



GUIDE DE LA BREWERS ASSOCIATION
SUR LA BIÈRE ARTISANALE AMÉRICAINE

Avec ses envoûtants arômes de malt et de houblon, et sa palette illimitée de couleurs, de textures et de personnalités, la bière artisanale offre une foule de sensations à nulle autre pareille. Elle suscite un tel engouement qu'en à peine quelques décennies, les brasseurs et les passionnés ont arraché la bière américaine à son statut de simple produit de consommation et formé une communauté enthousiaste qui rivalise de créativité pour créer des saveurs aussi audacieuses qu'enivrantes. Les États-Unis ont aujourd'hui la culture de la bière la plus dynamique au monde et comptent plus de brasseries, de bières et d'aficionados que tout autre pays. Bienvenue dans le délicieux univers de la bière artisanale américaine.

Ce guide propose une courte formation pour vous aider à comprendre et à apprécier la bonne bière. Nous vous présenterons quelques ingrédients de la bière artisanale et vous expliquerons comment, utilisés par les brasseurs, ils contribuent à la formidable diversité d'arômes, de saveurs et de textures que l'on trouve dans la bière. Puis nous étudierons quelques termes techniques servant à décrire la bière et analyserons les meilleures façons de la présenter et de la savourer. Nous terminerons par un bref tour d'horizon des nombreux styles de bière artisanale et des grands classiques qui les ont inspirés.

Les informations présentées dans ce livret vous aideront à tirer le meilleur de chacun de vos verres de bière artisanale. Que vous en vendiez, en serviez ou en soyez tout simplement friand, parlez-en autour de vous. L'avenir de la bière artisanale repose sur des adeptes informés et passionnés. Alors au travail. Étudier n'aura jamais été aussi amusant !



UNE BIÈRE ARTISANALE, C'EST QUOI ?

La Brewers Association définit les brasseurs artisanaux américains comme étant petits, indépendants et traditionnels. « Petit » signifie brasser moins de 6 millions de barils par an – ce qui correspond à la limite fédérale pour l'exemption de taxe des petits brasseurs. « Indépendant » implique que moins de 25 % de la brasserie soit détenu par un brasseur non artisanal. « Traditionnel » renvoie à un accent mis sur les bières fabriquées (presque) entièrement à partir de malt et non coupées avec des succédanés tels le maïs ou le riz.

Et surtout, les brasseurs artisanaux sont de vrais artistes : chaque bière leur permet de créer une expérience plaisante et unique. Les brasseurs artisanaux américains s'inspirent des grandes traditions brassicoles du monde entier. Certains s'efforcent d'être les plus authentiques possible, quand d'autres ont une approche beaucoup plus libre. Ensemble, ils réinventent la bière telle qu'on ne l'a encore jamais vue.

LES INCROYABLES SENSATIONS D'UNE BONNE BIÈRE

PETIT GLOSSAIRE ILLUSTRÉ

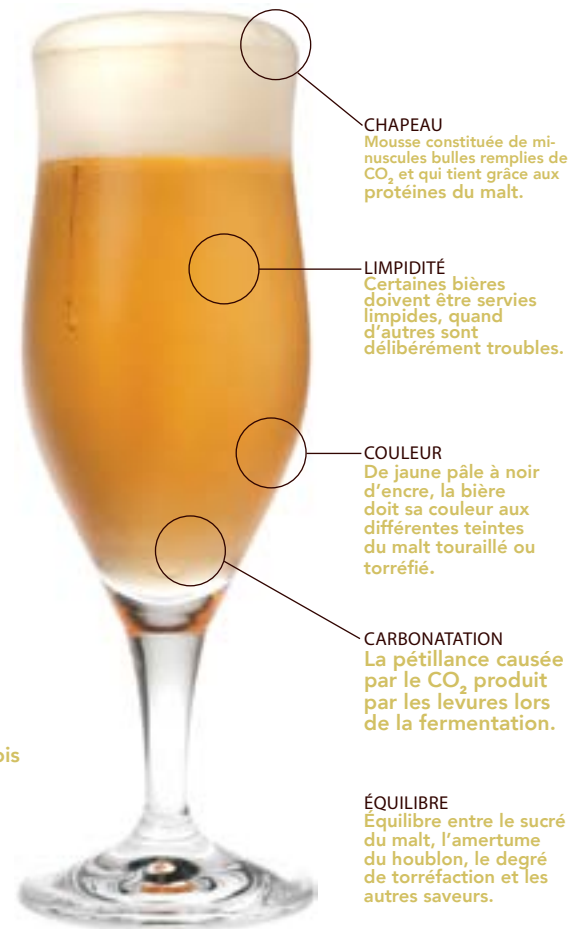
La bière artisanale est une boisson délicieusement riche et complexe. La prochaine fois que vous tiendrez votre bière préférée, prêtez donc attention

ARÔME
Sans surprise, ce sont toutes les odeurs qui se dégagent du liquide.

GOÛT
Ce sont les saveurs perçues par votre langue : sucré, acide, amer, salé et umami.

SAVEUR
Terme qui inclut à la fois le goût et l'arôme.

SENSATION EN BOUCHE
Les différentes textures : consistance, onctuosité et astringence.



CHAPEAU
Mousse constituée de minuscules bulles remplies de CO₂ et qui tient grâce aux protéines du malt.

LIMPIDITÉ
Certaines bières doivent être servies limpides, quand d'autres sont délibérément troubles.

COULEUR
De jaune pâle à noir d'encre, la bière doit sa couleur aux différentes teintes du malt touraillé ou torréfié.

