne

Durée : Très longue

Palais : Embouteillée en octobre 2010. L'attaque est incroyablement citrique. Le corps est acidulé et fruité sur la chair et le noyau de cerise ainsi que la pomme Granny Smith. Evolution vers une magnifique astringence et du bois pourri

Commentaires : Bouteille n°18465, année 2009



MIKKELLER + BEDOW Summer Pilsner

Note : 9,6

Brasserie : De 'Proef' Brouwerij

4,7 % alc. vol.

Style : Pils

Famille : Seasonal - Summer

Pays : Belgique

Origine : Danemark

Date de dégustation : 08/07/2013

Lot (DLUO) : 23/08/2014

Contenant : 33cl, capsulée, long neck

Brassée depuis 2012

Arrêt du brassage en 2012

Couleur : Blonde dorée

Mousse : Blanc cassé, crémeuse, abondante et stable

Odeur : Jus d'orange et de pamplemousse, levure

Dépôt : Oui

Luminosité : Limpide

Effervescence : Forte

Plénitude : Moyenne

Durée : Très longue

Palais : Une lager onctueuse et gouleyante très fruitée, sur l'ananas, le pamplemousse jaune et le jus d'orange acidulé. Une jolie amertume vient compléter la finale

Ingrédients : maïs, jus d'orange, écorces d'orange

Commentaires : Edition limitée de 3500 bouteilles. Etiquette utilisant une encre thermosensible



MIKKELLER Beer Geek Breakfast

Note : 9,6

Brasserie : Nøgne Ø

7,5 % alc. vol.

Style : Stout

Sous-style : Oatmeal Stout

Pays : Norvège

Origine : Danemark

Date de dégustation : 11/02/2013

Lot (DLUO) : 766B (20/02/2016)

Distributeur : Mikkeller (Copenhague, DK)

Contenant : 50cl, capsulée

Brassée depuis 2005

Couleur : Noire

Mousse : Un cm, brun foncé, crémeuse et stable

Odeur : Moka et houblonnage aromatique (agrumes)

Dépôt : Oui

Luminosité : Opaque

Effervescence : Moyenne, à fines bulles qui remontent lentement

Plénitude : Epaisse

Durée : Très longue

Palais : Brassée le 20 février 2012. Un produit délicieusement crémeux au corps plein et complexe sur le moka, le chocolat noir, le malt fumé et un puissant goût de café. L'ensemble est transcendé par une jolie amertume qui présente des saveurs d'agrumes

Ingrédients : houblons Cascade et Centennial, orge torrifiée, flocons d'avoine, avoine maltée, malts Pils, CaraMunich, Brown, Pale Chocolate, Chocolate et Smoked, café

 **MIKKELLER BLACK Barrel Aged Imperial Stout (Tequila/Speyside Edition) Note : 9,6**

Brasserie : De 'Proef' Brouwerij

18,8 % alc. vol.

Style : Stout

Sous-style : Imperial Stout

Famille : Wood- and Barrel-Aged Beer

Pays : Belgique

Origine : Danemark

Date de dégustation : 07/12/2013

Lot (DLUO) : 06/06/2022

Distributeur : Mikkeller (Copenhagen, DK)

Contenant : 37.5cl, capsulée

Brassée depuis 2012

Couleur : Noire

Mousse : Un cm, jaune foncé, bulles moyennes à grosses

Odeur : Grains torrifiés, whisky et notes de vanille

Dépôt : Léger

Luminosité : Opaque

Effervescence : Faible, à fines bulles

Plénitude : Epaisse

Durée : Très longue

Palais : Un Imperial Stout vieilli dans des fûts de tequila et de whisky de Speyside. L'attaque est dense et goudronneuse sur les grains torrifiés et la sauce soja. Saveurs réchauffantes d'alcool avec une forte rétro-olfaction de whisky. Après quelques gorgées, l'amertume parvient à se frayer un chemin au travers de cette incroyable densité torrifiée

Ingrédients : orge torrifiée, cassonade foncée, levure de champagne

 **Ø #500 - Imperial IPA Note : 9,6**

Brasserie : Nøgne Ø

10 % alc. vol.

100 EBU

Style : India Pale Ale

Sous-style : Imperial IPA

Pays : Norvège

Date de dégustation : 28/01/2013

Lot (DLUO) : 779 (23/03/2016)

Contenant : 50cl, capsulée, long neck

Brassée depuis 2010

Couleur : Ambrée foncée

Mousse : Un demi-cm, beige, peu développée

Odeur : Nez lourd, alcoolisé, sucré et résineux, sur le caramel

Dépôt : Oui

Luminosité : Voile colloïdal

Effervescence : Absence

Plénitude : Epaisse

Durée : Très longue

Palais : Brassée le 23 mars 2012. Houblonnage à cru avec du houblon Nelson Sauvin. Il s'agit d'un Imperial IPA sur la mandarine confite et un incroyable houblonnage résineux et amérisant. L'alcool est très présent mais ce sont finalement les fruits exotiques qui l'emportent, avec toujours des notes acidulées de mandarine

Ingrédients : houblons Centennial, Chinook, Nelson Sauvin, Pacific Gem et Simcoe, froment malté, avoine maltée et seigle malté

 **PAIX-DIEU Abbaye Cistercienne Cisterciënserabdiij**

Note : 9,6

Brasserie : Caulier

10 % alc. vol.

Style : Blonde Forte

Pays : Belgique

Date de dégustation : 21/12/2011

Agée de 1 an

Lot (DLUO) : 11/2014

Contenant : 33cl, long neck, bouchon mécanique

Brassée depuis 2010

Couleur : Blond moyen, aspect laiteux

Mousse : Cinq cm, blanc cassé, bulles moyennes à grosses

Odeur : Levure fraîche, sucre candi, malt biscuité

Dépôt : Oui, floconneux

Luminosité : Trouble

Effervescence : Assez forte

Plénitude : Epaisse

Durée : Très longue

Palais : Une ale blonde à la fois surette, alcoolisée et sucrée (sucre candi). Evolution vers le malt biscuité et une jolie amertume qui équilibre l'ensemble. Longue finale levurée, amère et acidulée avec une légère âcreté. Après quelques gorgées, on observe quelques esters supérieurs de banane. Le résultat est proche d'une weizenbier en version belge! L'ajout de la levure concentre l'amertume

Commentaires : Pleine lune du 23 octobre 2010



PALE RYDER IPA

Note : 9,6

Brasserie : Brasserie Artisanale de la Pleine Lune
5,9 % alc. vol.

Style : India Pale Ale

Pays : France

Date de dégustation : 03/06/2014

Distributeur : Bar À l'Ouest (Grenoble, FR)

Lieu de dégustation : Bar À l'Ouest (Grenoble, FR)

Contenant : 25cl, pression

Brassée depuis 2014

Couleur : Blond moyen-cuivrée

Mousse : Deux cm, blanc cassé, bulles de toutes les tailles

Odeur : Citron vert, litchi, fruits de la passion et quinine

Dépôt : Non

Luminosité : Trouble

Effervescence : Faible

Plénitude : Moyenne

Durée : Très longue

Palais : Attaque fondante très fruitée sur le citron vert, le litchi et les fruits de la passion, le tout sur un fond biscuité de malt Munich. On a aussi un beau côté herbacé et végétal sur la chlorophylle. Le produit s'assèche progressivement, sur la mandarine acidulée

Ingrédients : houblons Cascade, Nelson Sauvín et Simcoe

Offert par : Bar À l'Ouest (Grenoble, FR)



PERLES NOIRES

Note : 9,6

Brasserie : La Rouget de Lisle
11,5 % alc. vol.

Style : Spécialité

Famille : Wood- and Barrel-Aged Beer

Pays : France

Date de dégustation : 08/06/2013

Contenant : 75cl, bouchon à muselière, magnifique flacon galbé, staniolle dorée avec quatre bandes noires

Brassée depuis 2011

Couleur : Brun très foncé, presque noire

Mousse : Deux cm, beige foncé, assez fines bulles qui retombent

Odeur : Grains torréfiés, acidité des céréales, notes vineuses

Dépôt : Non

Luminosité : Limpide

Effervescence : Moyenne

Plénitude : Epaisse

Durée : Très longue

Palais : Trois ans de vieillissement dans des fûts de vin du Jura. La bière a été brassée en 2008 et sa commercialisation a débuté en 2011. Un joli pétilllement en bouche et beaucoup de légèreté et de finesse dans cette bière d'une densité incroyable. Les grains torréfiés, l'acidité des céréales, les saveurs vineuses qui assèchent l'ensemble, dominent le produit. En arrière-plan, on a du caramel, des dattes, de la noisette et des fruits secs. Magnifique finale vineuse, acidulée et toujours pétillante, avec de l'alcool, du caramel et du chocolat

Ingrédients : malt d'avoine, malt de blé, seigle, sept malts différents dont des malts tourbés et fumés

PLINY THE ELDER

Brasserie : Russian River Brewing Company

8 % alc. vol.

Style : India Pale Ale

Pays : USA

Date de dégustation : 20/11/2012

Lieu de dégustation : L'Express de Lyon (Paris, FR)

Contenant : 510ml, capsulée

Brassée depuis 2000

Couleur : Blond moyen

Mousse : Un cm, blanc cassé, bulles moyennes à grosses

Odeur : Pamplemousse jaune, un peu de jus d'orange acidulé

Dépôt : Non

Luminosité : Limpide

Effervescence : Faible, à fines bulles

Plénitude : Moyenne

Durée : Très longue

Palais : Un Imperial IPA qui combine l'acidité et le fruité du pamplemousse jaune, les saveurs de litchi puis d'ananas, ainsi qu'un fond de malts Pale et Munich. La combinaison fruité-

Note : 9,6

Densité : 1070

Sous-style : Imperial IPA

acidulé-amer, avec une bonne sécheresse globale, donne un produit très facile à déguster malgré son degré d'alcool

Offert par : Jordan Moore (Paris, FR)

Commentaires : Embouteillée le 10 avril 2012

➡ **RASPUTIN Russian Imperial Stout**

Note : 9,6

Brasserie : De Molen

Densité : 1100

9,84 % alc. vol.

199,7 EBC

81,7 EBU

Style : Stout

Sous-style : Imperial Stout

Pays : Pays-Bas

Date de dégustation : 17/10/2010

Contenant : 75cl, bouchon à muselière entouré de cire noire

Couleur : Noire, reflets acajou

Mousse : Brun clair, fines bulles, quasi-absence

Odeur : Alcool, solvant et café froid

Dépôt : Oui

Luminosité : Limpide

Effervescence : Absence

Plénitude : Epaisse

Durée : Très longue

Palais : Un stout à l'attaque sèche dominée par les malts torréfiés. Le corps est très dense, fortement alcoolisé, avec énormément de solvant. La finale est puissante, sur les grains torréfiés et une solide amertume

Commentaires : Brassée le 12/12/2009, embouteillée le 20/01/2010, O.G. = 1100, F.G. = 1027, bouteille n° 283 sur 339

➡ **RULLES Estivale (LA)**

Note : 9,6

Brasserie : Brasserie Artisanale de Rulles

5,2 % alc. vol.

35 EBU

Style : Ale Blonde

Pays : Belgique

Date de dégustation : 07/04/2013

Lot (DLUO) : Lot 2 (11/2012)

Contenant : 75cl, capsulée

Brassée depuis 2005

Couleur : Blond moyen

Mousse : Un cm, beige, assez fines bulles

Odeur : Malts clairs, levure, houblonnage floral et amérisant

Dépôt : Oui

Luminosité : Voile opalescent

Effervescence : Assez faible

Plénitude : Moyenne

Durée : Très longue

Palais : Embouteillée en mai 2011. Une ale blonde sèche et levurée dans laquelle on retrouve distinctement la levure de l'Orval, avec ses saveurs acidulées de cidre brut (Brettanomyces). Le houblonnage est floral et herbacé avant d'évoluer vers une franche amertume légèrement minérale. Longue finale amère et toujours sèche qui prolonge le plaisir

SAMUEL ADAMS Noble Pils

Note : 9,6

Brasserie : Boston Beer Company

4,8 % alc. vol. 10 EBC 34 EBU

Style : Pils

Pays : USA

Date de dégustation : 18/06/2013

Lot (DLUO) : 03/2013

Contenant : 355ml, capsulée, long neck

Brassée depuis 2009

Couleur : Blonde dorée

Mousse : Cinq cm, blanc cassé, assez fines bulles, stable

Odeur : Nez très végétal sur un généreux houblonnage

Dépôt : Léger

Luminosité : Limpide

Effervescence : Forte

Plénitude : Faible à moyenne

Durée : Très longue

Palais : Une délicieuse pils gouleyante et veloutée à souhait. Le corps est parfaitement équilibré entre le malt, qui apporte des notes mielleuses et biscuitées, et les cinq variétés de houblons nobles employées, qui contribuent à des saveurs florales et herbacées assez intenses. Longue finale très végétale sur la résine de houblon

Ingrédients : houblons Hallertau Mittelfrueh, Hersbrucker, Saaz, Spalt Spalter et Tettngang Tettnganger, malt Samuel Adams Pale à deux rangs et malt Pilsner en provenance de République tchèque

SEDICIGRADI

Note : 9,6

Brasserie : Birra del Borgo

16 % alc. vol.

Style : Barley Wine

Famille : Wood- and Barrel-Aged Beer

Pays : Italie

Date de dégustation : 24/10/2011

Lot (DLUO) : 11 04 2010LOR07509

Lieu de dégustation : Mondial de la Bière 2011 (Strasbourg, FR)

Contenant : 375ml, capsulée, boîte en carton

Couleur : Brun foncé-acaïou

Mousse : Beige foncé, fines bulles, quasi-absence

Odeur : Nez très puissant sur l'alcool, le sucre candi foncé, l'oxydation et la madérisation

Luminosité : Trouble

Plénitude : Epaisse

Durée : Très longue

Palais : Vieillessement de deux ans dans quatre fûts de chêne ayant contenu chacun un vin rouge différent (deux en provenance de France et deux en provenance d'Italie). Fermentation uniquement avec des levures de champagne. L'attaque est dense, huileuse et alcoolisée sur le cacao et le chocolat noir. Forte madérisation qui évoque le porto. La concentration du produit aboutit à une finale sur le goudron

Offert par : Offert par la brasserie

SEIGNEUR NOIR (Le)

Note : 9,6

Brasserie : Brasseurs du Monde

11,5 % alc. vol.

Style : Stout

Sous-style : Imperial Stout

Pays : Canada

Date de dégustation : 05/12/2013

Lot (DLUO) : 05/2013

Contenant : 341ml, capsulée, long neck

Brassée depuis 2013

Couleur : Brun très foncé, presque noire

Mousse : Brun foncé, fines bulles, quasi-absence

Odeur : Réglisse, sucre et alcool

Dépôt : Oui

Luminosité : Limpide

Plénitude : Epaisse

Durée : Très longue

Palais : Un produit dense et alcoolisé au corps plein sur le goudron, le malt fumé et le moût de bière de grains torrifiés. Evolution vers les fruits secs, la noix en particulier. L'ensemble est soutenu par une belle acidité vineuse et de la réglisse

Offert par : Guillaume Routin

➡ **TRIPLE BRUNE IPA VIEILLIE EN BARRIQUE**

Note : 9,6

Brasserie : Brasserie de Fleurac

8 % alc. vol.

