



Liste de bières « Sélection Prestige 2017 »



Brasserie l'excuse (32) : L'Exhumée (vieillie en fût d'Armagnac) : L'Exhumée est une bière tourbée faite avec du malt fumé, du malt à whisky, des écorces d'orange et du poivre. Cette version est un blend de cette bière vieillie dans deux fûts d'Armagnac (blend d'une barrique de 2015 tout en puissance et d'une barrique de 1994 plus en finesse, qui amène des notes de pruneaux).



Brasseurs du Temps (Qc) : DumDuminator, Doppelweizenbock, couleur brique voilée, 8% alc/vol, En bouche, caramel, alcool et fruits (banane) s'unissent dans un parfait mariage. La levure énergique fait un travail hallucinant en laissant une élégante signature. La DumDuminator est à l'image de son créateur : imposante et sympathique !



Brasserie Saint Germain (62) : Sour fruits rouges : bière surette obtenu selon la technique du Sour kettle, à savoir que le moût de bière est acidifié par la présence de yaourt et donc de bactéries lactiques qui vont baisser naturellement le ph du moût pendant 72 heures. Le moût est ensuite mis en ébullition et houblonné au Sorachi. Les fruits rouges apportent le complément fruité et acidulé. Cette bière de 4.6° est fraîche et désaltérante.



Brasserie du Haut Buech (26) : Le Lichtenhainer, un style rare et ancien.

Ce style serait né aux alentours du 15^{ème} / 16^{ème} siècle et connaît son apogée à la fin du 19^{ème} siècle avant de disparaître gentiment, l'évolution des styles de bières, de la technologie (maîtrise du froid) et des réalités économiques faisant son affaire. Son brassage est surtout concentré dans la région de Thuringe (centre Allemagne) et doit son nom au village de Lichtenhain.

Le lichtenhainer est parfois considéré comme un sous-style du Berliner weisse, ou cousin du Grodziskie ou encore du Gose et pour les puristes, des questions se posent, à savoir qu'est-ce qu'un « véritable » Lichtenhainer, comment, pourquoi et qui ? Bien que tout cela ne soit pas très clair, nombreux s'accordent tout de même à dire qu'il s'agit d'un style à part entière et qu'avec le développement de la brasserie artisanale le Lichtenhainer devrait retrouver sa place.

Pour ma part et après avoir tergiversé quelques temps sur la base maltée, j'ai décidé de faire un Lichtenhainer 100 % orge fumé et d'élaborer mes fermentations lactiques à partir de produits laitiers, parce qu'ils sont nos amis pour la vie !



Brasserie Crazy Hops (77) ; La Mosaic boombastic est une single hop IPA au mosaic titrant à 6,3 °.

Le mosaic est un houblon qui apporte des notes de fruit de la passion.

Son houblonnage copieux lors de l'étape du whirlpool et plus tard son double dry hopping font de cette bière une bombe aromatique. Elle est plutôt sèche, son amertume est modérée 60 IBU pour 6,3 % alc. A l'occasion du Festibière de Clermont, nous avons décidé de sublimer cette petite merveille en y intégrant un jus de fruits de la passion réalisé par nos propres soins à l'aide de fruits frais.

Très bonne dégustation !