CARBONATATION
La pétillance causée par le CO₂ produit par les levures lors de la fermentation.

ÉQUILIBRE
Équilibre entre le sucré du malt, l'amertume du houblon, le degré de torréfaction et les autres saveurs.

LA BIÈRE EN QUELQUES CHIFFRES

Plusieurs caractéristiques de la bière sont exprimées en données chiffrées. Ces valeurs figurant parfois sur l'étiquette ou tout autre document, il est utile d'en connaître les plus courantes.

TITRE ALCOOLIQUE Exprimée en pourcentage volumique, la teneur en alcool varie de 2 à plus de 25 %, la majorité des bières artisanales titrant entre 4 et 6 %.

DENSITÉ Quantité de sucres du malt et d'autres solides dissous dans le liquide avant sa fermentation et transformation en bière. Il y a deux systèmes : les degrés Plato (notés °P), qui indiquent un pourcentage (la plupart des bières se situent entre 10 et 16 °P), et la densité initiale (DI), système anglais qui exprime un taux par rapport à l'eau pure (la plupart des bières ont une DI située entre 1,040 et 1,065). La densité finale (DF) est la valeur qui indique, après fermentation, le sucre résiduel dans le produit fini.

AMERTUME Exprimée en unités internationales d'amertume (International Bitterness Unit ou IBU). La bière a un IBU qui va de 6 à 100, la plupart des bières se situant entre 15 et 50 IBU. Le plus souvent, c'est le houblon qui est responsable de l'amertume.

COULEUR Aux États-Unis, les mesures sont exprimées selon l'échelle SRM (Standard Reference Method) et en Europe, selon l'échelle EBC (European Brewery Convention). La plupart des amateurs de bière se contentent d'une description verbale.



VOCABULAIRE DU BRASSAGE ET DES SAVEURS DE LA BIÈRE

Plus que pour toute autre boisson, le caractère de la bière est déterminé par un grand choix de recettes, d'ingrédients et de procédés. Ce qui explique qu'elle offre une telle diversité de couleurs, de saveurs, d'arômes et autres caractéristiques.

Jetons d'abord un coup d'œil aux ingrédients. Même une chose aussi élémentaire que l'eau a son importance – bien que toutes les bonnes eaux de source puissent désormais être adaptées pour fabriquer de l'excellente bière. L'orge, une céréale, est le principal ingrédient de la bière, mais seulement après avoir germé et avoir été touraillée, un procédé permettant de la transformer en malt. Il existe des dizaines de variétés de malt, de l'ultra clair au noir profond. Il apporte à la bière toutes ces merveilleuses notes dont nous raffolons : pain, malt, noix, caramel, toffee, pain grillé, torrification, chocolat, café et tant d'autres encore. On utilise parfois d'autres céréales comme le blé ou l'avoine – maltées ou non – pour fabriquer certains types de bière. Les lagers les plus courantes doivent leur corps léger au maïs ou au riz qui apportent leur petite touche aux saveurs.

Le houblon est la fleur en forme de cône d'une plante grimpante. Depuis plus de mille ans, il est responsable de l'amertume qui vient compenser le goût sucré du malt. Il offre en outre de merveilleux arômes de fleurs, d'arômes, d'épices, d'herbe, d'agrumes, de pin et tant d'autres encore.

Les bières spéciales peuvent contenir d'autres ingrédients. Divers fruits et épices, des sucres exotiques, du piment, du miel, de la citrouille, du malt fumé et d'autres aliments ont été incorporés à la bière.

Si les levures ne sont pas des ingrédients à proprement parler, ces organismes unicellulaires se chargent de transformer le sucre en alcool et en dioxyde de carbone, responsable de la pétillance de la bière. Les levures apportent leur lot de délicieux arômes, comme des notes fruitées ou épicées. Les brasseurs utilisent des centaines de souches de levures différentes et certaines bières nécessitent des levures bien spécifiques.

Outre le choix des ingrédients, d'autres décisions du brasseur ont une grande incidence sur le produit fini. D'infimes différences de temps, de température et de technique engendrent de profondes différences dans la personnalité d'une bière. Quelques degrés de plus ou de moins dans la température de fermentation, par exemple, ont un énorme impact sur l'arôme de la bière.

APPRÉCIER LA BIÈRE

Savourer pleinement une bière nécessite de faire appel à tous ses sens et de se concentrer sur les arômes, les saveurs et toutes les autres sensations que chaque bière procure. C'est parfois la quête de toute une vie, mais vous serez rapidement récompensé de vos efforts, même le plus petit.

Pour commencer, une bière doit être joliment présentée, dans un verre propre et à la bonne température. Elle doit être versée de sorte d'obtenir une belle mousse onctueuse et ne doit pas atteindre le haut du verre pour permettre aux arômes de ressortir. Mieux vaut utiliser un verre à pied avec un bord incurvé (comme un verre à vin) pour une dégustation critique.

Tout d'abord, sentez les arômes. Privilégiez plusieurs courtes inspirations plutôt qu'une seule longue. Essayez de décrire chaque arôme et n'hésitez pas à prendre des notes. Parfois, les souvenirs que certaines odeurs ravivent nous permettent de les identifier. Prêtez attention au malt et au houblon. Les notes du malt évoquent-elles le pain, la noix ou le caramel, ou tendent-elles plutôt vers le cacao ou le café ? Y a-t-il des notes florales, herbacées ou épicées dues au houblon, aux levures ou à tout autre ingrédient ? Détectez-vous des notes fruitées ou épicées apportées par les levures ?