Style : India Pale Ale

Sous-style : Dark IPA

Famille : Wood- and Barrel-Aged Beer

Pays : France

Date de dégustation : 22/05/2013

Contenant : 33cl, capsulée, long neck

Brassée depuis 2012

Arrêt du brassage en 2012

Couleur : Brun moyen

Mousse : Absence

Odeur : Nez complexe, boisé et alcoolisé, avec des odeurs de whisky et de vanille

Dépôt : Oui

Luminosité : Limpide

Effervescence : Absence

Plénitude : Epaisse

Durée : Très longue

Palais : Il s'agit de la Triple Brune IPA vieillie dans un tonneau ayant d'abord contenu du vin Pic Saint-Loup puis le distillat de bière de la brasserie de Fleurac. L'attaque est sucrée et caramélisée. Evolution vers un corps fondant sur le chocolat noir, de l'alcool ainsi que des saveurs vineuses et boisées. Quelques notes chaudes de whisky et de vanille. En arrière-plan, on distingue une acidité plutôt agréable. Longue finale légèrement amère avec un peu de cassis et de café. Un produit très complexe et vraiment réussi

➡ **'t Hommelhof CUVÉE SPÉCIALE Bier Van Het Huis**

Note : 9,5

Brasserie : Van Eecke

Densité : S

7 % alc. vol.

Style : Spécialité

Pays : Belgique

Date de dégustation : 13/10/2001

Bière d'origine : 70% WATOU'S et 30% KAPITTEL Abt (HET)

Distributeur : 't Hommelhof (Watou)

Contenant : 75cl, bouchon à muselière

Brassée depuis 1996

Couleur : Blond clair

Mousse : Blanche, fine, peu développée mais persistante

Odeur : Odeur très fraîche de crème et de houblon

Dépôt : Oui

Luminosité : Trouble, avec des grains de levure en suspension
Effervescence : Moyenne, à fines bulles qui remontent lentement
Plénitude : Moyenne à épaisse
Durée : Longue

Palais : Texture soyeuse, légère, transcendée par une imposante dose de houblon aromatique.
Telle une infusion houblonnée, cette bière à la fois digeste et rafraîchissante reste longtemps en bouche, en se mêlant à des notes éthyliques et même un peu d'éther

➡ **90 MINUTE Imperial IPA**

Note : 9,5

Brasserie : Dogfish Head

9 % alc. vol.

90 EBU

Style : India Pale Ale

Sous-style : Imperial IPA

Pays : USA

Date de dégustation : 11/06/2012

Lot (DLUO) : 2071 B1 2229

Contenant : 12 fluid ounces, capsulée

Brassée depuis 2001

Couleur : Ambrée-caramel

Mousse : Un cm, beige, bulles moyennes

Odeur : Le nez évoque un Barley Wine bien houblonné

Dépôt : Non

Luminosité : Limpide

Effervescence : Absence

Plénitude : Assez épaisse

Durée : Très longue

Palais : Houblonnage continu durant 90 minutes suivi de plusieurs houblonnages à cru.

L'attaque est pleine, sucrée et alcoolisée, sur le caramel. Evolution vers le pruneau et des notes poivrées. La finale révèle l'amertume qui s'accroche longuement au palais. Un produit plus proche d'un Barley Wine que d'un Imperial IPA

➡ **AARSCHOTSE BRUINE**

Note : 9,5

Brasserie : Huyghe

4 % alc. vol.

Style : Spécialité

Sous-style : Sour Ale

Pays : Belgique

Date de dégustation : Entre 08/1995 et 05/1998

Contenant : 25cl, capsulée

Historique - Avant : Anciennement brassée par Biertoren (Kamphenhout, BE)

Brassée depuis 1994

➡ **ABBAYE DES ROCS Grand Cru**

Note : 9,5

Brasserie : Abbaye des Rocs

- % alc. vol.

Style : Spécialité

Famille : Abbaye

Pays : Belgique

Date de dégustation : Entre 08/1995 et 05/1998

Brassée depuis 1996

Commentaires : Version export USA

➡ **AFFOLEUSE du Peuple (L')**

Note : 9,5

Brasserie : Brasserie L'Affoleuse

7 % alc. vol.

Bière biologique

Style : India Pale Ale

Pays : France

Date de dégustation : 12/12/2012

Lot (DLUO) : 10/2013

Contenant : 75cl, capsulée

Brassée depuis 2012

Couleur : Blond foncé

Mousse : Beige foncé, crémeuse, abondante et stable

Odeur : Levure, pamplemousse jaune, mandarine, raisin blanc

Dépôt : Oui

Luminosité : Voile opalescent

Effervescence : Forte

Plénitude : Moyenne

Durée : Longue

Palais : Un délicieux India Pale Ale bien équilibré entre les houblons et la charpente maltée sur le malt Munich. Le houblonnage est essentiellement aromatique, sur le pamplemousse jaune et le jus de raisin blanc. Bonne présence de la levure également. L'amertume s'impose pourtant en finale, avec une certaine sécheresse qui rend l'ensemble parfaitement désaltérant

➡ **ANGELUS DE NOËL (L')**

Note : 9,5

Brasserie : SBA (Annoeullin)

Densité : S

7,5 % alc. vol.

Style : Spécialité

Sous-style : Christmas / Winter

Famille : Seasonal - Winter

Pays : France

Date de dégustation : 15/11/2001

Lieu de dégustation : Dégustée au lancement des bières de Noël 2001 (Lille, FR)

Contenant : 33cl, pression

Arrêt du brassage depuis une date indéterminée

Historique - Après : Nouvelle dénomination : Bières LEPERS NOËL

Couleur : Ambrée

Mousse : Blanc cassé, fine, peu abondante

Odeur : Nez aromatique, fruité (esters supérieurs) et bien houblonné

Dépôt : Non

Luminosité : Limpide

Effervescence : Moyenne, avec des bulles qui remontent lentement

Plénitude : Epaisse

Durée : Très longue

Palais : Bière ambrée très goûteuse, avec énormément de fruité en provenance d'esters supérieurs. Bonne dose de houblons aromatiques et amérisants, ce qui génère une puissante et durable amertume assez inhabituelle pour le style

Avec les bons vœux de la brasserie Dupont

Note : 9,5

Brasserie : Dupont

9,5 % alc. vol.

Style : Saison

Pays : Belgique

Date de dégustation : Entre 07/1994 et 02/1995

Contenant : 75cl, bouchonnée et capsulée

Brassée depuis 1970

Couleur : Blond moyen

Mousse : Blanche, bulles moyennes

Dépôt : Oui

Luminosité : Trouble

Effervescence : Faible

BELLE-FLEUR India Pale Ale

Note : 9,5

Brasserie : De Dochter van de Korenaar

6 % alc. vol.

Style : India Pale Ale

Pays : Belgique

Date de dégustation : 12/08/2012

Lot (DLUO) : 04/2014

Contenant : 66cl, capsulée, long neck

Brassée depuis 2011

Couleur : Ambrée claire

Mousse : Beige, fines bulles, abondante et stable

Odeur : Fruits exotiques et levure

Dépôt : Oui

Luminosité : Trouble

Effervescence : Moyenne, à fines bulles

Plénitude : Moyenne

Durée : Très longue

Palais : L'attaque est poussiéreuse et très fruitée. On y distingue des fruits exotiques, à la fois de la mangue, du litchi et des fruits de la passion. Rapidement, une solide amertume légèrement âpre, qui évoque la gentiane, s'impose et prolonge durablement le plaisir

Ingrédients : froment malté

BIÈRE DU CHATEAU Brune = KASTEEL BIER Donker

Note : 9,5

Brasserie : Van Honsebrouck

11 % alc. vol.

Style : Spécialité

Famille : Aged Beer

Pays : Belgique

Date de dégustation : 09/02/2003

Agée de 4 ans

Contenant : 75cl, bouchon à muselière

Brassée depuis 1989

Couleur : Brun foncé-rouge

Mousse : Brun foncé, fines bulles, développement moyen

Odeur : Nez puissant, sucré, alcoolisé, malté et caramélisé

Dépôt : Oui

Luminosité : Limpide

Effervescence : Moyenne

Plénitude : Epaisse

Durée : Longue

Palais : Une ale brune à la texture soyeuse, au corps rond, malté et caramélisé. Très longue et puissante, la finale est intéressante, avec de la noix et une pointe d'amande douce

BIÈRE DU CHAUDRON Lot GO

Note : 9,5

Brasserie : Ferme-Brasserie de Penhiel

6,5 % alc. vol.

Bière biologique

Style : Spécialité

Pays : France

Date de dégustation : 11/12/2000

Contenant : 33cl, capsulée

Brassée depuis 1999

Couleur : Brun foncé

Mousse : Ultra abondante. Préparez le verre à proximité!

Odeur : Malt fumé, alcool, miel

Dépôt : Oui

Luminosité : Trouble, avec beaucoup de levure en suspension

Palais : Douce, le malt fumé apparaît dès l'attaque. Pourtant, c'est le fruité qui l'emporte dans le fini. Epaisse, on a l'impression que la levure se dépose sur la langue. Cette douceur est t'elle liée à la présence de miel?



BODACIOUS COWBOY

Note : 9,5

Brasserie : Brasserie des Garrigues

10,9 % alc. vol.

53 EBU

Densité : 1125

Style : Barley Wine

Pays : France

Date de dégustation : 20/05/2014

Lot (DLUO) : 09/2018

Distributeur : Get Radical (Paris, FR)

Contenant : 75cl, capsulée

Brassée depuis 2013

Arrêt du brassage en 2013

Couleur : Brun moyen-acajou

Mousse : Un cm, beige foncé, assez fines bulles

Odeur : Alcool, solvant, caramel, noix et feuilles mouillées

Dépôt : Oui

Luminosité : Trouble

Effervescence : Faible, à très fines bulles

Plénitude : Epaisse

Durée : Longue

Palais : Embouteillée en octobre 2013. Attaque pleine et soyeuse avec un beau profil sur les malts foncés. La bouche est complexe sur le sous-bois mouillé, les champignons, les pruneaux, le sirop d'érable et un peu de noix. Après quelques gorgées, une solide amertume vient

rajouter une couche supplémentaire dans ce superbe produit fondu et parfaitement équilibré

Ingrédients : houblons Chinook et Triskel, malts Pils, Pale et Biscuit, malt fumé trempé dans le cognac, seigle malté, sirop d'érable, mélasse et flocons d'avoine

Commentaires : Bouteille n°37/264

➔ **BOMMEN & GRANATEN**

Note : 9,5

Densité : 1150

Brasserie : De Molen

15,2 % alc. vol.

24,3 EBC

53,9 EBU

Style : Barley Wine

Pays : Pays-Bas

Date de dégustation : 09/10/2011

Contenant : 33cl, capsulée, long neck, sceau en cire rouge

Couleur : Brun moyen

Mousse : Beige, quasi-absence, juste quelques grosses bulles

Odeur : Nez puissant sur le rhum brun et le cognac

Dépôt : Oui

Luminosité : Limpide

Effervescence : Absence

Plénitude : Epaisse

Durée : Très longue

Palais : Le corps est très ample, alcoolisé, sur le caramel et les raisins blancs secs. Texture huileuse et liqueuse sur l'amaretto, le rhum brun et le cognac. On observe également une légère acidité ainsi que des notes fruitées d'abricot confit

Ingrédients : houblons Nugget et Saaz

Commentaires : Brassée le 15/04/2010, embouteillée le 19/08/2010, O.G. = 1150, F.G. = 1041, bouteille n° 164 sur 2304

➔ **BOON Mariage Parfait (Kriek Fr.)**

Note : 9,5

Densité : Isup

Brasserie : Fr. Boon

- % alc. vol.

Style : Kriek

Sous-style : Traditional Kriek

Pays : Belgique

Date de dégustation : Avant 03/1995

Contenant : 75cl, bouchon à muselière

Couleur : Rouge foncé

Mousse : Absence

Dépôt : Oui

Effervescence : Très faible

Palais : Légèrement acidulée

➔ **BOSUIL Donker**

Note : 9,5

Densité : S

Brasserie : Robeyns

8 % alc. vol.

Style : Ale Brune

Pays : Belgique
Date de dégustation : 05/02/2014
Lot (DLUO) : 26/09/2017
Contenant : 33cl, capsulée, long neck
Couleur : Brun très foncé-acajou
Mousse : Deux cm, beige foncé-jaune, bulles moyennes
Odeur : Malts foncés, sous-bois, pointe de réglisse
Dépôt : Léger
Luminosité : Limpide
Effervescence : Moyenne, à fines bulles
Plénitude : Moyenne
Durée : Longue
Palais : Embouteillée le 26 septembre 2012. Un produit sec et pourtant enrobant qui cache bien son degré d'alcool. Le résultat est une incroyable bière noire impossible à classer dans un style. Le corps est sec et net en bouche, sur les malts très foncés sans toutefois présenter réellement de saveurs torrifiées. On distingue également des notes acidulées de fruits rouges. Enfin, l'amertume domine agréablement l'ensemble
Commentaires : Etiquette 6/6

 **BRASSERIE DU MONT SALÈVE Mozaic Black Bitter (LA)** **Note : 9,5**

Brasserie : Brasserie du Mont Salève
3,5 % alc. vol.
Style : India Pale Ale Sous-style : Dark IPA
Pays : France
Date de dégustation : 09/09/2013
Lot (DLUO) : Lot 1 (03/2014)
Contenant : 33cl, capsulée, long neck
Brassée depuis 2012
Couleur : Noire
Mousse : Brun clair, crémeuse, abondante et stable
Odeur : Nez herbacé sur le pamplemousse rose et quelques notes torrifiées
Dépôt : Oui
Luminosité : Opaque
Effervescence : Absence
Plénitude : Faible à moyenne
Durée : Très longue
Palais : Dès l'attaque, la pamplemousse rose domine le produit. Poutant, l'ensemble est complexe, malgré un degré d'alcool modéré. On y trouve ainsi de délicates saveurs florales

(eau de rose) et herbacées, des notes acidulées évoquant le sureau, une jolie amertume, ainsi que des saveurs empyreumatiques surtout perceptibles en rétro-olfaction

➡ **BRASSERIE DU MONT SALÈVE Riwaka Pale Ale (LA)**

Note : 9,5

Brasserie : Brasserie du Mont Salève

5,5 % alc. vol.

Style : Pale Ale

Pays : France

Date de dégustation : 14/04/2014

Lot (DLUO) : 16/01/2015

Contenant : 33cl, capsulée, long neck

Brassée depuis 2014

Couleur : Blond foncé

Mousse : Deux cm, beige, bulles moyennes

Odeur : Mangue et mandarine

Dépôt : Oui

Luminosité : Voile colloïdal

Effervescence : Quasi-absence

Plénitude : Moyenne

Durée : Très longue

Palais : L'attaque est magnifiquement citrique, sur les fruits exotiques et une forte amertume.

Le corps est fluide sur le malt Munich, la menthe verte et d'incroyables saveurs fruitées qui évoquent la mandarine acidulée. Forte rétro-olfaction sur la quinine et le citron vert

Ingrédients : houblon Riwaka

➡ **BUSH PRESTIGE**

Note : 9,5

Brasserie : Dubuisson

13 % alc. vol.

