



Index des styles de bière

Chaque bière est unique, mais on peut toutefois regrouper certaines bières pour en former ce qu'on appelle des styles de bière.

Déjà dans l'ancienne Egypte il y a 4 000 ans on partageait les bières en au moins deux styles de bière. Experts et brasseurs savent depuis longtemps qu'il existe différents styles de bières, mais ce n'est qu'en 1977 grâce au livre *World Guide To Beer* de Michael Jackson que cette expression a passé dans le vocabulaire courant. Les bières sont attribuées à un style de bière selon l'amertume, la couleur, les arômes, la teneur en houblon, les ingrédients et le taux d'alcool.

Les différents styles de bière sont passionnants et facilitent le choix pour trouver la bonne bière. Pour vous simplifier la tâche lors de votre prochain choix de bière, nous avons détaillé les styles de bières les plus fréquents, mais de manière courte et précise.

Allemande Lager blonde

La deutsche Helles ressemble au goût à une Lager, mais possède le goût de malt avancé d'une Pilsner. Elle démontre plus de douceur et est moins sèche en finale. Une Lager pleine en bouche.

Description style de bière

- Peu d'amertume
- Ampleur : moyen, malt prononcé, souvent petites quantités de soufre (dues à la levure)
- Certaines sortes démontrent un goût/caractère de houblon intense
- Afin de conserver les spécificités de cette sorte, on l'équilibre avec l'ajout de malt
- Par de caractère de caramel

Couleur jaune paille à or

Température idéale 7° C

Exemple de bière



Tegerenseer Hell

Verre idéal

Gobelet



Va avec...

- pain et saucisse
- fromages, radis
- pizza
- Weisswurst

Allemand Pilsner

Une bière Pilsner est une bière à basse fermentation qui a un goût légèrement houblonnée et démontre une amertume plus prononcée que d'autres bières à basse fermentation. D'une couleur jaune paille, elle se veut fine et rafraichissante. Le houblon amère donne à la bière des arômes d'herbe, de foin et l'accompagne dans son expression sèche et herbeuse.

Description style de bière

- Amertume du houblon : élevée
- Goût/odeur de houblon; fin, prononcé
- Degré de fermentation : élevé, en bouche : moyen à fin
- Goût et odeur: peu de douceur résiduelle
- Pas d'odeur/goût de diacétyl
- pas de trouble dû au froid

Couleur jaune paille à or

Température idéale 6° C

Exemple de bière



Jever Pilsener

Verre idéal

Tulipe



Va avec...

- salade verte
- fromage de chèvre/brebis
- Truite, sandre
- curry indous

Bière de Bohème Pilsner

La véritable Pilsner est originaire de la ville tchèque de Pilsen. La plus connue des Pilsner est la Pilsner Urquell. Celle-ci est nettement plus foncée que la Pilsner allemande. Elle est également moins sèche et amère. Le style tchèque présente même quelques notes florales et démontre une légère douceur de caramel.

Description style de bière

- Plein en bouche, plus qu'une German-Style Pilsner
- Amertume équilibrée
- Odeur et goût de houblon délicat
- Malté, légèrement doux, moyennement plein en bouche
- Diacétyl en faible quantité
- pas de trouble dû au froid

Couleur jaune puissant à or foncé

Température idéale 8° C

Exemple de bière



Pilsner Urquell

Verre idéal

Tulipe



Va avec...

- salades épicées
- fromage de chèvre/brebis
- poisson blanc grillé
- gratin de pommes de terres

Kölsch

Une appellation protégée. La Kölsch ne peut être brassée qu'à Cologne.
Une bière à haute fermentation qui est très facile à boire et présente un corps très fin. Elle est servie dans des flûtes de Kölsch de 2dl.

Description style de bière

- Bière blonde à haute fermentation (fermentée plus froidement que la Lager - plus chaudement que les Ales)
- Mousse épaisse et durable
- Arômes d'ester détectables de façon minime
- Acidité légèrement fruitée, sec et vif
- Plutôt peu d'arômes de houblon
- corps léger

Couleur jaune or à paille

Température idéale 7° C

Exemple de bière



Früh Kölsch

Verre idéal

Flûte de Cologne



Va avec...

- salades légères
- fruits de mer
- plats aux œuf
- purée de pommes de terres

Bière de Düsseldorf Altbier

Altbier signifie que cette bière a été brassée selon des procédés traditionnels. Originnaire de la région de Düsseldorf, cette German-Style Altbier trouve un équilibre entre les arômes de houblon et de malt; de même, elle peut présenter des arômes de houblon fruités et quelquefois poivrés et floraux.