Maintenant, observez la bière. Notez sa couleur et sa limpidité. Le chapeau de mousse est-il dense et onctueux ? Tient-il longtemps ou retombe-t-il rapidement ?

Enfin, prenez une gorgée. Évaluez le taux de sucre et le niveau de carbonatation. Appréciez la façon dont s'exprime l'amertume. Quelle est la sensation en bouche : ronde, sèche, lourde ou huileuse ? Analysez l'équilibre. Identifiez les saveurs principales et observez comment elles se répondent et créent une harmonie. Au fur et à mesure qu'elles s'estompent, concentrez-vous sur l'arrière bouche : est-elle franche, lisse, sèche ou amère ? Considérez le goût comme un court film en évolution constante, et non comme une image figée.



LES ÉTAPES DU BRASSAGE



LE MALTAGE

Transforme l'orge brute (ou le blé) en malt en la (le) faisant germer puis sécher par touraillage. Il existe des dizaines de couleurs et de saveurs de malt qui diffèrent selon la température de touraillage ou de torrification.



L'EMPÂTAGE

Une méthode de cuisson qui utilise les enzymes du malt pour transformer l'amidon en sucres fermentescibles. Le liquide à forte teneur en sucre, appelé « moût », est filtré et transvasé dans la cuve d'ébullition.



L'ÉBULLITION

Cette étape stérilise le moût sucré et permet au houblon de transmettre son amertume. Au bout d'environ une heure, le moût est rapidement refroidi et transféré dans le fermenteur.



LA FERMENTATION

On ajoute les levures qui vont consommer et transformer les sucres en alcool et en dioxyde de carbone. Cela peut prendre quelques jours à plusieurs semaines.



LA MATURATION

On laisse la bière fermentée vieillir pour réduire les sous-produits indésirables de la fermentation et lui conférer un saveur suave et mature. La plupart des bières n'ont pas besoin d'être vieillies plus longtemps.



LE CONDITIONNEMENT

Le produit fini est conditionné en bouteille, en canette, en fût pression ou en cask. La carbonatation peut être naturelle ou forcée.

PRÉSENTER LA BIÈRE

C'est à nous de mettre la bière en valeur. Il faut donc faire attention à plusieurs éléments importants tels que le choix du verre, la température, la manière de verser, etc. Une présentation adéquate fait toute la différence ! Cela vaut bien un petit effort.

La température a son importance. Même si ce n'est pas toujours évident, chaque style de bière est meilleur s'il est servi à une certaine température. En général, les Pale Lagers doivent être servis très froides (3 à 5 °C). Les Dark Lagers peuvent être moins froides (7 à 10 °C). Les ales anglaises peuvent être servies à température de cave (10 à 13 °C). Vous trouverez de plus amples renseignements sur la température de service aux pages où nous décrivons les styles de bière.

Au cours des siècles, on a utilisé une quantité invraisemblable de récipients divers et variés, de la flûte délicate à l'énorme chope en terre cuite. La majorité des styles de bière classiques sont historiquement associés à certains d'entre eux. S'il en est de très amusants, ils ne rendent pas toujours justice à la bière.

Le Pilsner, une haute flûte, convient très bien aux Pale Lagers. Son bord évasé permet une bonne tenue du chapeau. La pinte Shaker, très courante, au bord évasé, ne met guère en valeur les saveurs ou les arômes d'une bière. Un verre au bord incurvé vers l'intérieur (comme un verre à vin) fait ressortir les arômes. La Tulipe permet de capter les arômes et de maintenir le chapeau. Les bières fortes doivent être servies dans des verres plus petits en fonction de leur degré d'alcool. Les Snifters, utilisés pour le brandy, conviennent parfaitement aux bières intenses.

Quel que soit le verre, il doit être d'une propreté irréprochable. Si des amas de bulles s'accrochent à la paroi du verre, cela signifie que toutes les impuretés n'ont pas été éliminées, car les bulles n'adhèrent pas à un verre propre. Tout savon ou désinfectant mal rincé empêche la mousse de tenir et engendre des faux-goûts.

Les systèmes de tirage doivent être méticuleusement entretenus. Des bactéries peuvent contaminer les lignes de tirage et provoquer l'apparition d'arômes aigres ou de beurre, ainsi que d'un trouble. Il faut instaurer un planning de nettoyage rigoureux pour servir une bière en bon état. Voir DraughtQuality.org.

LES STYLES DE BIÈRE

Vous l'aurez compris, la bière offre une très grande variété de couleurs, d'intensité et de saveurs. Avoir une vue d'ensemble des styles vous aidera à vous approprier l'énorme éventail de choix disponibles sur le marché actuel de la bière artisanale américaine.

Un style est un ensemble de caractéristiques sensorielles, historiques, technologiques et autres décrivant un certain type de bière. La plupart des styles classiques ont été inventés en Europe, bien que les États-Unis en aient développé quelques-uns. Les brasseurs artisanaux américains adoptent des attitudes différentes vis-à-vis de ces styles. Si certains reproduisent à l'identique les classiques, d'autres s'en inspirent seulement, les réinterprétant avec les méthodes et le matériel à leur disposition, ou selon leur philosophie. D'autres encore les ignorent complètement, préférant créer des bières uniques qui ne sont inspirées d'aucun style. Toutes ces approches sont justifiées, car c'est aussi pour sa diversité que nous aimons tant la bière.