Style : Spécialité

Sous-style : Belgian Specialty Ale

Famille : Wood- and Barrel-Aged Beer

Pays : Belgique

Date de dégustation : 21/06/2005

Contenant : 75cl, bouchonnée et capsulée, bouteille sérigraphiée

Brassée depuis 2003

➡ **CAMBROUSSE BLONDE Pale Ale (LA)**

Note : 9,5

Brasserie : Gildard

5,7 % alc. vol.

Style : Pale Ale

Pays : France
Date de dégustation : 20/10/2014
Lot (DLUO) : 18/05/2016
Contenant : 33cl, capsulée, long neck
Brassée depuis 2012
Couleur : Blond clair
Mousse : Deux cm, blanc cassé, bulles moyennes
Odeur : Nez très agréable sur la quinine et le pamplemousse jaune
Dépôt : Oui
Luminosité : Trouble
Effervescence : Moyenne
Plénitude : Assez faible
Durée : Très longue
Palais : Un délicieux Pale Ale, subtil et puissant à la fois. Les malts Pilsen et Crystal servent de prétexte à un puissant houblonnage essentiellement aromatique sur les agrumes, principalement le pamplemousse, et un peu de fruits exotiques. On a l'impression de boire des zestes de pamplemousse jaune dont l'âcreté s'incruste sur le palais. L'amertume est bien présente également, ainsi que des notes minérales et d'eau de rose. Finale sur le litchi, la chlorophylle et la résine de houblon

 **CANTILLON Fou'Foune**

Note : 9,5

Brasserie : Cantillon
5 % alc. vol.
Style : Lambic fruité
Pays : Belgique
Date de dégustation : 27/07/2001
Contenant : 75cl, bouchonnée et capsulée
Brassée depuis 2000
Couleur : Blond foncé, reflets orange
Mousse : Blanc cassé, grosses bulles, peu abondante
Odeur : Nez puissant : acidité et bois pourri
Dépôt : Léger
Luminosité : Voile colloïdale
Effervescence : Très faible, à fines bulles
Plénitude : Puissante
Durée : Très longue
Palais : Attaque très acide, avec beaucoup de bois pourri. Le corps est puissant, agressif et cependant excessivement désaltérant. Il laisse apparaître un fruit à chair blanche, sans que l'on puisse soupçonner l'abricot. Le fini est à peine plus doux, mais toujours largement dominé par

une acidité et une âpreté que le fruit ne parvient pas à dompter. Du grand Cantillon qui fait des miracles par temps de canicule, j'en ai fait l'expérience!

Ingrédients : 300gr d'abricots variété Bergeron par litre de bière

➡ **CANTILLON IRIS 1998**

Note : 9,5

Brasserie : Cantillon

5 % alc. vol.

Style : Spécialité

Sous-style : Sour Ale

Famille : Aged Beer

Pays : Belgique

Date de dégustation : 20/12/2002

Agée de 4 ans

Contenant : 37.5cl, bouchonnée et capsulée

Brassée depuis 1998

Couleur : Ambrée-caramel

Mousse : Beige, fine, peu développée

Odeur : Proche d'un vieux rhum

Dépôt : Oui

Luminosité : Voile colloïdal

Effervescence : Faible

Plénitude : Forte

Durée : Longue

Palais : Acidité, âcreté et âpreté sont bien présents dans la seule bière de Cantillon qui ne soit pas produite sur base de lambic. En effet, contrairement à tous les autres produits de la brasserie, celui-ci n'est pas brassé avec 35% de froment comme le lambic. Alors qu'un brassin de lambic nécessite du houblon suranné à 100%, on utilise pour l'Iris 50% de houblon frais et 50% de surannés. Sur le plan gustatif, on observe du bois pourri ainsi que quelques notes d'éther. Longue finale boisée avec une très légère pointe de sucre, ce qui évoque le vieux rhum. Bref, du Cantillon, de l'excellent Cantillon, de l'indispensable Cantillon

➡ **CANTILLON Saint Lamvinus**

Note : 9,5

Brasserie : Cantillon

5 % alc. vol.

Style : Spécialité

Pays : Belgique

Date de dégustation : 01/04/2008

Contenant : 75cl, bouchonnée et capsulée

Couleur : Rouge foncé à reflets opalescents

Mousse : Beige-rose, fine, quasi-inexistante

Odeur : Nez étonnamment léger sur le jus de raisin frais

Dépôt : Non

Luminosité : Opaque

Effervescence : Faible, quelques grosses bulles

Plénitude : Puissante

Durée : Très longue

Palais : Utilisation de raisins merlots et cabernet-francs qui macèrent en barriques bordelaises dans du lambic de 2 à 3 ans. Attaque acidulée sur le cidre brut qui s'équilibre par un corps doux-acide sur le jus de raisin frais. Etonnante finale tannique qui évoque un Côtes du Rhône

Ingrédients : raisins

CANTILLON Vigneronne

Note : 9,5

Brasserie : Cantillon

5 % alc. vol.

Style : Lambic fruité

Pays : Belgique

Date de dégustation : 06/12/2002

Contenant : 75cl, bouchonnée et capsulée

Brassée depuis 1973

Couleur : Entre blond moyen et blond foncé

Mousse : Beige, bulles de toutes les tailles, peu développée

Odeur : Acidité et âpreté

Dépôt : Oui

Luminosité : Trouble

Effervescence : Faible

Plénitude : Moyenne

Durée : Longue

Palais : Du Cantillon, évidemment merveilleux, acide et âpre à souhait, avec une belle sécheresse vineuse. Proche d'une gueuze, juste un peu plus douce en finale

Ingrédients : Bière aux raisins

CARIBBEAN RUMSTOUT

Note : 9,5

Brasserie : Hornbeer

11 % alc. vol.

Style : Stout

Sous-style : Imperial Stout

Pays : Danemark

Date de dégustation : 16/01/2011

Contenant : 50cl, capsulée, long neck

Couleur : Noire

Mousse : Grains torréfiés et malt fumé

Odeur : Nez dense, alcoolisé et crémeux sur les grains torréfiés

Dépôt : Oui

Luminosité : Opaque

Effervescence : Absence

Plénitude : Epaisse

Durée : Très longue

Palais : L'attaque est moelleuse, dense et alcoolisée, sur les grains torréfiés et le café froid.

Evolution vers la résine de houblon, une énorme amertume et une incroyable astringence qui équilibre l'ensemble

Ingrédients : avoine, café, rhum

CARMINIA

Note : 9,5

Brasserie : Karma

4,6 % alc. vol.

Style : Pale Ale

Sous-style : American Pale Ale

Pays : Italie

Date de dégustation : 23/10/2011

Lot (DLUO) : 47 11 (09/2012)

Lieu de dégustation : Mondial de la Bière 2011 (Strasbourg, FR)

Contenant : 75cl, capsulée, magnifique flacon galbé portant l'inscription Karma en relief

Couleur : Cuivrée

Mousse : Beige, fines bulles, peu développée

Odeur : Houblon vert et résineux, sucre résiduel, malt viennois

Dépôt : Oui

Luminosité : Limpide

Effervescence : Quasi-absence

Plénitude : Moyenne

Durée : Très longue

Palais : Un produit d'un équilibre parfait entre le caramel, les fruits à chair blanche, une amertume puissante et le pamplemousse jaune

Ingrédients : sucre de canne foncé issu du commerce équitable

CHIMAY GRANDE RÉSERVE 1993

Note : 9,5

Brasserie : Abbaye de Scourmont

Densité : 19,62

9 % alc. vol.

Style : Trappiste

Famille : Aged Beer, Trappiste

Pays : Belgique

Date de dégustation : 05/03/2003

Agée de 10 ans

Bière d'origine : CHIMAY BLEUE

Contenant : 75cl, bouchon à muselière

Brassée depuis 1982

Couleur : Brun foncé-rouge

Dépôt : Oui

Luminosité : Limpide

Plénitude : Epaisse

Durée : Longue

Palais : Cette Chimay Grande Réserve de dix ans d'âge s'est considérablement adoucie, offrant une texture maltée et liquoreuse qui fait bien ressortir l'alcool. Agréable, la légère madérisation confère des notes de porto qui se fondent dans l'ensemble

➡ **CUVÉE D'ARISTÉE Bière au Miel**

Note : 9,5

Brasserie : Brasserie de la Praile

9,5 % alc. vol.

Style : Spécialité

Sous-style : Honey Beer

Famille : Aged Beer

Pays : Belgique

Date de dégustation : 30/07/2002

Agée de 6 ans

Contenant : 75cl, bouchon à muselière

Brassée depuis 1991

Arrêt du brassage en 1998

Couleur : Brun moyen-orange

Mousse : Brun clair, abondante, à grosses bulles qui retombent en crépitant

Odeur : Nez puissant de miel et de cuir, avec une pointe de madérisation

Dépôt : Oui

Luminosité : Trouble

Effervescence : Faible

Plénitude : Forte

Durée : Longue

Palais : Magnifique ale brune puissante et enrobante, dominée par le miel (notes sucrées) sur un fond de caramel légèrement madérisé. Goût fermier avec des notes de cuir

Ingrédients : miel, coriandre

➡ **CUVÉE DU 23 SEPTEMBRE 2000**

Note : 9,5

Brasserie : Brasserie Artisanale du Bouffay

- % alc. vol.

Style : Spécialité

Pays : France

Date de dégustation : 24/11/2000

Contenant : 75cl, capsulée

Brassée depuis 2000

Arrêt du brassage en 2000

Couleur : Ambrée

Mousse : Beige, fine, retombe rapidement

Odeur : Alcool et miel

Dépôt : Oui

Luminosité : Limpide

Palais : L'absence de sucre permet au miel de s'exprimer librement. Puissante et impressionnante

Commentaires : Brassin exceptionnel pour le déménagement de la brasserie

➡ DALVA Double India Pale Ale Millésime 2012 Vieillie un an Fût de chêne Note : 9,5

Brasserie : Brasserie Thiriez

8,5 % alc. vol. 56 EBU

Style : India Pale Ale

Sous-style : Imperial IPA

Famille : Wood- and Barrel-Aged Beer

Pays : France

Date de dégustation : 04/11/2013

Lot (DLUO) : 06/2016

Contenant : 75cl, capsulée, staniolle dorée

Brassée depuis 2013

Couleur : Blond moyen

Mousse : Beige, crémeuse, abondante et stable

Odeur : Nez acidulé sur le cidre brut et du Riesling

Dépôt : Oui

Luminosité : Limpide

Effervescence : Quasi-absence

Plénitude : Assez épaisse

Durée : Très longue

Palais : L'attaque est soyeuse et enrobante sur un vinho verde. L'acidité est puissante et fruitée, évoquant certains vins blancs secs d'Alsace et de Moselle. L'alcool et l'amertume restent perceptibles, mais le houblonnage aromatique s'est fortement atténué. On distingue également un peu de solvant, d'eau de rose et une pointe de savon. Un produit complexe très réussi

Ingrédients : houblons Aramis, Citra, Nugget et Simcoe

Commentaires : Vieillessement d'un an en fût de chêne ayant contenu quatre fois du vin Côtes du Rhône

 **DARK PENANCE Imperial Black India Pale Ale**

Note : 9,5

Brasserie : Founders Brewing Company

8,9 % alc. vol.

100 EBU

Style : India Pale Ale

Sous-style : Dark IPA

Famille : Seasonal - Autumn

Pays : USA

Date de dégustation : 06/02/2015

Lot (DLUO) : 17/07/2015

Contenant : 355ml, capsulée

Brassée depuis 2014

Couleur : Brun très foncé-acajou

Mousse : Trois cm, brun clair, assez fines bulles

Odeur : Houblonnage résineux et végétal sur les agrumes, alcool

Dépôt : Oui

Luminosité : Limpide

Effervescence : Faible, à fines bulles

Plénitude : Assez épaisse

Durée : Très longue

Palais : Un Imperial Dark IPA vraiment intéressant. Cela reste avant tout un India Pale Ale, avec un joli bouquet végétal, résineux, amer et fruité, sur le pamplemousse rose. Le produit est assez sec, malgré un degré d'alcool plutôt élevé. En arrière-plan, on a du cacao et du caramel brûlé. La sécheresse s'accroît dans une longue finale amère et un rien terreuse

Ingrédients : houblons Centennial et Chinook, malts Crystal et Midnight Wheat

 **DOUBLE BLACK Black Damnation V**

Note : 9,5

Brasserie : De Struise Brouwers

26 % alc. vol.

Style : Stout

Sous-style : Imperial Stout

Famille : Wood- and Barrel-Aged Beer

Pays : Belgique

Date de dégustation : 26/04/2014

Lieu de dégustation : Zythos Bier Festival 2014 (Louvain, BE)

Contenant : 7.5cl, pression

Brassée depuis 2008

Couleur : Noire

Mousse : Quatre cm, brun moyen, bulles moyennes

Odeur : Cacao, alcool, solvant

Dépôt : Non

Luminosité : Limpide

Effervescence : Absence

Plénitude : Epaisse

Durée : Longue

Palais : Brassée en 2012. Une incroyable épaisseur en bouche pour cet Imperial Stout basé sur une Cuvée Delphine vieillie en fûts de Bourbon. Le résultat subit un processus de concentration typique d'un eisbock. On a de la mélasse, du chocolat noir et du café froid. Evolution vers un peu de sirop de Liège et une solide amertume

DOUBLE SIMCOE IPA

Note : 9,5

Brasserie : Weyerbacher Brewing Co.

9 % alc. vol.

Style : India Pale Ale

Sous-style : Imperial IPA

Pays : USA

Date de dégustation : 17/10/2009

Lieu de dégustation : Mondial de la Bière 2009 (Strasbourg, FR)

Contenant : 12 fluid ounces, capsulée

Brassée depuis 2006

Couleur : Blond moyen

Mousse : Un cm, beige, bulles moyennes qui collent aux parois du verre

Odeur : Nez piquant, poivré, sur les houblons résineux

Dépôt : Non

Luminosité : Trouble

Effervescence : Absence

Plénitude : Moyenne

Durée : Très longue

Palais : Une claque amère et résineuse, pourtant équilibrée par un fond malté. La résine de houblon s'accroche littéralement au palais. Sensation de chlorophylle (cônes de houblon frais).

Sécheresse incroyable en finale

Ingrédients : houblon Simcoe

EMBRASSE Oak Aged Single Cask Peated Malt

Note : 9,5

Brasserie : De Dochter van de Korenaar

9 % alc. vol.

Style : Spécialité

Famille : Wood- and Barrel-Aged Beer

Pays : Belgique

Date de dégustation : 05/03/2011

Lieu de dégustation : Zythos Bier Festival 2011 (Saint-Nicolas, BE)

Contenant : 15cl, pression

Brassée depuis 2011

Couleur : Noire-acajou

Mousse : Trois cm, jaune foncé, bulles moyennes

Odeur : Cacao, tourbe

Dépôt : Non

Luminosité : Limpide

Effervescence : Absence

Plénitude : Moyenne à épaisse

Durée : Très longue

Palais : L'attaque est classique, moelleuse, avec une bonne dose de cacao et de chocolat noir.

