

La bière en Belgique

une grande diversité ...

Comme vous le savez, la Belgique possède une très grande variété de bières. Sur un tout petit territoire, cent brasseries fabriquent +/-700 produits différents.



Il y a bien sûr les bières à fermentation basse (qui se nourrissent de levures fermentant entre 5 et 9 degrés), de type pils (les lagers). Ces bières blondes peu alcoolisées sont surtout produites par les grands groupes brassicoles du pays. Le plus important est le groupe belgo-brésilien AB-InBev (Stella Artois, Jupiler, Leffe,...)



Mais la réputation de la bière belge tient surtout à ses bières de fermentation haute (où l'ensemencement des levures s'effectue entre 15 et 20 degrés). Ce sont les “bières spéciales” ou “ales”. Elles sont encore brassées de manière traditionnelle et artisanale, additionnées le plus souvent d'épices, d'aromates et de sucre. Suivant le type de malt, elles sont blanches, blondes, ambrées, brunes ou noires et affichent un degré alcoolique plus élevé que les bières à fermentation basse.

Dans la région bruxelloise, on produit des bières à fermentation spontanée : les lambics. Ils sont fermentés par des levures sauvages, présentes naturellement dans l'air environnant. Ils servent de base pour la fabrication de gueuzes, du faro et de bières fruitées telles que la Kriek.



Certaines bières subissent une nouvelle fermentation après la mise en bouteille. Une levure différente de la première peut être ajoutée à cette occasion. Il existe aussi des bières à triple fermentation, qui atteignent un pourcentage relativement élevé d'alcool.

Classification

Sans être exhaustif, on peut distinguer :

Les bières blanches

Souvent non filtrées, elles doivent leur aspect à l'utilisation de malts, de froments et à la levure en suspension. On leur ajoute toute une variété d'épices, dont de l'écorce d'orange et de la coriandre.

Ex: la Hoegaarden; la blanche de Bruges; la blanche de Namur; la Dentergems Witbier



Les trappistes

Cette appellation est réservée aux bières brassées sous la supervision des monastères de cet ordre. Seules 6 bières ont le droit de porter ce nom: Chimay, Orval, Achel, Rochefort, Westmalle et Westvleteren.



Les bières d'abbaye



Ce sont des ales fortes et fruitées, généralement brassées de nos jours par des sociétés commerciales, parfois sous la licence de congrégations religieuses.

Ex: la Leffe; la Grimbergen; la Maredsous; la Saint Bernardus; la Floreffe

Les lambics

Tous fabriqués dans la vallée de la Senne, à l'ouest de Bruxelles, ils ont un goût acide.

On laisse le mout du froment exposé à l'air libre, pour permettre une fermentation spontanée due aux levures en suspension dans l'air. Le mout fermenté est ensuite versé dans de grands tonneaux en bois où on le laisse vieillir 3 mois au moins et jusqu'à des années.

Ils sont surtout produits par de petits brasseurs spécialisés. On leur ajoute parfois des fruits pour les transformer en framboise ou Kriek (cerise).



Special to the Chronicle / John Lee

Les gueuzes

Ce sont des mélanges de lambics jeunes et vieux qui provoquent une fermentation secondaire. La gueuze traditionnelle n'est ni filtrée ni pasteurisée.

Ex: Belle-Vue, Saint Louis, Mort Subite,...



Les «saison»

Ces ales oranges, très houblonnées, à fermentation haute, sont brassées en hiver, puis affinées dans de solides bouteilles à vin et bues en été. Après maturation, on les vend en bouteilles bouchées de liège.

ex: Silly, Pipaix (vapeur), Régal (du bock), la Sezuens (martens-bocholt), ...



Mais aussi ...

On peut y ajouter les blondes (la Duvel, la Ciney blonde, la Brigand,...), les ambrées (la Palm, la De Koninck,...), les brunes (la Kwak, la Fruit Défendu, la Kasteel), les rouges (la Rodenbach,...), les noires ...



Pour conclure,
remarquons les
nombreux noms à
connotation religieuse
la Divine, Lucifer, Pater
ou humoristique, tels
que la Delirium
Tremens, la Cochonne,
la Mort Subite,...