Les bières se divisent généralement en deux catégories : les ales et les lagers. Ces deux grandes traditions brassicoles ont leur histoire et leur gamme de produits propres, la principale différence étant la température de fermentation. Les lagers utilisent des levures adaptées au froid et qui travaillent au fond du fermenteur : on parle de bière de « fermentation basse ». À des températures plus froides (5 à 10 °C pour la fermentation et proches du point de congélation pour le conditionnement), les levures n'influent que très peu sur le goût de la bière. Ainsi, les levures de type lager ont tendance à bien faire ressortir les saveurs et les arômes francs et purs du malt et du houblon. Les ales, au contraire, sont mises à fermenter et conditionnées généralement entre 16 et 21 °C. À ces températures plus hautes, les levures de type ale travaillent à la surface, d'où le terme de « fermentation haute ». Elles produisent une foule d'arômes fruités ou épicés qui confèrent aux ales leur bouquet complexe.



LES VERRES



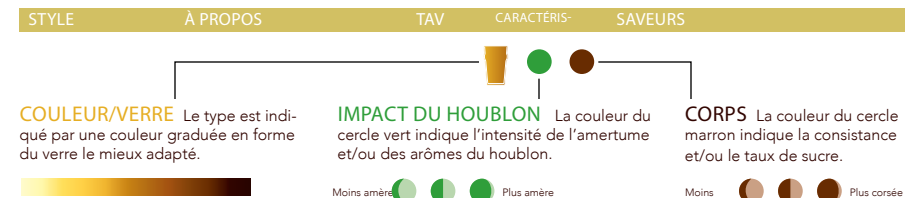
GLASS	ML	Oz
A "Nonick" Imperial Pint	600	20
B American "Shaker" Pint	470	16
C Stemmed Abbey Goblet	330	11
D Large Tulip Glass	500	17
E Small Tulip or Snifter	330	11
F Irish Imperial Pint	600	20
G French "Jelly" Glass	360	12
H Weissbier "Vase"	500	17
I Classic Pilsner Flute	360	12
J Handled Glass Stein	500	17
K Stemmed "Pokal"	330	11

À PROPOS DU TABLEAU DES STYLES

Sur les six prochaines pages, nous vous proposons une sélection de styles classiques, quelques réinterprétations américaines et certaines des dernières bières tendance.

La plupart des catégories sont évidentes. Voici quelques indications pour comprendre les symboles décrivant certaines caractéristiques de la bière.

Les cercles de gauche et de droite indiquent le minimum et le maximum pour chaque caractéristique.









ALES CLASSIQUES ANGLAISES, IRLANDAISES ET ÉCOSSAISES

L'ale est brassée dans les îles Britanniques depuis au moins deux mille ans. De nos jours, la production se concentre plus sur les bières sessions gourmandes, même si des styles plus forts existent. La fermentation haute produit des arômes fruités et épicés avec souvent, aussi, des notes de noix ou boisées. Le caractère du houblon ressort bien dans les bières plus pâles. Le houblon anglais apporte des notes herbeuses, épicées ou florales.










LA FAMILLE DES PALE ALES

Pale (« pâle ») est un terme relatif. Quand ces bières sont apparues il y a longtemps, elles étaient claires, comparées aux bières noires alors très répandues.

STYLE	À PRO-	TAV	CARACTÉRIS-	FLAVEURS
PALE ALE	Grande famille d'ales dorées à ambrées, traditionnellement servies en bouteille, et parfois en pression.	3,5-4,2	  	Nez de houblon anglais frais avec un côté fruité en plus des notes de pain, de noix ou de malt légèrement caramélisé. Finale amère, sèche, rafraîchissante et souvent minérale.
• ORDINARY BITTER • BEST BITTER • ESB (EXTRA SPECIAL/STRONG BITTER)	Noms donnés aux Pale Ales à la pression (Real Ale), parfois mises en bouteille. Souvent fabriquées à divers degrés d'alcool.	3,0-5,8	  	Arômes de houblon doux à intenses avec un côté fruité en plus des saveurs de malt, de noix et de bois. Bière souvent peu corsée, avec une finale sèche et rafraîchissante.

BROWN ALES ET BLACK ALES

Les bières brunes sont les descendantes des anciennes ales anglaises non houblonnées qui contiennent des malts grillés et/ou torréfiés et un houblon légèrement à assez amer.

MILD ALE	Bière session moins forte en alcool.	3,2-4,0	  	Bière rafraîchissante et sèche, avec de délicats arômes torréfiés ou maltés.
BROWN ALE	Bières ambrées à brunes, où le malt est très présent.	4,0-5,5	  	Profil malté aux légères notes de noix et un soupçon de pain. Bière rafraîchissante à moyennement corsée, légèrement houblonnée.
PORTER	La toute première bière noire anglaise, dont la Stout était une version plus forte.	4,5-6,5	  	Nez discrètement malté. Caractère légèrement à nettement houblonné. Tendance à être sèche ou un peu riche. Plus claire que la Stout.

STRONG ALES ANGLAISES

De force, d'amertume et de couleur variées, ce sont toutes des bières riches et très corsées, idéales à savourer au coin du feu.

STRONG ALE	Catégorie assez floue d'ales fortes allant de l'ambrée à la brune.	7,0-11,0	  	Caramel léger à intense, avec souvent un soupçon de pain, de cuir ou de bois. Caractère houblonné variable.
OLD ALE	Bières fortes qui ont été vieilles, souvent en barrique, puis mélangées à de la bière tout juste brassée.	6,0-9,0	  	Comme ci-dessus, avec parfois un caractère de bois vieilli aux notes terreuses ou de basse-cour, voire légèrement aigres.






