Dans un deuxième temps, on découvre une incroyable amertume incisive et du malt à la fois boisé et tourbé. Finale toastée et toujours boisée

EMELISSE Imperial Russian Stout

Note : 9,5

Brasserie : Emelisse

Densité : 25,4

11 % alc. vol.

Style : Stout

Sous-style : Imperial Stout

Pays : Pays-Bas

Date de dégustation : 18/07/2012

Lot (DLUO) : Lot A (12/2013)

Contenant : 33cl, capsulée, long neck

Brassée depuis 2009

Couleur : Noire

Mousse : Absence

Odeur : Grains torréfiés, alcool

Dépôt : Non

Luminosité : Limpide

Effervescence : Absence

Plénitude : Epaisse

Durée : Très longue

Palais : L'attaque est douce, liquoreuse et alcoolisée, sur les grains torréfiés et l'amertume liée à la torréfaction. Une pointe de réglisse et des notes de tabac complètent le tableau. C'est néanmoins l'amertume et les grains torréfiés qui s'installent durablement en finale

ENGHIEN NOËL Triple Blonde

Note : 9,5

Brasserie : Silly

9 % alc. vol.

Style : Spécialité

Famille : Seasonal - Winter

Pays : Belgique

Date de dégustation : 14/06/2001

Contenant : 33cl, capsulée

Brassée depuis 2000

Couleur : Blond foncé

Mousse : Beau col de mousse blanc cassé de très belle tenue

Odeur : Forte odeur de miel et de cannelle

Dépôt : Oui

Luminosité : Limpide

Effervescence : Forte effervescence

Palais : Bière blonde sèche et levurée, agréablement épicée par une bonne dose de miel et un soupçon de cannelle. L'ensemble fournit une bière goûteuse dont le sucre en provenance du miel contrebalance à merveille la sécheresse sous-jacente. Egalement de l'amertume dans le fini. Excellente interprétation d'une bière blonde de Noël



**Excelsior! TEN 1998-2008 Celebrating ten years Imperial
American Extra Special Double Red Ale**

Note : 9,5

Brasserie : Ithaca Beer Company

10,1 % alc. vol.

Style : Spécialité

Pays : USA

Date de dégustation : 20/08/2009

Lot (DLUO) : Batch# E!011

Contenant : 75cl, capsulée

Brassée depuis 2008

Arrêt du brassage depuis une date indéterminée

Couleur : Brun foncé-acajou

Mousse : Beige foncé-jaune, fines bulles, peu développée

Odeur : Nez surpuissant sur les houblons aromatiques (agrumes) sur fond de caramel

Dépôt : Oui

Luminosité : Voile colloïdal

Effervescence : Faible

Plénitude : Epaisse

Durée : Très longue

Palais : L'attaque est pleine, assez moelleuse, sur le caramel, le cacao et l'alcool. Le corps est dense, plus sec, et présente quelques notes tourbées. Rapidement, une solide amertume vient

complexifier l'ensemble tout en fusionnant parfaitement avec les éléments précédents. Finale liqueuse sur le cacao, le chocolat et le pamplemousse. Fameux!

➡ **Extra Speciale VLO**

Note : 9,5

Brasserie : Brouwerij 't ij

9 % alc. vol.

Style : Spécialité

Pays : Pays-Bas

Date de dégustation : 24/11/2010

Lot (DLUO) : 64 (08/2011)

Distributeur : De Bierkoning (Amsterdam, NL)

Contenant : 33cl, capsulée

Brassée depuis 2010

Arrêt du brassage depuis une date indéterminée

Couleur : Ambrée-orange

Mousse : Beige foncé-jaune, bulles de toutes les tailles, très abondante

Odeur : Nez pharmaceutique et houblonné

Dépôt : Oui

Luminosité : Trouble

Effervescence : Faible

Plénitude : Moyenne

Durée : Très longue

Palais : Une version plus alcoolisée de la Speciale VLO brassée pour les 25 ans du distributeur De Bierkoning à Amsterdam. L'étiquette est celle de la Speciale VLO mais une petite étiquette supplémentaire mentionne bien qu'il s'agit d'un brassin spécial avec un houblonnage à cru. C'est une bière étonnante qui combine plusieurs saveurs que l'on n'a pas l'habitude de trouver ensemble. L'attaque est d'abord sucrée puis évolue rapidement sur le lambic accompagné de quelques notes pharmaceutiques. Enfin, un puissant houblonnage amérisant apparaît et s'installe durablement sur le palais dans une finale presque astringente

➡ **FLOP! Encore une Fantôme qui décoiffe!!**

Note : 9,5

Brasserie : Prignon (Fantôme)

8 % alc. vol.

Style : Saison

Pays : Belgique

Date de dégustation : Entre 05/1998 et 01/2000

Brassée depuis 1998

Arrêt du brassage depuis une date indéterminée

Densité : S

➡ FOIRE VERTE DE L'EAU D'HEURE

Note : 9,5

Brasserie : Brasserie de Silenrieux

6 % alc. vol.

Style : Spécialité

Pays : Belgique

Date de dégustation : Entre 07/1995 et 02/1996

Brassée depuis 1994

Ingrédients : Bière de Sarrasin

Commentaires : Cuvée Spéciale 94

➡ FRANCHE d'en bas - blonde (LA)

Note : 9,5

Brasserie : La Franche

5,3 % alc. vol.

Style : Ale Blonde

Pays : France

Date de dégustation : 08/06/2008

Lot (DLUO) : Retour de verdure 153

Contenant : 75cl, capsulée

Couleur : Blond moyen

Mousse : Beige, fine, un cm, colle au verre

Odeur : Levure et houblon amérisant

Dépôt : Oui

Luminosité : Trouble

Plénitude : Moyenne à épaisse

Durée : Très longue

Palais : Ale blonde au corps naturel sur les céréales, transcendé par un houblon amérisant qui offre une amertume incisive qui se prolonge à l'infini

➡ GAMMA RAY

Note : 9,5

Brasserie : Beavertown

5,4 % alc. vol.

44 EBU

Style : Pale Ale

Sous-style : American Pale Ale

Pays : Royaume-Uni

Date de dégustation : 23/07/2014

Lot (DLUO) : 09/2014

Contenant : 33cl, capsulée, long neck

Brassée depuis 2012

Couleur : Blond moyen

Mousse : Deux cm, beige, bulles moyennes

Odeur : Nez complexe et fruité sur l'ananas, les fruits de la passion, la mangue et le pamplemousse jaune

Dépôt : Oui

Luminosité : Limpide

Effervescence : Assez faible

Plénitude : Moyenne

Durée : Très longue

Palais : Attaque aqueuse et soyeuse sur l'eau de rose et la pamplemousse jaune. Le corps est agréablement fruité, plutôt sec et végétal, sur la mangue, l'ananas et le litchi. L'ensemble reste léger et désaltérant

Ingrédients : houblons Bravo, Columbus et Magnum, malts Pale, Caragold et Caramalt, froment malté

GROBBENDONKSE Trippeel 2001

Note : 9,5

Brasserie : Duysters

8 % alc. vol.

Style : Ale Blonde

Pays : Belgique

Date de dégustation : 04/11/2001

Distributeur : Bierhandel Willems (Diest, BE)

Contenant : 75cl, capsulée

Brassée depuis 2001

Arrêt du brassage en 2001

Couleur : Blond moyen

Mousse : Blanc cassé, assez fine, développement moyen, bonne persistance

Odeur : Nez puissant, très fruité, avec beaucoup de banane

Dépôt : Oui

Luminosité : Voile colloïdale

Effervescence : Belle effervescence à fines bulles

Plénitude : Très puissante

Durée : Longue

Palais : Attaque puissante, très fruitée (esters supérieurs), dominée par la banane. Rapidement, c'est pourtant une amertume puissante qui prend le dessus. Le fini est délicieusement long et réconcilie le goût liqueux de la banane avec l'amertume du houblon

HEMBERA LISALA Framboise

Note : 9,5

Brasserie : Liefmans

6,5 % alc. vol.

Style : Framboise

Sous-style : Fruit Beer

Pays : Belgique

Date de dégustation : 27/10/2001

Distributeur : Gambrinus (Mulhouse, FR)

Contenant : 37.5cl, bouchon à muselière

Brassée depuis 2002

Arrêt du brassage depuis une date indéterminée

Couleur : Brun-rouge

Mousse : Blanc cassé, grosses bulles, peu développée

Odeur : Framboises fraîches, un peu de madérisation, notes d'alcool

Dépôt : Oui

Luminosité : Voile opalescent

Effervescence : Forte

Plénitude : Forte

Durée : Moyenne

Palais : Délicieuse bière aigre-douce, d'une grande ampleur aromatique, dans laquelle le goût de la framboise s'intègre parfaitement. L'ensemble est bien équilibré, désaltérant, sans aucun excès de sucre

Ingrédients : framboise

HOPPY CHRISTMAS

Note : 9,5

Brasserie : BrewDog

7,2 % alc. vol.

66 EBU

Style : India Pale Ale

Famille : Seasonal - Winter

Pays : Royaume-Uni

Date de dégustation : 20/11/2012

Lieu de dégustation : L'Express de Lyon (Paris, FR)

Contenant : 25cl, pression

Brassée depuis 2012

Couleur : Ambrée claire

Mousse : Un cm, beige, bulles fines à moyennes

Odeur : Orange confite et litchi

Dépôt : Non

Luminosité : Limpide

Effervescence : Absence

Plénitude : Moyenne

Durée : Très longue

Palais : Un India Pale Ale rond et particulièrement fruité d'abord sur l'orange, puis l'ananas, les fruits de la passion et le litchi. Très bel apport du malt Munich qui fournit la densité nécessaire

pour équilibrer l'ensemble. Quelques notes de chlorophylle avant une jolie finale toujours fruitée et amère

➡ **HOUBLON CHOUFFE Dobbelen IPA Tripel**

Note : 9,5

Brasserie : Achouffe

9 % alc. vol.

Style : India Pale Ale

Pays : Belgique

Date de dégustation : 03/03/2007

Groupe : Duvel-Moortgat

Lieu de dégustation : Zythos Bier Festival 2007 (Saint-Nicolas, BE)

Contenant : 15cl, pression

Brassée depuis 2006

Couleur : Blond clair

Mousse : Un cm, beige, fines bulles

Odeur : Nez puissant sur les houblons amérisants

Luminosité : Limpide

Effervescence : Absence

Plénitude : Moyenne

Durée : Très très longue

Palais : Un India Pale Ale saisissant par son extraordinaire amertume qui se prolonge par un corps moelleux, levuré et alcoolisé. Un IPA à la sauce belge!

Ingrédients : Houblons Amarillo, Tomahawk et Saaz

➡ **I Hardcore You**

Note : 9,5

Brasserie : BrewDog

9,5 % alc. vol.

Style : India Pale Ale

Sous-style : Imperial IPA

Pays : Royaume-Uni

Date de dégustation : 16/10/2010

Lot (DLUO) : 174 (29/07/2011)

Contenant : 33cl, capsulée, long neck

Brassée depuis 2010

Couleur : Ambrée claire-caramel

Mousse : Un cm, beige foncé, bulles moyennes

Odeur : Nez très puissant de houblon frais et résineux, de mangue et d'ananas

Dépôt : Non

Luminosité : Voile opalescent

Effervescence : Faible

Plénitude : Epaisse

Durée : Très longue

Palais : Un Imperial India Pale Ale obtenu par le mélange de HARDCORE IPA (brasserie BrewDog) et de I BEAT YOU (brassée par BrewDog pour Mikkeller). Le résultat subit alors à deux reprises un houblonnage à cru. L'attaque est très puissante, sur la résine de houblon. Le corps est dense, avec une incroyable amertume tranchante. Evolution vers la mangue et l'ananas

IKEBANA

Note : 9,5

Brasserie : Barbaroux

6,2 % alc. vol.

Style : Pale Ale

Pays : France

Date de dégustation : 03/02/2013

Lot (DLUO) : 08/2014

Distributeur : Ouroboros

Contenant : 33cl, capsulée, long neck

Arrêt du brassage en 2014

Historique - Après : Transfert de la production à la brasserie Ouroboros (Le Monastier-sur-Gazeille, FR)

Couleur : Blond moyen

Mousse : Cinq cm, beige, assez fines bulles

Odeur : Nez plutôt sec sur les malts clairs et un houblonnage floral

Dépôt : Oui

Luminosité : Voile colloïdal

Effervescence : Moyenne, à fines bulles

Plénitude : Moyenne

Durée : Longue

Palais : Réussir le pari d'une bière fortement houblonnée tout en la gardant légère et désaltérante n'est pas une mince affaire. C'est pourtant le cas avec ce produit parfaitement équilibré qui offre un corps à la fois minéral et végétal, avec une amertume un rien terreuse qui évoque la gentiane. En arrière-plan, on retrouve les saveurs florales et fruitées typiques des houblons employés, à la fois sur les fruits exotiques et les agrumes

Ingédients : houblons Amarillo, Apollo, Galaxy, Nelson Sauvin, Wakatu et Warrior

IPA

Note : 9,5

Brasserie : Paper City Brewery

5,5 % alc. vol.

Style : India Pale Ale

Pays : USA

Date de dégustation : 10/08/2002

Lieu de dégustation : Great British Beer Festival 2002 (Londres, GB)

Contenant : Half pint

Couleur : Ambrée

Mousse : Brun clair, grosses bulles, peu développée

Odeur : Houblon, poivre et citronnade

Dépôt : Non

Luminosité : Trouble

Effervescence : Absence

Plénitude : Assez épaisse

Durée : Assez longue

Palais : Un India Pale Ale utilisant un houblonnage avec une seule variété et qui fait parfaitement ressortir le houblon East Kent Golding que l'on a l'impression de voir flotter dans la bière!

Ingrédients : houblon East Kent Golding

J. J. CROWE Brown Beer To Remember

Note : 9,5

Brasserie : De Graal

10 % alc. vol.

Style : Ale Brune

Pays : Belgique

Date de dégustation : 02/01/2015

Lot (DLUO) : 13231 (07/2015)

Distributeur : De Bosgeus (Nieuwkerke, BE)

Contenant : 33cl, steinie, capsulée

Brassée depuis 2014

Couleur : Brun moyen-acajou

Mousse : Deux cm, beige, assez fines bulles de tenue moyenne

Odeur : Malts foncés, alcool, réglisse, fruits secs

Dépôt : Oui

Luminosité : Limpide

Effervescence : Assez faible

Plénitude : Epaisse

Durée : Très longue

Palais : Une bière envoutante, dense, liquoreuse et alcoolisée. On a des malts foncés, de l'amande douce, des raisins de Corinthe, de la datte et un peu de vanille. On distingue également de la réglisse et du sirop de Liège, ainsi qu'un peu d'amertume en finale. On se situe

à mi-chemin entre un Barley Wine et une Belgian Quadrupel, avec un excellent potentiel de vieillissement

➡ **JARL**

Note : 9,5

Brasserie : Fyne Ales

3,8 % alc. vol.