ALES ÉCOSSAISES ET IRLANDAISES

IRISH RED ALE	L'accent est surtout porté sur le malt, et moins sur l'amertume.	4,0-6,0	  	Notes fréquentes de caramel et de toffee. L'ajout d'orge torréfiée donne une finale plus sèche.
---------------	--	---------	---	---

ALES ARTISANALES AMÉRICAINES


Bien qu'à l'origine inspirées des ales européennes, et surtout britanniques, les ales artisanales américaines ont développé un style bien à elles. Elles sont généralement plus maltées et plus agressivement houblonnées que leurs cousines européennes. Et le caractère des arômes du houblon des versions américaines est tout à fait original,



STYLE	À PRO-	TAV	CARACTÉRIS-	FLAVEURS
PALE ALE AMÉRICAINNE	Ales robustes, ambrées, contenant en général une bonne dose de houblon américain traditionnel de type Cascade.	4,5-5,5	  	Profil légèrement à fortement malté (caramel torréfié), largement compensé par le caractère d'agrumes, de résine et de fleurs du houblon américain.
INDIA PALE ALE (IPA) AMÉRICAINNE	Autre Pale Ale, toujours plus forte, plus claire et plus houblonnée que ses cousines.	6,3-7,5	  	Profil légèrement à modérément malté, presque entièrement masqué par les notes de résine et de pamplemousse du houblon américain.
AMBER ALE	Ale modérément forte, inspirée d'aucun style en particulier. Permet de très nombreuses adaptations.	4,5-6,0	  	En général, un profil de malt caramélisé prononcé. Bière légèrement à modérément houblonnée, souvent avec des houblons américains.
RED ALE	Style ambre profond, devenu plus fort et plus amer au cours des dernières années.	4,5-6,0	  	En général, goût de sucre brûlé dû au malt Crystal, qui peut être compensé par de discrètes ou de grandes quantités de houblon.
BROWN ALE AMÉRICAINNE	Plus profonde, plus riche et souvent bien plus houblonnée que son ancêtre et modèle anglais.	4,0-6,4	  	Très riche en caramel avec une bonne dose de pain grillé, voire de légers arômes torréfiés. Bière modérément à fortement houblonnée.
PORTER ET STOUT AMÉRICAINNES	Ales Parker de teintes variables (Porters et Stouts brunes à noires) et à divers degrés de torréfaction et d'amertume.	4,5-8,8	  	Saveurs très diverses, mais un profil toujours fortement torréfié avec parfois une pointe de caramel, plus ou moins compensé par du houblon américain.
IMPERIAL OU DOUBLE INDIA PALE ALE	Bien qu'initialement liée à la Stout, l'appellation « Imperial » désigne depuis plus d'un siècle des bières fortes et corsées.	7,5-10,5	  	Ce n'est pas sorcier : prenez une IPA et rendez la beaucoup plus forte. Incroyablement amères, chargées d'arômes résineux de houblon et très alcoolisées, ce sont des bières à réserver pour les grandes occasions.

 COULEUR/VERRE Le type est indiqué par une couleur graduée en forme de verre le mieux adapté.

 IMPACT DU HOUBLON La couleur du cercle vert indique l'intensité de l'amertume et/ou des arômes du

 CORPS La couleur du cercle marron indique la consistance et/ou le taux de sucre.



Moins    Plus amère







Moins    Plus corsée

ALES FRANÇAISES ET BELGES

Ces traditions brassicoles offrent des intensités, des couleurs et des saveurs diverses et variées. Nombre de ces bières ne correspondent en outre à aucun style pré-existant. Fortes ou faibles, claires ou foncées, acides ou sucrées, il y a toujours des levures très différentes qui apportent des arômes de poivre, de fruits, d'épices, etc. On utilise parfois des écorces d'orange ou de la coriandre.

ALES BELGES CLASSIQUES

Des ales complexes mais accessibles, caractérisées par un fort taux d'alcool allié à une buvabilité élevée.

STYLE	À PROPOS	TAV	CARACTÉRIS-	FLAVEURS
BIÈRE D'ABBAYE DOUBLE	Ale assez forte, à la robe marron-rouge, au corps allégé par la dose de sucre ajoutée.	6,5-7,5	  	Ale ambré profond, forte, légèrement houblonnée, avec un corps sec à modéré. Saveurs complexes de caramel, de raisins secs et de fruits. Finale rafraîchissante.
BIÈRE D'ABBAYE TRIPLE (ET STRONG GOLDEN)	Groupe de bières fortes et sophistiquées descendant des bières trappistes du milieu du XX ^e siècle.	7,0-11,0	  	Strong Golden Ales avec du sucre ajouté pour la buvabilité. Légèrement à modérément houblonnées, avec des arômes fruités et tirant sur le miel. Couleur plus claire que les doubles.

BIÈRES BLANCHES ET ALES DE TRADITION FERMIERÈRE

La Belgique et le nord de la France ont une longue tradition de bières simples et terreuses, parfois fabriquées par de petites brasseries dans des villages reculés ou dans des fermes, mais souvent aussi, à plus grande échelle (surtout les Witbier). Certaines contiennent du blé ou d'autres céréales auxiliaires non maltées.