Style : English Golden Ale

Pays : Royaume-Uni

Date de dégustation : 23/10/2011

Lot (DLUO) : 06/2012

Lieu de dégustation : Mondial de la Bière 2011 (Strasbourg, FR)

Contenant : 50cl, capsulée

Couleur : Blond clair

Mousse : Blanc cassé, bulles moyennes qui collent aux parois du verre

Odeur : Nez léger et poussiéreux sur la citronnelle ainsi que les houblons amérisants

Luminosité : Voile colloïdal

Effervescence : Faible

Plénitude : Faible à moyenne

Durée : Assez longue

Palais : Une ale blonde légère et très sèche, sur une amertume poussiéreuse qui évoque la terre et les racines

Ingrédients : froment

➡ **JEAN DE NIVELLES Brune**

Note : 9,5

Brasserie : Friart

7,5 % alc. vol.

Style : Ale Brune

Famille : Aged Beer

Pays : Belgique

Date de dégustation : 27/10/2001

Agée de 2 ans

Bière d'origine : St FEUILLIEN Brune

Contenant : 150cl, bouchon à muselière

Brassée depuis 2000

Couleur : Brun foncé-acajou

Mousse : Brun clair, peu développée, grosses bulles

Odeur : Levure, légère madérisation et réglisse

Dépôt : Léger

Luminosité : Floconneux

Effervescence : Faible à moyenne

Plénitude : Forte

Durée : Moyenne

Palais : Ale brune moelleuse en bouche et assez sèche. Présence de réglisse et d'un peu de cannelle. Délicieuse avec un gâteau d'anniversaire forêt noire



KARINE ET EMMANUEL

Note : 9,5

Brasserie : Brasserie à Vapeur

7,5 % alc. vol.

Style : Saison

Famille : Aged Beer

Pays : Belgique

Date de dégustation : 22/12/2001

Agée de 3 ans

Contenant : 75cl, bouchonnée et capsulée

Brassée depuis 1999

Arrêt du brassage en 1999

Couleur : Ambrée

Mousse : Comportement semblable à un mousseux : d'abord fine et très abondante puis retombe rapidement en crépitant, de manière inégale. A la fin, il reste un voile qui recouvre le liquide

Odeur : Nez évident de cidre brut, frais et pétillant

Dépôt : Oui, avec de gros flocons

Luminosité : Trouble, avec des grains de levure en suspension

Effervescence : Moyenne

Plénitude : Moyenne

Durée : Moyenne à longue

Palais : Incroyable! Un amateur de cidre brut vous jurera qu'il en s'agit d'un! Même couleur, même mousse, même odeur, même pétilllement et légèreté en bouche, même âpreté et également une touche de pomme en provenance directe de la levure. Aucune madérisation après trois années de garde. Un excellent produit qui s'inscrit dans le style des saisons hennuyères

Commentaires : Brassin spécial pour le mariage de Karine et Emmanuel Gillard



KERKOMSE TRIPEL

Note : 9,5

Brasserie : Kerkom

9 % alc. vol.

Style : Blonde Forte

Pays : Belgique

Date de dégustation : 06/03/2004

Lieu de dégustation : Zythos Bier Festival 2004 (Saint-Nicolas, BE)

Contenant : 15cl, pression

Brassée depuis 2003

Couleur : Blond foncé

Mousse : Deux cm, beige, bulles moyennes

Odeur : Nez complexe d'alcool, de levure et de houblon

Luminosité : Trouble

Effervescence : Absence

Plénitude : Forte

Durée : Longue

Palais : Ale blonde puissante, goûteuse et complexe : corps malté épais, présence de levure, notes fruitées d'esters supérieurs sur la banane et, pour couronner le tout, magnifique amertume qui équilibre l'ensemble. Superbe!

LEFFE RADIEUSE

Note : 9,5

Brasserie : St Guibert

8,2 % alc. vol.

Style : Abbaye

Famille : Abbaye, Aged Beer

Pays : Belgique

Date de dégustation : 25/08/2001

Agée de 7 ans

Groupe : Interbrew

Contenant : 33cl, capsulée

Couleur : Brun foncé-rouge

Mousse : Brun clair, très fine, qui colle au verre

Odeur : Odeur très forte : vanille, bois de réglisse et acidité fruitée (citron). Puis, madérisation, vieux porto et même des tanins

Dépôt : Léger

Luminosité : Limpide

Effervescence : Belle effervescence très fine qui soutient le chapeau de mousse

Plénitude : Epaisse

Durée : Très longue

Palais : Excessivement complexe : le corps est doux, soyeux, malté, madérisé sans être sucré. La bière libère une importante astringence qui donne l'impression d'assécher la bouche. Puis, évolution rapide vers un goût fruité (groseille) suivi par de la pâte d'amande. Enfin, la finale très sèche libère une bonne amertume un peu âcre qui s'impose et dure longtemps sur le palais

LIEFMANS GLÜHKRIEK

Note : 9,5

Brasserie : Liefmans

6,5 % alc. vol.

Style : Spécialité

Sous-style : Fruit Beer

Pays : Belgique

Date de dégustation : 01/03/1995

Contenant : 75cl, bouchon à muselière

Brassée depuis 1994

Couleur : Rouge foncé

Dépôt : Non

Luminosité : Trouble

Effervescence : Faible

Ingrédients : cannelle, clous de girofle, citron



LIEFMANS GOUDENBAND

Note : 9,5

Brasserie : Liefmans

6 % alc. vol.

Style : Flemish Brown

Pays : Belgique

Date de dégustation : Avant 03/1995

Contenant : 37.5cl, bouchon à muselière

Couleur : Brun moyen

Mousse : Beige, développement moyen

Dépôt : Oui

Luminosité : Trouble

Effervescence : Faible



LUPULUS HIBERNATUS Bière d'Hiver

Note : 9,5

Brasserie : Les 3 Fourquets

9 % alc. vol.

Style : Ale Brune

Famille : Seasonal - Winter

Pays : Belgique

Date de dégustation : 08/02/2015

Lot (DLUO) : Lot E9

Contenant : 75cl, bouchon à muselière

Brassée depuis 2012

Couleur : Brun très foncé, presque noire

Mousse : Brun clair, crémeuse, abondante et stable

Odeur : Alcool, pruneaux, porto, chocolat noir amer

Dépôt : Oui

Luminosité : Limpide

Effervescence : Faible, à fines bulles

Plénitude : Epaisse

Durée : Très longue

Palais : Une ale brune dense et chaleureuse, offrant un bel équilibre entre les grains torrifiés, l'alcool, les fruits secs, le caramel, les malts foncés et une solide amertume. Bref, on est très proche d'un American Barley Wine



MALHEUR Brut Réserve

Note : 9,5

Brasserie : De Landtsheer

11 % alc. vol.

Style : Spécialité

Sous-style : Belgian Specialty Ale

Pays : Belgique

Date de dégustation : 22/06/2001

Lieu de dégustation : 2ème Week-end Bière Passion (Anvers, BE)

Contenant : 75cl, bouchon à muselière

Brassée depuis 2001

Arrêt du brassage depuis une date indéterminée

Historique - Après : Nouvelle dénomination : MALHEUR Bière Brut

Couleur : Blond foncé

Mousse : Blanc cassé, très grosses bulles qui retombent rapidement

Dépôt : Non

Luminosité : Limpide

Effervescence : Absence

Palais : Pas encore d'étiquette pour cette bière en cours de lancement. Ale ambrée assez sèche et épicée, avec une finale plus sucrée suggérant la présence de miel



MALOGNARDE Blonde (LA)

Note : 9,5

Brasserie : La Binchoise

7,5 % alc. vol.

Style : Spécialité

Pays : Belgique

Date de dégustation : Avant 02/1995

Brassée depuis 1991

Commentaires : Brassin spécial de 2400 litres



MANIVELLE Bière Blonde (LA)

Note : 9,5

Brasserie : La Manivelle

6 % alc. vol.

Style : Ale Blonde

Famille : Aged Beer

Pays : France

Date de dégustation : 03/11/2012

Agée de 2 ans

Contenant : 5 litres, mini-fût EasyKeg

Brassée depuis 2010

Arrêt du brassage en 2011

Couleur : Blond moyen

Mousse : Cinq cm, beige, fines bulles, stable

Odeur : Nez fruité sur l'abricot, la pêche blanche et un houblonnage amérisant

Dépôt : Non

Effervescence : Quasi-absence, très fines bulles

Plénitude : Moyenne

Durée : Longue

Palais : Une ale blonde délicieusement moelleuse, offrant un agréable équilibre entre la pêche blanche, l'abricot, la mandarine et un houblonnage essentiellement amérisant. Le vieillissement a fondu les saveurs et apporte des notes d'orgeat et d'amande douce

Offert par : Offert par le brasseur

MECHELSE REUZEN Bier

Note : 9,5

Brasserie : Het Anker

10 % alc. vol.

Style : Spécialité

Pays : Belgique

Date de dégustation : 21/10/2001

Contenant : 75cl, bouchon à muselière

Brassée depuis 2000

Arrêt du brassage depuis une date indéterminée

Couleur : Blond moyen

Mousse : Blanc cassé, fine et abondante. Persistance moyenne

Odeur : Nez puissant sur le miel, l'alcool et les fruits à chair blanche

Dépôt : Non

Luminosité : Limpide

Effervescence : Faible

Plénitude : Forte

Durée : Longue

Palais : Ale blonde pleine et savoureuse qui, comme c'est souvent le cas pour cette brasserie, parvient à combiner une force alcoolique, un goût puissant et fruité et une quantité de sucre qui reste raisonnable. Le corps épais laisse la place à une finale plus sèche, très longue, avec des notes de noisette

MOOSE ISLAY Imperial Stout

Note : 9,5

Brasserie : Companyia Cervesera del Montseny

12 % alc. vol.

Style : Stout

Sous-style : Imperial Stout

Pays : Espagne

Date de dégustation : 03/03/2015

Lot (DLUO) : 08/05/2015

Distributeur : Nómada Brewing Company (ES)

Contenant : 33cl, capsulée, long neck

Brassée depuis 2012

Couleur : Noire

Mousse : Brun moyen, crémeuse, abondante et stable

Odeur : Chocolat noir, vanille, alcool

Dépôt : Abondant

Luminosité : Opaque

Effervescence : Quasi-absence, à fines bulles

Plénitude : Epaisse

Durée : Très longue

Palais : Un Imperial Stout boisé et liquoreux, avec une dose massive de grains torréfiés, mais également beaucoup de chocolat noir, d'alcool et de fusels. On a aussi de la vanille et une forte amertume. En finale, le chocolat noir 100% cacao s'installe durablement

Ingrédients : flocons d'avoine

Oak Aged WEE HEAVY

Note : 9,5

Brasserie : Canterbury Brewers

8,9 % alc. vol.

Style : Scotch

Famille : Wood- and Barrel-Aged Beer

Pays :

Date de dégustation : 04/02/2015

Contenant : 33cl, capsule recouverte de cire rouge, long neck

Brassée depuis 2012

Couleur : Brun moyen-acajou

Mousse : Quasi-absence, juste quelques fines bulles le long des parois du verre

Odeur : Caramel, alcool, vanille, malt tourbé

Dépôt : Oui

Luminosité : Limpide

Effervescence : Absence

Plénitude : Assez épaisse

Durée : Très longue

Palais : Vieillessement de plus de trois mois dans un fût de Single Malt Whisky de Isle of Jura de 17 ans. Un produit plat, dense et étonnamment sec, qui sublime les saveurs tourbées et iodées du whisky précédemment contenu dans le fût. On retrouve les saveurs de toffee et de caramel au beurre typiques du style, ainsi que de l'alcool qui apporte de la rondeur sans sucrosité.

Longue finale madérisée sur les raisins de Corinthe et une pointe d'acidité

➡ **OC'ALE Bière Rouge**

Note : 9,5

Brasserie : Brasserie Oc'Ale

6 % alc. vol.

Style : Ale Ambrée

Pays : France

Date de dégustation : 18/07/2012

Lot (DLUO) : 12/2014

Contenant : 50cl, bouchon mécanique

Couleur : Ambrée foncée-acajou

Mousse : Un cm, beige foncé, assez fines bulles

Odeur : Nez boisé et madérisé sur la confiture de vieux garçon

Dépôt : Oui, floconneux

Luminosité : Limpide

Effervescence : Quasi-absence, à fines bulles

Plénitude : Moyenne

Durée : Longue

Palais : Une ale ambrée ronde et gouleyante, sans être sucrée. On part sur le boisé et une jolie acidité à la fois citrique et végétale, sur la gentiane. On évolue vers du vernis, de l'amertume et un peu d'amande. Un produit à la fois simple et très complexe qui est un vrai travail d'orfèvre

➡ **OERBIER Special Reserva 2004**

Note : 9,5

Brasserie : De Dolle Brouwers

13 % alc. vol.

Style : Spécialité

Sous-style : Belgian Specialty Ale

Famille : Wood- and Barrel-Aged Beer

Pays : Belgique

Date de dégustation : 28/05/2006

Contenant : 33cl, capsulée

Brassée depuis 2004

Arrêt du brassage en 2004

Couleur : Ambrée foncée

Mousse : Beige, fine, un demi-cm, stable. Colle aux parois du verre

Odeur : Nez chaud, alcoolisé, madérisé et aigrelet. Pointe de vanille qui évoque une liqueur Bénédictine

Dépôt : Oui

Luminosité : Limpide

Effervescence : Moyenne

Plénitude : Forte

Durée : Très longue

Palais : Attaque soyeuse, enveloppante, délicate et pourtant aérienne car pétillante (sans excès) et aigrette. Corps fondant sur l'alcool, le porto avec des notes aigrettes de griottes.

Longue finale sèche et vraiment astringente qui laisse se dégager la puissance de l'alcool sur fond de vieux porto

Commentaires : Capsule couleur Bordeaux (vieillesse en fûts de chêne ayant contenu du vin de Bordeaux)

OLD FOGHORN Barleywine Style Ale

Note : 9,5

Brasserie : Anchor Brewing Co.

Densité : 1090

8,8 % alc. vol.

Style : Barley Wine

Pays : USA

Date de dégustation : 08/02/2004

Lieu de dégustation : Salon Français du Brasseur Amateur 2004 (Saint-Nicolas-de-Port, FR)

Contenant : 27.5cl, capsulée

Couleur : Ambrée

Mousse : Absence

Odeur : Nez très puissant sur les cônes de houblon

Dépôt : Non

Luminosité : Limpide

Effervescence : Absence

Plénitude : Forte

Durée : Très longue

Palais : Notes de vanille, sucre résiduel et immense dose de houblon qui fait "pétiller" la langue

ORVAL

Note : 9,5

Brasserie : Orval

6,2 % alc. vol.

Style : Trappiste

Sous-style : Belgian Specialty Ale

Famille : Aged Beer, Trappiste

Pays : Belgique

Date de dégustation : 06/11/2004

Agée de 6 ans

Contenant : 33cl, capsulée

Brassée depuis 1931

Couleur : Entre blond foncé et ambrée

Mousse : Beige, un cm, bulles moyennes, stable

Odeur : Nez complexe de résine, d'éther et de bois

Dépôt : Abondant

Luminosité : Limpide

Effervescence : Faible, à fines bulles

Plénitude : Moyenne

Durée : Très longue

Palais : La bière jeune est dominée par l'amertume résineuse du houblon. Longue finale amère avec quelques notes de pamplemousse. L'Orval de six ans d'âge est plus complexe et plus longue en bouche. Légèrement pharmaceutique, elle libère quelques notes beurrées en finale

Commentaires : Dégustation comparative entre une Orval fraîche et une Orval de six ans

ORVAL VERT = PETIT ORVAL

Note : 9,5

Brasserie : Orval

3,5 % alc. vol.