WITBIER WHITE ALE	Type de White Ale ancestral fabriqué à partir de malt, d'avoine et de grandes quantités de blé non malté.	4,8-5,2	  	La Witbier (bière blanche) est légère mais savamment fruitée, avec une texture onctueuse rappelant le milkshake. Aromatisée avec de la coriandre, de l'écorce d'orange ou autre. Faible amertume.
BIÈRE DE SAISON	Ale légèrement trouble qui descendrait des bières fermières du nord de la Belgique.	4,5-8,0	  	Bière sèche, rafraîchissante et complexe avec de nombreuses notes fruitées, un soupçon de terre et souvent les arômes rafraîchissants et l'amertume du houblon.

SOUR ALE ET ALE DE FERMENTATION SPONTANÉE

Bien que les bières classiques se limitent à une certaine zone de la Belgique, d'intrépides brasseurs artisanaux utilisent des levures ou des bactéries pour produire des bières partageant de nombreuses caractéristiques.

LAMBIC (ALE DE FERMENTATION SPONTANÉE) GUEUZE	Famille ancestrale de bières acides fermentées avec des levures sauvages ou des bactéries. La Gueuze, la plus commune, est un mélange mis en bouteille de jeunes et vieux Lambics. On y ajoute souvent des fruits.	5,0-6,3	  	Bière claire, souvent troublée et incroyablement romantique avec ses notes de terre, de fruits et de basse-cour, et presque pas d'arôme ou d'amertume dus au houblon. Le Lambic est toujours extrêmement sec et très rafraîchissant, bien qu'il soit légèrement à fortement acide.
---	--	---------	---	--

ALES AMÉRICAINES INSPIRÉES DES VERSIONS BELGES










Si certaines bières inspirées des ales belges rentrent dans des catégories définies, ce n'est pas le cas de beaucoup d'entre elles. C'est là une caractéristique presque fondamentale de la tradition brassicole belge : les brasseurs refusent de se cantonner à des styles selon eux arbitraires. Vous trouverez des réinterprétations avant-gardistes de styles telle la Witbier ou la bière de saison, et des bières qui sont le pur fruit de la créativité, de toutes les couleurs, intensités et approches, brassées en fonction de la saison, de l'humeur ou juste pour le plaisir.

AUTRES ALES ET BIÈRES HYBRIDES

Ces bières sont issues de traditions diverses. Si elle est très centrée sur les ales, la tradition allemande comprend aussi quelques styles à fermentation haute. Beaucoup sont renommés, et à juste titre. Comme à leur habitude, les brasseurs artisanaux américains ont créé leurs propres versions de ces classiques, et elles méritent le détour.

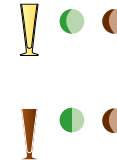
ALES À BASE DE BLÉ

Le blé, utilisé sous sa forme maltée, représente 40 à 60 % de la préparation. Il apporte un goût suave, subtilement citronné, une bouche sèche et une texture très onctueuse.

STYLE	À PROPOS	TAV	CARACTÈ-	SAVEURS
HEFEWEISSE WEIZEN/WEISSBIER (BIÈRE BLANCHE) BAVAROISES	Claire ou ambrée, la Weissbier contient presque toujours des levures (« Hefe » en allemand) dans sa bouteille, même s'il existe des versions filtrées (Kristall).	4,9-5,5	  	Ce style classique du sud de l'Allemagne se caractérise par une levure unique qui apporte des notes de fruits, de chewing-gum et de banane, alliées aux arômes caractéristiques du clou de girofle. Pas de caractère houblonné. Existe en versions noires.
WEIZENBOCK	Version forte et ambré profond de la Hefeweisse.	6,9-9,3	  	Onctueuse et riche, avec des arômes épicés de banana bread et une finale aux notes de caramel grillé. Pas de caractère houblonné.
BERLINER WEISSE	Bière session légère que l'on consommait autrefois en grandes quantités à Berlin – où elle est toujours produite.	2,8-3,4	  	Très rafraîchissante et acidulée, avec une certaine onctuosité due au blé. Traditionnellement servie mélangée à du sirop aromatisé.

ALES DE LA VALLÉE DU RHIN

Ce duo de bières sessions rafraîchissantes et pour tous les jours reflète la diversité et les traditions ancestrales du nord de l'Allemagne. Bières fermentées à une température haute, puis conditionnées à froid, ce qui en fait un intermédiaire entre l'ale et la lager.




ALES HYBRIDES D'AMÉRIQUE DU NORD

Les ales hybrides combinent les caractéristiques des lagers et des ales. Elles incluent des bières qui étaient populaires il y a cent ans, même si de nouvelles créations continuent de voir le jour.



 **COULEUR/VERRE** Le type est indiqué par une couleur graduée en forme de verre le mieux adapté.

 **IMPACT DU HOUBLON** La couleur du cercle vert indique l'intensité de l'amertume et/ou des arômes du

 **CORPS** La couleur du cercle marron indique la consistance et/ou le taux de sucre.

Moins    Plus amère

Moins    Plus corsée









LAGERS CLASSIQUES

La lager a été créée dans le sud de l'Allemagne autour du XVI^e siècle. Des levures adaptées aux températures basses, travaillant au fond de la bière, ont donné le terme de « fermentation basse ». Un vieillissement prolongé à froid donne un profil de saveurs suave et franc, mettant en valeur les ingrédients traditionnels que sont le malt et le houblon.










PALE LAGERS

Famille de bières de couleur claire et descendant des lagers, qui diffèrent dans leur équilibre houblon/malt et la personnalité des arômes du houblon utilisé. Les versions artisanales américaines ont tendance à ne pas trop s'éloigner des modèles d'origine, en étant souvent un peu plus audacieuses dans leur profil de saveurs.

STYLE	À PROPOS	TAV	CARACTÉRIS-	FLAVEURS
BOHEMIAN PILSNER (TCHÈQUE)	La toute première Pale Ale, que l'on a imitée partout dans le monde.	4,0-5,0	  	Un profil malté frais, avec un soupçon de caramel et beaucoup d'arômes et d'amertume dus au Saaz, un houblon tchèque épicé.
PILSNER/PILS ALLEMANDES	Pale Lagers austères et rafraîchissantes que l'on trouve partout en Allemagne et même dans le monde entier.	4,0-5,0	  	Profil malté franc aux notes de pain, compensé et parfumé par des houblons nobles allemands, tel le Hallertau aux notes herbacées.

AMBER LAGERS

Catégorie incluant un grand nombre de bières spéciales, l'accent étant surtout porté sur le malt. Les lagers ambrés ont tendance à être des bières qui s'associent bien à divers plats.

OKTOBERFEST-BIER	Bière automnale classique pour beaucoup des brasseurs artisanaux américains de nos jours. Est devenue de plus en plus claire ces dernières années, pour s'adapter au goût des consommateurs.	5,0-6,0	  	Profil malté franc, légèrement caramélisé, à peine compensé par une pointe de houblon noble. Certaines Oktoberfestbières sont d'authentiques Märzenbières (plus noires, plus lourdes).
MÄRZENBIER	À l'origine, une lager bavaroise couleur cuivre et extrêmement forte.	5,3-5,9	  	Profil malté riche et onctueux, à peine compensé par le houblon, avec une finale lisse, mais légèrement grillée.
VIENNA	La toute première lager ambrée, créée en Autriche, bien qu'elle y soit désormais assez rare.	4,8-5,4	  	Arôme malté avec un corps modeste et une finale franche et rafraîchissante. Un soupçon de houblon. Plus légère que l'Oktoberfestbière ou la Märzenbière.

DARK LAGERS

Petite famille de bières maltées aux profils variés (caramélisé, torréfié ou grillé), et subtilement houblonnées. Les lagers noirs étaient bien plus populaires il y a cent ans, même si elles ont encore quelques adeptes.



COULEUR/VERRE Le type est indiqué par une couleur graduée en forme de verre le mieux adapté.

IMPACT DU HOUBLON La couleur du cercle vert indique l'intensité de l'amertume et/ou des arômes du







CORPS La couleur du cercle marron indique la consistance et/ou le taux de sucre.

Moins    Plus amère

Moins    Plus corsée

BOCK (STRONG LAGERS)

La légende raconte que ces lagers fortes et printanières furent initialement créées pour contourner les règles du carême, période traditionnelle de pénitence chrétienne. Les Bocks sont toujours fortes et maltées, les plus fortes et les plus noires d'entre elles étant souvent assez sucrées.

STYLE	À PRO-	TAV	CARACTÉ-	SAVEURS
HELLER BOCK OU MAIBOCK	Lager ambrée forte, devenue aujourd'hui la forme la plus courante de ce style.	6,0-8,0	  	Lagers ambrées fortes avec un profil de saveurs suave et malté, et parfois un soupçon de houblon.
BOCK (NOIRE)	Lager forte, d'un profond rouge ruby.	6,3-7,5	  	Arômes et saveurs extrêmement maltés, compensés par un caractère torréfié et une pointe de houblon. Malt aux riches notes de caramel.



LES BIÈRES SPÉCIALES

En dehors des styles classiques, il existe une foule de possibilités. Si certaines constituent des exceptions historiques, la plupart témoignent de l'incroyable ingénuité des Américains qui s'affranchissent des palettes habituelles de saveurs et d'arômes pour partir à la conquête de l'inconnu. Ces bières, bien qu'audacieuses, se révèlent tout

BIÈRE AUX FRUITS C'est un style variable que chaque brasseur adapte à ses envies. Les plus courantes sont les bières à la framboise, à la cerise, à l'abricot ou aux myrtilles, mais il existe beaucoup d'autres versions.

BIÈRE AU MIEL Contre toute attente, ajouter du miel au moût donne une bière sèche et rafraîchissante aux arômes de miel.

BIÈRE À LA CITROUILLE Bière très prisée en automne, avec de la citrouille ajoutée à la maïsiche. La plupart des saveurs viennent toutefois du mélange d'épices utilisé pour la tarte à la citrouille.

BIÈRE AU PIMENT Du léger picotement à une forte sensation de brûlure, il existe bien des façons de fabriquer une bière pimentée. Toutes impliquent d'ajouter des piments lors de la cuisson ou de la fermentation.

BIÈRE AUX ÉPICES/HERBES Ce style inclut une foule de condiments différents. La bière de Noël est peut-être la plus populaire de toutes, étant souvent librement inspirée de la tradition anglaise du « wassail ». Ce sont généralement des bières fortes, noires, avec un nez complexe de « pain d'épices ».

BIÈRE FUMÉE Autrefois, la plupart des bières étaient plus ou moins fumées, une tradition perpétuée en Franconie, région du nord de la Bavière. Les brasseurs artisanaux américains ont développé leurs propres versions, notamment la Porter et la Scotch Ale fumées, fabriquées avec du malt fumé à la tourbe.

BIÈRE VIEILLIE EN FÛT La plupart du temps, on fait vieillir un vin d'orge ou une Strong Stout pendant plusieurs mois dans un fût de spiritueux, de vin ou de Bourbon neuf où la bière va s'imprégner des délicieux arômes de vanille crémeuse et de noix de coco torréfiée. La microflore présente dans le fût peut aussi avoir un impact sur la bière. Il existe de nombreuses autres variantes.