Style : Trappiste

Sous-style : Belgian Specialty Ale

Famille : Trappiste

Pays : Belgique

Date de dégustation : 29/05/2004

Lieu de dégustation : 12 Proefuren van Leuven 2004 (Louvain, BE)

Contenant : 33cl, capsulée

Couleur : Ambrée foncée

Mousse : Beige, fine, quasi-inexistante

Odeur : Infusion houblonnée

Dépôt : Oui

Luminosité : Limpide

Effervescence : Faible

Plénitude : Moyenne

Durée : Assez longue

Palais : On retrouve sans conteste le houblonnage à cru de sa grande sœur. Bien que plus aqueuse, le corps est net en bouche, ce qui fait merveilleusement ressortir l'amertume en finale. Quelques notes de légumes crus également

PATER VAN DAMME ten huize van Tijn en Nele gebrouwen

Note : 9,5

Brasserie : Pater Van Damme

7,5 % alc. vol.

Style : Spécialité

Pays : Belgique

Date de dégustation : 11/11/2001

Contenant : 75cl, bouchon en plastique avec muselière

Brassée depuis 1993

Couleur : Brun-rouge

Mousse : Brun clair, grosses bulles, peu développée

Odeur : Magnifique nez fruité (mûres)

Dépôt : Oui

Luminosité : Voile colloïdal

Effervescence : Absence

Plénitude : Moyenne à épaisse

Durée : Moyenne à longue

Palais : Ale brune plutôt sèche, avec un goût fruité un peu sucré sur le jus de mûres. Présence de dattes et de figes. Quelques relents d'alcool également

PÈRE NOËL

Note : 9,5

Brasserie : Deca

7 % alc. vol.

Style : Spécialité

Sous-style : Christmas / Winter

Famille : Seasonal - Winter

Pays : Belgique

Date de dégustation : Entre 07/1995 et 04/1998

Distributeur : De Ranke

Brassée depuis 1996

PRIMA

Note : 9,5

Brasserie : A Tribbiera

5 % alc. vol.

Style : Blanche

Sous-style : Fruit Witbier

Pays : France

Date de dégustation : 05/09/2013

Lot (DLUO) : Lot 47A

Contenant : 50cl, capsulée

Brassée depuis 1999

Couleur : Blond clair, aspect laiteux

Mousse : Un cm, blanc cassé, grosses bulles qui retombent rapidement en crépitant

Odeur : Nez aigre-doux qui évoque le cidre brut

Dépôt : Oui

Luminosité : Trouble

Effervescence : Moyenne

Plénitude : Faible à moyenne

Durée : Longue

Palais : Une bière fromentacée légère et magnifiquement acidulée, qui évoque une limonade au sureau bien pétillante. Le corps est frais, sec et levuré, très désaltérant. Les saveurs de cidre brut à peine fermenté sont sublimées par des notes végétales

Ingrédients : arboise

REUSS

Note : 9,5

Brasserie : Kerkom

5,8 % alc. vol.

Style : Spécialité

Sous-style : Sour Ale

Pays : Belgique

Date de dégustation : 06/03/2004

Lieu de dégustation : Zythos Bier Festival 2004 (Saint-Nicolas, BE)

Contenant : 15cl, pression

Brassée depuis 2003

Couleur : Blonde dorée

Mousse : Deux cm, blanc cassé, fines bulles

Odeur : Nez frais sur les cônes de houblon

Luminosité : Voile colloïdale

Effervescence : Faible

Plénitude : Moyenne

Durée : Longue

Palais : Ale blonde particulièrement sèche et houblonnée. Longue finale astringente qui fait magnifiquement ressortir le côté résineux du houblon

Ingrédients : Bière de fermentation haute mélangée avec du lambic Drie Fonteinen

Commentaires : Brassin spécial pour les 125 ans de la brasserie

ROBUST PORTER

Note : 9,5

Brasserie : Smuttynose Brewing Co.

5,7 % alc. vol.

Style : Porter

Pays : USA

Date de dégustation : 11/02/2003

Contenant : 12 fluid ounces, capsulée

Brassée depuis 2001

Couleur : Noire, reflets acajou

Mousse : Brun foncé, fine, peu développée

Odeur : Café et houblons amérisants

Dépôt : Léger

Luminosité : Opaque

Effervescence : Absence

Plénitude : Epaisse

Durée : Très longue

Palais : Un porter à la texture crémeuse et au corps plein et savoureux offrant un goût puissant de café froid complété par des saveurs de fruits rouges (groseille). Longue finale maltée, fruitée (pamplemousse) et amère, cette dernière composante étant le résultat du houblonnage et de la torréfaction des grains

➡ **ROCHFORT 10**

Note : 9,5

Brasserie : Abbaye St-Remy

11,3 % alc. vol.

Style : Trappiste

Famille : Trappiste

Pays : Belgique

Date de dégustation : 26/03/2009

Contenant : 33cl, capsulée

Couleur : Brun foncé

Mousse : Beige foncé, abondance moyenne

Odeur : Nez puissant, alcoolisé, malté, accompagné d'une pointe de réglisse et d'amande

Dépôt : Oui

Luminosité : Limpide

Effervescence : Quasi-absence

Plénitude : Epaisse

Durée : Très longue

Palais : L'attaque est directement pleine, puissante, gouleyante. Cette bière nourrissante (l'appellation "pain liquide" prend ici tout son sens) est à la fois sucrée, fortement alcoolisée, maltée, sur l'amande et la réglisse. Une bière de dessert, assurément

➡ **RODENBACH Alexander**

Note : 9,5

Brasserie : Rodenbach

6 % alc. vol.

Style : Rouge

Famille : Aged Beer, Wood- and Barrel-Aged Beer

Pays : Belgique

Date de dégustation : 23/07/2002

Agée de 2 ans

Contenant : 25cl, capsulée

Brassée depuis 1986

Arrêt du brassage en 2000

Couleur : Ambrée-rouge

Mousse : Beige, fine, peu développée

Odeur : Nez acétique sur un fond sucré de fruits rouges

Dépôt : Oui

Luminosité : Limpide

Effervescence : Faible

Plénitude : Assez forte

Durée : Très longue

Palais : Attaque acétique rapidement compensée par le côté sucré des cerises. Magnifique et longue finale qui combine les éléments précédents avec du bois pourri

RODENBACH Grand Cru

Note : 9,5

Brasserie : Rodenbach

6 % alc. vol.

Style : Rouge

Famille : Wood- and Barrel-Aged Beer

Pays : Belgique

Date de dégustation : 06/02/2001

Distributeur : Palm

Contenant : 33cl, capsulée

Couleur : Brun-rouge

Mousse : Beige et fine, persistance moyenne

Odeur : Caractère acétique et vineux marqué

Dépôt : Oui

Luminosité : Limpide

Palais : L'attaque est douce et contraste avec le corps présentant une belle plénitude aigre-douce. Dans cette bière complexe dont chaque gorgée semble différente, on retrouve à la fois un caractère acétique, un goût de bois pourri (que l'on peut trouver dans certains cidres) qui apporte du moelleux à l'ensemble, des connotations de vin (Bourgogne) et même des cerises confites, surtout dans le fini

ROSÉ DE GAMBRINUS

Note : 9,5

Brasserie : Cantillon

5 % alc. vol.

Style : Lambic fruité

Pays : Belgique

Date de dégustation : 25/06/2001

Contenant : 75cl, bouchonnée et capsulée

Brassée depuis 1986

Couleur : Brun clair-orange

Mousse : Blanc cassé, peu abondante, retombe rapidement pour disparaître presque complètement

Odeur : Bois pourri, légère acidité mais absence de fruit

Dépôt : Non

Luminosité : Voile opalescent

Palais : L'attaque et le corps sont âpres, avec beaucoup de bois pourri. Le fini, qui s'éternise en bouche, est très acide, avec juste quelques notes fruitées (fruits rouges indéterminés)

Ingrédients : framboise, cerise

SANT ERWANN

Note : 9,5

Brasserie : Brasserie du Trégor

7 % alc. vol.

Style : Ale Blonde

Pays : France

Date de dégustation : 11/11/2007

Groupe : Britt Brasserie de Bretagne

Contenant : 75cl, bouchon à muselière

Arrêt du brassage depuis une date indéterminée

Historique - Après : Transfert de la production à la Brasserie de Bretagne (Trégunc, FR)

Couleur : Blond clair, aspect laiteux

Mousse : Un cm, blanche, assez fine

Odeur : Nez levuré sur les céréales

Dépôt : Oui

Luminosité : Trouble

Effervescence : Moyenne

Plénitude : Moyenne

Durée : Longue

Palais : Attaque levurée suivie d'un corps onctueux sur les céréales crues et un houblon aromatique (pamplemousse). Finale particulièrement poussièreuse et levurée accompagnée d'esters supérieurs de banane

Ingrédients : malt d'orge et de blé, sarrasin bio, avoine bio, seigle bio, épeautre bio, millet bio

SAS PILS

Note : 9,5

Brasserie : Leroy

Densité : 1

5 % alc. vol.

Style : Pils

Pays : Belgique

Date de dégustation : 10/04/2001

Contenant : 25cl, capsulée

Couleur : Blond clair

Mousse : Blanc cassé, grosses bulles qui retombent rapidement en crépitant

Odeur : Belle fraîcheur houblonnée

Dépôt : Non

Luminosité : Limpide

Durée : Longue

Palais : Belle attaque acide et effervescente en bouche. Le corps, généreusement houblonné, dégage une belle amertume qui s'installe durablement dans le fini. Une délicieuse pils très désaltérante

SEIGNEURIE (LA)

Note : 9,5

Brasserie : Lefebvre

Densité : S

7 % alc. vol.

Style : Spécialité

Pays : Belgique

Date de dégustation : Entre 08/1994 et 02/1995

Bière d'origine : FLOREFFE Blonde

Distributeur : Gusbin

Contenant : 25cl, capsulée

Brassée depuis 1985

Couleur : Brun clair

Mousse : Beige, développement moyen

Dépôt : Oui

Luminosité : Trouble

Effervescence : Moyenne

Palais : Très maltée

Commentaires : Erquelinnes

SERAFIJN DONKER Bier Van Hoge Gisting

Note : 9,5

Brasserie : Microbrouwerij Achilles

Densité : S

8 % alc. vol.

Style : Spécialité

Pays : Belgique

Date de dégustation : 19/11/2001

Contenant : 33cl, capsulée

Brassée depuis 1999

Couleur : Brun foncé-rouge

Mousse : Brun clair, abondante, bulles de toutes les tailles

Odeur : Forte et envoûtante odeur de café crème, d'alcool et de fruits rouges (cassis)

Dépôt : Oui

Luminosité : Limpide

Effervescence : Abondante

Plénitude : Epaisse

Durée : Moyenne à longue

Palais : Ale brune à la texture crémeuse, enveloppant littéralement le palais et libérant des effluves maltées (malt viennois, café) et fruitées (fruits rouges) qui sont complétées par une bonne amertume surtout perceptible dans le fini. Très peu sucrée, bien équilibrée, une bière harmonieuse que l'on déguste avec délectation

SERAFIJN KERSTLICHT Bier Van Hoge Gisting

Note : 9,5

Brasserie : Microbrouwerij Achilles

Densité : S

7 % alc. vol.

Style : Spécialité

Famille : Seasonal - Winter

Pays : Belgique

Date de dégustation : 05/11/2001

Contenant : 75cl, capsulée

Brassée depuis 1999

Couleur : Ambrée

Mousse : Blanc cassé, fines bulles, juste un fin voile qui recouvre la bière

Odeur : Nez envoûtant, alcoolisé, fruité (pamplemousse), avec des notes d'amande (amaretto)

Dépôt : Oui

Luminosité : Voile colloïdal

Effervescence : Faible

Plénitude : Moyenne à épaisse

Durée : Longue

Palais : Attaque effervescente, pétillante en bouche, solidement charpentée et articulée autour d'un corps complexe offrant successivement des pointes d'éther, des fruits acidulés (citron, pamplemousse) et de l'amertume. Le fini est long, dans la même tonalité, avec en plus de l'amaretto

SLEEPY BULLDOG Summer Pale Ale

Note : 9,5

Brasserie : Gotlands Bryggeri

5 % alc. vol.

Style : Pale Ale

Sous-style : American Pale Ale

Famille : Seasonal - Summer

Pays : Suède

Date de dégustation : 23/10/2011

Lot (DLUO) : 31.05.12 NZ

Groupe : Spendrups

Lieu de dégustation : Mondial de la Bière 2011 (Strasbourg, FR)

Contenant : 33cl, capsulée

Couleur : Blond moyen

Mousse : Un cm, blanc cassé, bulles moyennes

Odeur : Nez puissant sur le pamplemousse jaune et le jus d'orange

Dépôt : Non

Luminosité : Limpide

Effervescence : Moyenne

Plénitude : Moyenne

Durée : Assez longue

Palais : Un American Pale Ale agréablement citrique et fruité sur le pamplemousse jaune, avec une bonne dose de houblons résineux. En finale, le jus de citron et le pamplemousse s'imposent durablement

SOUR In The RYE

Note : 9,5

Brasserie : The Bruery

7,8 % alc. vol.

Style : Spécialité

Sous-style : Sour Ale

Famille : Wood- and Barrel-Aged Beer

Pays : USA

Date de dégustation : 12/02/2014

Lot (DLUO) : 112.9.12LDT55

Contenant : 75cl, capsulée

Brassée depuis 2009

Couleur : Blond foncé

Mousse : Un cm, beige, bulles fines à moyennes

Odeur : Nez sec, vineux, vinaigré, proche d'une Rodenbach Grand Cru

Dépôt : Oui

Luminosité : Limpide

Effervescence : Absence

Plénitude : Moyenne

Durée : Très longue

Palais : Vieillessement en fûts de vin rouge. En effet, la comparaison avec une Rodenbach Grand Cru est bonne. L'attaque est franchement vinaigrée, avec une forte rétro-olfaction. Le corps est

sec et phénolique avec une acidité franchement énorme. Evolution vers la pomme Granny Smith, le bois mouillé et le cidre brut. Un peu d'abricot pas assez mûr en finale

Ingrédients : seigle malté

Offert par : Antonin Canat



St PADRAIG

Note : 9,5

Brasserie : Brasserie de la Soif

4,8 % alc. vol.

Style : Spécialité

Pays : France

Date de dégustation : 12/07/2002

Contenant : 50cl, capsulée

Brassée depuis 2002

Arrêt du brassage depuis une date indéterminée

Couleur : Brun-acajou

Mousse : Brun clair, fine, peu abondante

Odeur : Nez sec sur le cacao amer

Dépôt : Oui

Luminosité : Voile colloïdal

Effervescence : Faible

Plénitude : Forte

Durée : Très longue

Palais : Bière complète et complexe mélangeant de la tourbe, du cacao amer et du chocolat.