FAQ SUR LA BIÈRE

UNE BIÈRE NOIRE EST-ELLE PLUS ALCOOLISÉE QU'UNE BIÈRE CLAIRE ? La couleur de la bière dépend de la quantité de malt noir ajouté à la préparation et n'a donc aucun lien avec le degré d'alcool. Si certaines bières noires sont lourdes, beaucoup d'autres sont aussi rafraîchissantes et légères en bouche que des bières claires.

QU'EST-CE QU'UNE REAL ALE ? C'est une méthode anglaise de tirage de la bière où l'ale est conditionnée dans un cask (ou dans une bouteille) avec des levures actives, de sorte que la carbonatation s'opère naturellement. Beaucoup de brasseurs artisanaux américains en produisent. La Real Ale doit être servie à température de cave (10 à 13 °C) et présenter peu de saturation en CO₂, sans être complètement plate.

QUE SIGNIFIE « CONDITIONNÉE EN BOUTEILLE » ? Ces bières sont mises en bouteille avec des levures vivantes et subissent une fermentation secondaire dans cette même bouteille, ce qui produit naturellement de la carbonatation. Si les levures ne présentent aucun danger pour la santé, il vaut mieux ne pas les remuer en servant, si vous souhaitez obtenir une bière parfaitement limpide.

LA BIÈRE DOIT-ELLE ÊTRE VIEILLIE ? La plupart des bières doivent être consommées les plus fraîches possible. Certaines bières plus fortes vieillissent toutefois très bien. Les bières de plus de 7° d'alcool peuvent être vieilles pendant un ou deux ans. Des bières encore plus fortes peuvent garder tout leur goût au bout de dix ans et plus. Il vaut mieux les conserver au frais et dans l'obscurité.

COMBIEN DE SORTES DE BIÈRE Y A-T-IL ? La Brewers Association en recense plus de 100 (en comptant les sous-catégories) pour sa World Beer Cup et son Great American Beer Festival. Si l'on considère qu'un brasseur apporte quelque chose d'unique à chacune d'entre elles, les possibilités sont infinies !

QUE FAIT CE CITRON DANS MA BIÈRE ? On met souvent une rondelle de citron sur le bord d'un verre de Hefeweisse, ou une rondelle d'orange pour décorer une Witbier. Il y a bien des façons de faire une jolie présentation. Mais tout le monde n'aime pas avoir un fruit dans sa bière. Si vous n'en voulez pas, pensez à le préciser lors de votre commande.

VAUT-IL MIEUX PRENDRE UNE BIÈRE OU DU VIN POUR ACCOMPAGNER UN PLAT ? La bière convient très bien à beaucoup de plats que le vin peine à rehausser. Que ce soit une salade ou une soupe, du fromage ou du chocolat, aucun aliment ne résiste à l'incroyable diversité des bières artisanales !

EST-IL ACCEPTABLE DE BOIRE DE LA BONNE BIÈRE AU GOULOT ? Nous ne voulons pas vous dicter votre conduite, mais en agissant ainsi, vous passerez à côté de nombreux délicieux arômes ou saveurs qui rendent la bière artisanale si bonne. C'est peut-être pour cela qu'on ne boit le vin que dans des verres.



RESSOURCES COMPLÉMENTAIRES

Pour obtenir de plus amples renseignements sur le merveilleux monde de la bière artisanale, consultez notre site **CraftBeer.com**. Retrouvez des recettes, des associations de plats et de bières, toute l'actualité brassicole, une formation culinaire, un calendrier des événements et beaucoup d'autres choses encore.

The Guide de la Brewers Association Bière artisanale américaine & cuisine est un livret très utile de douze pages qui présente les bases de l'association de la bière à des plats. Il contient un classement de popularité de 28 styles avec des conseils pour associer ces bières à certains plats principaux, fromages ou desserts.

Brewers Publications (BP) propose plus de 60 titres qui décrivent les styles, vous en apprennent plus sur le brassage et promeuvent le brassage amateur.

Un des titres les plus populaires de BP, *How to Brew* (Comment brasser), écrit par John Palmer, explique le processus du brassage étape par étape dans un guide simple contenant tout ce qu'il faut savoir pour fabriquer de la bonne bière.

Pour vivre la meilleure expérience de dégustation de bière, participez au **Great American Beer Festival**®. Organisé tous les automnes à Denver, Colorado, c'est le festival de la bière le plus grand et le plus important au monde. GreatAmericanBeerFestival.com.

Pour mieux vous y connaître en brassage, fabriquez donc votre propre bière ! Rejoignez l'**Association des brasseurs amateurs américains**® et recevez la revue *Zymurgy*®, la meilleure amie des brasseurs amateurs et des passionnés de bière, et accédez à eZymurgy, à l'application *Zymurgy* et à beaucoup d'autres choses encore. HomebrewersAssociation.org.

Soutenez les petits brasseurs artisanaux indépendants ! Intégrez le réseau des amateurs de bière sur **CraftBeer.com/SYLB**.

Le Guide de qualité de la bière pression de la Brewers Association et le site **DraughtQuality.org** abordent des sujets tels que le nettoyage des lignes de tirage, les composants et le fonctionnement d'un système de tirage, la pression et l'équilibre du gaz, le service et l'hygiène, et sont truffés d'anecdotes sur les growlers.



Craft
BEER.COM™





© 2011, Brewers Association. Textes, mise en page & photographie réalisés par Randy Mocher et la Brewers