Finale très longue, sèche, sur le cacao amer et de l'amertume. Exceptionnelle!



STILLE NACHT Reserva Produced in 2000

Note : 9,5

Brasserie : De Dolle Brouwers

12 % alc. vol.

Style : Spécialité

Famille : Aged Beer, Wood- and Barrel-Aged Beer

Pays : Belgique

Date de dégustation : 08/11/2003

Contenant : 75cl, bouchonnée et capsulée

Brassée depuis 2000

Arrêt du brassage en 2000

Couleur : Cuivrée

Mousse : Beige, à fines bulles, peu abondante

Odeur : Nez alcoolisé sur le muscat et le porto blanc

Luminosité : Limpide

Densité : S

Agée de 3 ans

Effervescence : Moyenne, à grosses bulles

Plénitude : Epaisse

Durée : Longue

Palais : Vieillessement de 18 mois en fûts de Bordeaux. Ale puissante et imposante, sorte de barley wine. Le terme est exact, car l'ensemble est un mélange fortement alcoolisé de céréales et de sucres résiduels évoquant un vin liquoreux ou encore un porto blanc. La finale est plus sèche, avec des notes boisées

➡ **STOUT Special Extra Export**

Note : 9,5

Brasserie : De Dolle Brouwers

Densité : 22

9 % alc. vol.

Style : Stout

Sous-style : Foreign / Export Stout

Pays : Belgique

Date de dégustation : 06/03/2004

Lieu de dégustation : Zythos Bier Festival 2004 (Saint-Nicolas, BE)

Contenant : 15cl, pression

Brassée depuis 2004

Couleur : Brun foncé

Mousse : Jaune-brun, fine, peu abondante

Odeur : Nez assez sucré sur le chocolat

Luminosité : Trouble

Effervescence : Absence

Plénitude : Forte

Durée : Longue

Palais : Un stout sucré, alcoolisé mais suffisamment sec grâce à un bon houblonnage. On est loin de la mélasse du style belgian stout dont on se démarque par l'amertume, le caractère fruité (fruits rouges) et la finale sèche de chocolat

➡ **STOUT VANDENHEUVEL La Brune de Bruxelles**

Note : 9,5

Brasserie : L'Imprimerie

6,1 % alc. vol.

Style : Stout

Pays : Belgique

Date de dégustation : 10/08/2004

Contenant : 25cl, capsulée

Brassée depuis 2003

Arrêt du brassage depuis une date indéterminée

Couleur : Noire, reflets acajou

Mousse : Brun-beige, fine , abondante et stable

Odeur : Nez envoûtant de caramel, de café, d'alcool et de fruit (poire)

Dépôt : Oui

Luminosité : Opaque

Plénitude : Forte

Durée : Longue

Palais : Une ale particulièrement enveloppante, puissante et savoureuse. Le corps enrobant de malt caramel est transcendé par les épices (vanille, girofle,...), les esters supérieurs (poire) et une splendide et durable amertume qui se prolonge agréablement dans le fini. Un must!

➡ **TOSTA con Cacao del Costa Rica**

Note : 9,5

Densité : 28

Brasserie : Pausa Café

12,5 % alc. vol.

Style : Barley Wine

Pays : Italie

Date de dégustation : 09/03/2014

Lot (DLUO) : LTU 54 (09/2013)

Contenant : 33cl, steinie, capsulée

Brassée depuis 2009

Couleur : Brun très foncé, presque noire

Mousse : Quasi-absence, juste quelques grosses bulles

Odeur : Nez légèrement vineux sur les fruits secs, l'alcool et le cacao

Dépôt : Oui

Luminosité : Limpide

Effervescence : Absence

Plénitude : Epaisse

Durée : Très longue

Palais : Attaque liquoreuse sur le tabac. Corps dense et relativement complexe sur les raisins de Corinthe, le café, le cacao et d'agréables saveurs vineuses. Lorsque le produit se réchauffe, la texture devient plus grasse, avec des notes boisées, de la vanille et une rétro-olfaction sur le pruneau

Ingrédients : cacao de Talamanca (Costa Rica, 0.01%)

➡ **TSJEES**

Note : 9,5

Brasserie : Deca

10 % alc. vol.

Style : Spécialité

Sous-style : Belgian Specialty Ale

Famille : Seasonal - Winter

Pays : Belgique

Date de dégustation : 03/03/2007

Distributeur : De Struise Brouwers

Lieu de dégustation : Zythos Bier Festival 2007 (Saint-Nicolas, BE)

Brassée depuis 2006

Arrêt du brassage en 2010

Historique - Après : Transfert de la production en 2010 à la brasserie De Struise Brouwers (Oostvleteren, BE)

➔ **UITZET Kriekbier**

Note : 9,5

Brasserie : Microbrouwerij Paeleman

5,8 % alc. vol.

Style : Spécialité

Sous-style : Fruit Beer

Famille : Aged Beer

Pays : Belgique

Date de dégustation : 21/01/2002

Agée de 2 ans

Contenant : 33cl, capsulée

Brassée depuis 1997

Couleur : Brun-rouge

Mousse : Blanche à reflets rouge, très abondante, persistante, bulles moyennes

Odeur : Nez acidulé de bonbon à la cerise

Dépôt : Abondant

Luminosité : Trouble, avec des grains de levure en suspension

Effervescence : Très faible

Plénitude : Moyenne

Durée : Longue

Palais : Phénomène de gushing à l'ouverture. Attaque puissante largement dominée par un caractère citrique proche du jus de citron. Cette acidité se poursuit avec, en plus, du jus de cerise, une âpreté qui semble provenir de la levure et une pointe de madérisation qui équilibre l'ensemble. Finale assez longue, plutôt sèche, sur la cerise confite

➔ **V CENSE**

Note : 9,5

Brasserie : Brasserie de Jandrain

7 % alc. vol.

Style : Ale Ambrée

Pays : Belgique

Date de dégustation : 07/03/2009

Lieu de dégustation : Zythos Bier Festival 2009 (Saint-Nicolas, BE)

Contenant : 15cl, pression

Brassée depuis 2009

Couleur : Ambrée-caramel

Mousse : Beige foncé, peu abondante, fines bulles

Odeur : Jus d'orange et de pamplemousse

Dépôt : Non

Luminosité : Trouble

Effervescence : Absence

Plénitude : Moyenne

Durée : Très longue

Palais : Cette bière est la deuxième révélation du Zythos Bier Festival 2009, avec la Cosmos Porter de la brasserie De Dolle Brouwers. Le terme "cense" désigne une ferme. Cette magnifique bière est dominée par les houblons aromatiques (mandarine, pamplemousse). Le corps est suffisamment dense (malt biscuité) que pour rester équilibré. La finale s'assèche, sur une jolie amertume qui complète l'influence des agrumes

VAPEUR BLONDE

Note : 9,5

Brasserie : Brasserie à vapeur

8,5 % alc. vol.

Style : Saison

Pays : Belgique

Date de dégustation : Entre 07/1995 et 07/1999

Brassée depuis 1986

Arrêt du brassage depuis une date indéterminée

Ingrédients : cumin

Commentaires : Version 25cl de la Vapeur en Folie

VAPEUR EN FOLIE

Note : 9,5

Brasserie : Brasserie à vapeur

8,5 % alc. vol.

Style : Saison

Pays : Belgique

Date de dégustation : 01/02/2000

Historique - Avant : Anciennement FOLLIE (LA)

Brassée depuis 1986

Ingrédients : cumin

VERMontoise The Blaugies - Hill Farmstead Connection (LA)

Note : 9,5

Brasserie : Brasserie de Blaugies

6 % alc. vol.

Style : Saison

Pays : Belgique

Date de dégustation : 23/02/2014

Lot (DLUO) : 12/2016

Contenant : 75cl, bouchon à muselière

Brassée depuis 2013

Couleur : Blond moyen

Mousse : Trois cm, beige, bulles moyennes

Odeur : Nez aigrelet sur l'eau de rose et les céréales crues

Dépôt : Léger

Luminosité : Limpide

Effervescence : Assez forte

Plénitude : Assez faible

Durée : Longue

Palais : Pétillante en bouche, sèche et aigrelette, cette bière est d'emblée désaltérante. On retrouve en bouche les céréales et également un houblonnage essentiellement végétal et amérisant. La quinine, la citronnelle et la chlorophylle constituent les saveurs dominantes de ce que l'on peut considérer comme un mélange entre une saison hennuyère et un American Pale Ale

Ingrédients : houblon Amarillo, épeautre

Commentaires : Brassée en collaboration avec Hill Farmstead (Greensboro, US)

VERULAM IPA

Note : 9,5

Brasserie : Verulam

4 % alc. vol.

Style : India Pale Ale

Pays : Royaume-Uni

Date de dégustation : 10/08/2002

Lieu de dégustation : Great British Beer Festival 2002 (Londres, GB)

Contenant : Half pint, cask

Arrêt du brassage depuis une date indéterminée

Couleur : Blond foncé-jaune

Mousse : Beige, grosses bulles, quasi-absence

Dépôt : Non

Luminosité : Limpide

Effervescence : Absence

Plénitude : Forte

Durée : Très longue

Palais : Amertume sans compromis et sans la moindre compensation d'un houblonnage aromatique. Juste un peu de malt viennois et de caramel mais qui ne parviennent pas à équilibrer cette bière brute d'amertume



WESTMALLE Double

Note : 9,5

Brasserie : Westmalle

6,5 % alc. vol.

Style : Trappiste

Famille : Trappiste

Pays : Belgique

Date de dégustation : 24/05/2001

Contenant : 33cl, pression

Couleur : Brun-rouge

Mousse : Brun clair, très fine, colle littéralement au verre

Odeur : Nez puissant sur le vernis à ongles, le solvant

Dépôt : Non

Luminosité : Trouble

Palais : Attaque très forte et fruitée (esters supérieurs, sur la pomme principalement). Le fini est plus terreux, levuré, avec du masspain et du pain d'épices. Bonne acidité qui allège l'ensemble. L'amertume arrive dans le fini, plusieurs secondes après la dégustation



WESTMALLE Trappist Bier Tripel – Bière Triple

Note : 9,5

Brasserie : Westmalle

9,5 % alc. vol.

Style : Trappiste

Famille : Trappiste

Pays : Belgique

Date de dégustation : 29/12/2003

Contenant : 75cl, bouchon à muselière, bouteille sérigraphiée

Couleur : Vieil or

Mousse : Deux cm de mousse beige à bulles moyennes

Odeur : Nez puissant particulièrement amer et fruité

Dépôt : Oui

Luminosité : Voile colloïdal

Effervescence : Moyenne, à grosses bulles

Plénitude : Forte

Durée : Longue

Palais : Une trappiste succulente, enrobante, sucrée sans excès, pétillante au palais (ce qui allège l'ensemble). Un équilibre harmonieux entre le sucre, l'alcool, le fruité (ananas) et l'amertume



WESTVLETEREN Blond

Note : 9,5

Brasserie : Westvleteren
5,8 % alc. vol.
Style : Trappiste
Famille : Trappiste
Pays : Belgique
Date de dégustation : 09/01/2002
Contenant : 33cl, capsulée
Brassée depuis 1999
Couleur : Blond clair
Mousse : Blanche, fine, abondante et persistante
Odeur : Nez puissant et complexe : alcool, citron, houblon, miel,...
Dépôt : Oui
Luminosité : Limpide
Effervescence : Très forte, à fines bulles
Plénitude : Moyenne
Durée : Longue
Palais : Spectaculaire ale blonde au corps puissant mélangeant malt pils, levure ainsi que des houblons à la fois aromatiques et amérissants. La puissance gustative laisse croire que la bière est bien plus alcoolisée. La plus grande qualité de cette bière réside en effet dans sa capacité à être à la fois puissante et complexe tout en demeurant digeste (bonne effervescence) et désaltérante. Le fini prolonge durablement l'amertume (en particulier, la mousse est très amère)

 **WHITE LABEL Imperial Russian Stout Peated Bowmore Barrel Aged** **Note : 9,5**

Brasserie : Emelisse Densité : 25
11 % alc. vol. 110 EBC 75 EBU
Style : Stout Sous-style : Imperial Stout
Famille : Wood- and Barrel-Aged Beer
Pays : Pays-Bas
Date de dégustation : 01/03/2015
Lot (DLUO) : Lot A (09/2015)
Contenant : 33cl, capsulée, long neck
Brassée depuis 2013
Couleur : Noire
Mousse : Un cm, brun clair, crémeuse et stable
Odeur : Grains torréfiés, malt tourbé, alcool, bois mouillé
Dépôt : Léger
Luminosité : Limpide
Effervescence : Moyenne, à très fines bulles

Plénitude : Epaisse

Durée : Très longue

Palais : L'attaque dense et crémeuse recouvre littéralement le palais d'une couche épaisse évoquant les grains torréfiés et une puissante amertume. Les saveurs tourbées et phénoliques de whisky sont très présentes et se fondent littéralement dans une très longue finale alcoolisée, avec des saveurs de vanille

➡ **XI.I Bière brassée la nuit de Samhain**

Note : 9,5

Brasserie : B. Lancelot

11,1 % alc. vol.

Style : Spécialité

Famille : Seasonal - Autumn

Pays : France

Date de dégustation : 01/04/2000

Brassée depuis 2000

➡ **XX BITTER**

Note : 9,5

Brasserie : Deca

6,2 % alc. vol.

Style : Spécialité

Pays : Belgique

Date de dégustation : 12/10/2000

Distributeur : De Ranke

Contenant : 75cl, emballée dans du papier

Brassée depuis 1997

Couleur : Entre blond foncé et ambrée

Mousse : Blanche, crémeuse

Odeur : Grosses bouffées houblonnées

Dépôt : Oui

Luminosité : Voile colloïdal

Palais : En bouche, on a l'impression d'un mélange entre 80% d'Orval et 20% de lambic.

D'abord une intense amertume puis un goût suret. Enfin, de nouveau l'amertume qui s'installe durablement

➡ **XYAUYÙ Riserva Teo Musso 2006 Etichetta Oro**

Note : 9,5

Brasserie : Birrificio Le Baladin

13,5 % alc. vol.

Style : Barley Wine

Pays : Italie

Date de dégustation : 17/10/2009

Lieu de dégustation : Mondial de la Bière 2009 (Strasbourg, FR)

Contenant : 50cl, bouchonnée

Brassée depuis 2006

Couleur : Entre blond foncé et cuivrée

Mousse : Absence

Odeur : Vieux rhum et whisky légèrement tourbé

Dépôt : Non

Luminosité : Voile colloïdal

Effervescence : Absence

Plénitude : Epaisse

Durée : Très longue

Palais : Le corps est sucré, très madérisé, sur le porto et le vin jaune. L'ensemble évoque une liqueur digestive qui se termine par des notes de caramel au poivre. On est dans le Jura!

Ingrédients : houblons Hallertau HERNSBRUCKER, Spalt Select et East Kent Golding

Offert par : Offert par le brasseur

XYAUYÙ Riserva Teo Musso 2006 Fumé

Note : 9,5

Brasserie : Birrificio Le Baladin

14 % alc. vol.

Style : Barley Wine

Pays : Italie

Date de dégustation : 17/10/2009

Lieu de dégustation : Mondial de la Bière 2009 (Strasbourg, FR)

Contenant : 50cl, bouchonnée

Brassée depuis 2006

Couleur : Entre blond foncé et cuivrée

Mousse : Absence

Odeur : Vieux rhum, bois, vanille et notes fumées

Dépôt : Non

Luminosité : Limpide

Effervescence : Absence

Plénitude : Epaisse

Durée : Très longue

Palais : La recette s'appuie sur la gamme XYAUYÙ, mais avec adjonction de thé fumé Lapsang Souchong. Le corps est dominé par le boisé (liqueur Bénédictine), l'alcool et la vanille. Le goût fumé, légèrement goudronneux, est fondu dans l'ensemble qui reste doux, rond et fruité

Ingrédients : thé fumé Lapsang Souchong, houblons Hallertau HERNSBRUCKER, Spalt Select et East Kent Golding

Offert par : Offert par le brasseur

 **ZERO TROIS**

Note : 9,5

Brasserie : Brasserie de la Motte Juillet

5,5 % alc. vol.

Style : Bitter

Sous-style : Extra Special / Strong Bitter

Pays : France

Date de dégustation : 03/06/2006

Lieu de dégustation : Fête de la Bière 2006 (Ouchy-Lausanne, CH)

Contenant : 33cl, capsulée

Couleur : Ambrée-caramel

Mousse : Beige, fine, peu abondante

Odeur : Nez impressionnant sur le houblon

Dépôt : Oui

Luminosité : Trouble

Effervescence : Moyenne, fines bulles

Plénitude : Forte

Durée : Très, très longue

Palais : Le brasseur, Chris Wallace, est anglais et ça se sent en dégustant ses bières. Celle-ci utilise six variétés de houblon et fournit une bonne idée de la palette gustative que cette plante peut apporter : amère, aromatique et résineuse

II. Les statistiques

II.1 Classement par pays

Nous constatons que les 150 bières proviennent de 14 pays :

Pays	Nombre de bières par pays
Belgique (BE)	74
France (FR)	26
USA (US)	15
Royaume-Uni (GB)	10
Pays-Bas (NL)	8
Italie (IT)	6
Canada (CA)	2
Norvège (NO)	2
Afrique du Sud (ZA)	1
Autriche (AT)	1
Danemark (DK)	1
Espagne (ES)	1
Suède (SE)	1
Suisse (CH)	1

La Belgique se taille la part du lion, avec près de la moitié des bières dégustées.

La France occupe une étonnante deuxième place, prouvant ainsi que parmi de nombreux produits assez standards, il existe des brasseurs capables de produire des crus d'exception.

Enfin, les USA se situent à la troisième place du classement.

II.2 Classement par styles et sous-styles

Les styles de bière permettent de regrouper des produits disposant de caractéristiques organoleptiques communes. Ces éléments gustatifs sont liés aux techniques de fabrication, aux ingrédients employés ou encore à des contraintes historiques qui ont impliqué des habitudes de brassage qui se sont poursuivies jusqu'à présent.

Dans certains cas, plusieurs variantes existent pour un même style de bière. Pour plus de clarté, j'ai donc décidé de créer des sous-styles.

L'annexe 1 contient un tableau récapitulatif des styles et sous-styles.

Tous les styles et sous-styles ne sont pas représentés parmi les 150 meilleures bières.

En voici le détail :

Style	Nombre de bières
Specialty Beer	22
----- <i>Belgian Specialty Ale</i>	9
----- <i>Christmas / Winter</i>	2
----- <i>Fruit Beer</i>	3
----- <i>Honey Beer</i>	1
----- <i>Sour Ale</i>	5
Stout	21
----- <i>Foreign / Export Stout</i>	1
----- <i>Imperial Stout</i>	17
----- <i>Oatmeal Stout</i>	1
India Pale Ale	18
----- <i>Dark IPA</i>	3
----- <i>Imperial IPA</i>	7
Barley Wine	10
Blond Ale	7
Dark Strong Ale	7

Pale Ale	7
-----American Pale Ale	3
Belgian Tripel	6
Dark Ale	6
Saison	6
Belgian Quadrupel	5
Amber Ale	4
Lambic - Fruit	4
Pale Strong Ale	3
Pils	3
Porter	3
-----Imperial Porter	1
Bitter	2
-----Extra Special / Strong Bitter	2
Flanders Red Ale	2
Lambic - Kriek	2
-----Traditional Kriek	2
Scotch	2
Specialty Grain	2
Belgian Dubbel	1
Doppelbock	1
English Golden Ale	1
Historical Beer	1
Low Alcohol	1
Old Ale	1
Vlaams Oud Bruin	1
Witbier	1
-----Fruit Witbier	1

Les bières de spécialité, sorte de fourre-tout regroupant tous les produits inclassables, totalisent 22 bières, dont 9 Belgian Specialty Ale et 5 Sour Ale.

Les stouts arrivent juste derrière, avec 21 représentants dont 17 Imperial Stout.

A la troisième place, nous avons 18 India Pale Ale, dont sept Imperial IPA et trois Dark IPA.

Les Barley Wine totalisent dix bières.

II.3 Statistiques liées aux familles de bière

Voici la répartition des 150 bières entre les différentes familles :

Famille	Nombre de bières
Abbaye	2
Aged Beer	36
Fresh Hop Ale	0
Gluten-Free Beer	0
Seasonal - Autumn	2
Seasonal - Spring	0
Seasonal - Summer	3
Seasonal - Winter	10
Trappiste	10
Wood- and Barrel-Aged Beer	24

Nous constatons que près d'une bière sur quatre est âgée de plus de deux ans. Ceci prouve que les produits avec un bon potentiel de vieillissement sont souvent intéressants sur le plan gustatif.

Approximativement une bière sur sept a été vieillie en fût. Nous avons ainsi la preuve qu'il ne s'agit pas d'un effet de mode, mais que ce procédé peut également contribuer à obtenir d'excellents produits.

Les bières d'hiver, souvent plus alcoolisées, disposent de dix références.

De la même manière, dix bières trappistes figurent dans le top du classement.

Le dégustateur

C'est lors de ses études d'Ingénieur Civil des Mines à Mons, en Belgique, qu'Emmanuel Gillard déguste sa première bière en 1990. Il découvre alors tout un monde de folklore et de tradition qui constitue un pan entier de la culture belge. Il commence méthodiquement à prendre ses premières notes de dégustation, d'abord sur un carnet puis au format informatique.

En 1991, il fonde l'APBBA (Association pour la Promotion de la Bière Belge Artisanale) et organise des soirées dégustation de découverte de la bière.

En mai 1998, le cap des 1000 bières différentes dégustées est franchi. En octobre 2001, il atteint les 2000 bières. Les fiches de dégustation deviennent plus complètes, plus techniques, grâce à l'expérience acquise par la participation à de nombreux salons brassicoles, la visite de brasseries et la lecture de l'abondante littérature sur le sujet.

L'année 2003 sera celle de la création de son site [Projet Amertume](#), consacré à la dégustation de la bière.

En 2007, il devient président de l'association [JustBeer](#) (association loi 1901 pour la promotion de la bière sur Grenoble et environs) qui offre chaque jeudi soir une gamme renouvelée de bières de provenance diverse.

Mais c'est le passage des 5000 bières différentes dégustées, en février 2009, qui accélère le rythme grâce à l'intérêt médiatique suscité. Il est alors sollicité pour la rédaction d'articles dans des médias régionaux et nationaux.

Fin 2013, avec plus de 9000 bières à son actif, il sort son premier livre sous la forme d'un eBook intitulé "Bières et brasseries françaises du 21^{ème} siècle – Edition 2014".

Il travaille actuellement à plusieurs projets liés à la distribution de la bière en France, ainsi qu'à la rédaction de deux ouvrages consacrés à la compréhension des différents styles de bières ainsi qu'aux techniques de dégustation de la bière.

Remerciements

Je tiens à remercier les personnes suivantes qui ont contribué à atteindre mon objectif de 10.000 bières différentes dégustées : Xavier Platiaux (Belgique), Jean-Michel Randour (Belgique), Fabien Menghini (Belgique), Maud Storme et Frank Lemy (Suisse), Annick et André Gillard (Belgique), Jacqueline et Gérard Cornier (France), Marc Dubuc (Belgique), Sébastien Krebs (France), Lionel Floranceau (France), Jean-Pierre Bourg (France), Brasserie du Pays Lorrain (France), Julien Grangy (France), L'Atelier de la Bière (France), Brasserie artisanale des Remparts (France), Eddie Souama (France), Pascal Bluteau (France), Stéphane Legoff (France), Brasserie du Trièves (France), Stéphane Girard (France), Zohra Toumia (Allemagne), Monique Raulet (France), Marc Kerlan (France), Brasserie Sainte Barbe (France), Brasserie d'Orgemont (France), Olivier Pantin (France), Brasserie des Fontaines (France), Normandy Bières (France), Hugo Dreumont (France), Franck Fiorucci (France), Thomas Kolli (France), Brasserie Chaumontoise (France), Guy Depré (Suisse), La Ferme du Ch'ti (France), Billy Brute (USA), Ludovic Fayolle (France), Teo Musso (Birra Baladin, Italie), Erick Bouraï (Cambodge), Alain Osswald (France), Jean-Paul Lajarrige (France), Jérôme Viallet (Brasserie Matheysine, France), Guillaume Routin (France), Maxime Harter (France), Martin Tores (Brasserie Biercors, France), Emmanuel Alfaia (Brasserie de l'Aurore, France), Sylvain Henriet (Brasserie Les 3 Loups, France), Yvan Rivierre (France), André et Evelyne Bugnot (France), Véronique Seguin (France), Brasserie de Saint Louis (France), Bière de Corent (France), Bruno Merighi (France), Brasserie Artisanale du Dauphiné (France), Joël Proal (France), The Windjammer pub (Royaume-Uni), Cervejaria Colorado (Brésil), Birrificio La Piazza (Italie), Brasserie Artisanale de la Rente Rouge (France), Brasserie de Beaucaire (France), Brigitte Guais (France), Brasserie Ouche Nanon (France), Brasserie Tom & Charly (France), Woody Prangère (Brasserie

du Causse, France), Léo Morel (France), Frédéric Sannier (Brasserie Science Infuse, France), Michel Robert-Dambroise (Belgique), Lionel Bailly (Pico'Mousse, France), Shannon Pub (France), Brasserie Meduz (France), Simon Thillou (La Cave à Bulles, France), Jordan Moore (France), Boissons du Monde (France), Patrick Breese (France), Jean-Louis Dits (Brasserie à Vapeur, Belgique), Pascal Pereau-Leroy (France), Joann Tonon (France), Caroline Herouan-Guy (France), Georges Veyet (France), Anne Bataillard (France), Bruno Mangin (La Rouget de Lisle, France), Jean-Christophe Viot (Brasserie Artisanale du Château Fort, France), Eberhard Haizmann (Hochdorfer Kronenbrauerei, Allemagne), Birrificio Lambrate (Italie), Brasserie Artisanale de Die (France), Marie Achin (France), Maëlle Joveniaux (France), Les 3 Brasseurs - Echirolles (France), Brasserie de Saverne (France), Ninkasi Ale House (France), Au Brasseur (Strasbourg, France), Brasserie Le Paradis (France), Brasserie de la Loire (France), Brasserie La Belette (France), Brasserie Lobsann (France), La Levure Sauvage (France), Brasserie Georges (France), Brasserie L'Agrivoise (France), Brasserie de Fleurac (France), Brasserie du Plateau (France), Le Sottai Malté (France), Philippe Paget (France), Clémence Delmas (France), Il Giardino della Birra (Italie), Birrificio Lambrate (Italie), Seimon Williams (Royaume-Uni), Simon Leroy (France), Red Bear Pub (Mestre, Italie)

Annexe 1 : Tableau des styles et sous-styles de bière – Système de classement Emmanuel Gillard

Fermentation	Origine du style	Style	Sous-style
Haute	Allemande	Altbier	
		Berliner Weisse	
		Kölsch	
		Weizenbier	Hefeweizen
			Kristallweizen
	Dunkelweizen		
	Weizenbock		
	Américaine	Cream Ale	
	Anglaise	Barley Wine	Wheat Wine
		Bitter	Ordinary Bitter
			Special / Best / Premium Bitter
			Extra Special / Strong Bitter
		English Brown Ale	
		English Golden Ale	
		English Strong Ale	
		India Pale Ale	Dark IPA
			Imperial IPA
		Mild Ale	
		Old Ale	Winter Warmer
		Pale Ale	American Pale Ale
			English Pale Ale
		Porter	Baltic Porter
			Imperial Porter
		Stout	American Stout
	English Stout		
	Foreign / Export Stout		
	Imperial Stout		
	Irish Dry Stout		
	Sweet Stout		
	Oatmeal Stout		
	Belge	Belgian Dubbel	
		Belgian Tripel	
Belgian Quadrupel			
Belgian Golden Strong Ale			
Belgian Table Beer			

		Saison	
		Spéciale Belge	
		Witbier	Fruit Witbier
	Française	Bière de Garde	
		Bière de Mars	
	Ecossaise	Scottish Ale	Scottish Light 60/-
			Scottish Heavy 70/-
		Scottish Export 80/-	
		Scotch	
	Irlandaise	Irish Red Ale	
	Néerlandaise	Nederlands Oud Bruin	
	Origine variée	Amber Ale	
		Blond Ale	
		Pale Strong Ale	
Dark Ale			
Dark Strong Ale			
Wheat Ale		Fruit Wheat Ale	
Basse	Allemande	Bock	
		Doppelbock	
		Eisbock	
		Maibock / Helles Bock	
		Dortmunder / Export Lager	
		Munich Helles	
		Munich Dunkel	
		Märzen / Oktoberfest	
		Keller / Zwickel	
		Rauchbier	
	Schwarzbier		
	Américaine	Malt Liquor	
	Autrichienne	Vienna	
	Tchèque	Pils	Bohemian Pilsener
German Pilsener			
Origine variée	Amber Lager		
	Dark Lager		
	Pale Lager	Ice Lager	
	Strong Lager		
Spontanée	Belge	Lambic – Unblended	
		Lambic – Gueuze	Traditional Gueuze
			Sweet Gueuze
		Lambic – Kriek	Traditional Kriek
			Sweet Kriek
		Lambic – Fruit	
Lambic – Faro			
Mixte	Américaine	California Common	
	Belge	Flanders Red Ale	
		Vlaams Oud Bruin	
Tout type de	Origine variée	Alcool	

fermentation		Historical Beer	Cerveoise
			Gose
			Grätzer / Grodziskie
			Gruit / Ancient Herbed Ale
			Sahti
		Low Alcohol	
		Non-Alcoholic	
		Specialty Beer	Belgian Specialty Ale
			Chocolate/Cocoa-Flavored Beer
			Christmas / Winter
			Coffee-Flavored Beer
			Fruit Beer
			Honey Beer
			Radler
			Smoked Beer
			Sour Ale
		Specialty Grain	Dinkelbier
			Emmerbier
			Roggenbier
Spice / Herb / Vegetable	Pumpkin Beer		



© Projet Amertume

ISBN 978-2-9546756-2-6