Description style de bière

- Haute fermentation
- Altbier peut être très fortement houblonnée
- Corps : moyen, goût : malté
- Arôme de houblon : faible à élevé
- L'impression générale est pure et fraîche et riche en goût
- Souvent sec en finale
- Aromes d'ester de fruit faible à moyens
- pas de diacétyle

Couleur cuivré à brun

Température idéale 7° C

Exemple de bière



Diebels Alt

Verre idéal

Gobelet



Va avec...

- jarret de porc
- jarret
- saucisse de veau et moutarde
- saumon grillé

Bière allemande Märzen

La Märzen, également appelée bière de Mars, est un style de bière à basse fermentation que l'on boit dans le sud de l'Allemagne et en Autriche. Un style de bière riche en malt qui démontre un bel équilibre avec le houblon. Des arômes et un goût de pain ainsi que de biscuit sont habituels. La version fête est connue en tant que bière de l'Oktoberfest.

Description style de bière

- Ampleur : puissant
- Une note douce de malt domine clairement une amertume de houblon pure
- caractère de malt : légèrement grillé, mais pas caramélisé (même si un léger caractère de caramel est acceptable)
- Odeur et goût : léger caractère de bois ou de biscuits
- Odeur et goût du houblon : faible mais reconnaissable et pur
- Pas de notes d'ester ou de diacétyle fruitées

Couleur ambré

Température idéale 9° C

Exemple de bière



Schwaben Bräu Das Echte Märzen

Verre idéal

Verre de Bourgogne



Va avec...

- rôti de porc en croûte
- carpe au four
- Kaiserschmarrn
- chaussons aux pommes

Allemand Kellerbier blonde

Une Kellerbier est une bière plus fortement houblonnée avec une teneur élevée en alcool. Au goût, la Kellerbier est un peu plus aromatisée qu'une Zwickel à cause du houblonnage. Au Moyen Age, une époque qui ne connaissait pas encore le frigo, la bière fut conservée de préférence à la cave.

Description style de bière

- basse fermentation
- En bouche : moyen, malt prononcé, souvent petites quantités de soufre (dues à la levure)
- Certaines sortes démontrent un goût/caractère de houblon intense. Mais celui-ci est équilibré par le malt afin de conserver les spécificités de cette sorte.
- Pas de caractère de caramel
- Amertume du houblon : légère à moyenne
- Léger trouble d'encavage

Couleur jaune clair à ambré

Température idéale 8° C

Exemple de bière



**Appenzeller Quöllfrisch
Naturtrüb**

Verre idéal

Gobelet



Va avec...

- plats froids rustiques
- plats aux œufs
- volaille
- poissons d'eaux douces comme la carpe ou la truite

Allemand Kellerbier brune

Des bières troubles, brunes et légères avec un léger goût faisant penser à du chocolat.

Description style de bière

- basse fermentation
- L'arôme de malt domine une amertume pure, claire et équilibrée
- Grâce à l'ajout de malt sombre de Munich, un arôme de biscuit, chocolaté ou grillé devrait être détectable
- de petites quantités de malt grillé ou caramélisé peuvent être employées
- Goût et odeur du houblon : faible mais reconnaissable
- Pas de notes d'ester ou de diacétyle fruitées

Couleur ambre puissant à noir

Température idéale 9° C

Exemple de bière



Ueli Robur dunkel

Verre idéal

Gobelet



Va avec...

- plats de fromages et de viandes
- plats de volaille épicés
- omelette aux champignons

Bière de type allemand Bock

Une spécialité d'Einbeck en Basse-Saxe. Fortement brassée pour survivre aux longs trajets, ce style de bière a beaucoup de succès en Bavière notamment. On la sert souvent dans les traditionnels abbaye, comme par exemple, l'abbaye d'Andechs.

Description style de bière

- La Maibock fait partie des Bock claires
- Goût et odeur de malt reconnaissable
- Corps : moyen à plein, haute teneur en alcool
- Amertume du houblon faible à moyenne
- Odeur et goût du houblon : faible à moyen
- L'amertume augmente avec la densité primitive de moût
- Notes d'ester fruité : faibles

Couleur jaune clair à ambré

Température idéale 8° C

Exemple de bière



Andechser Bergbock Hell

Verre idéal

Verre de Bourgogne



Va avec...

- crème bavaroise
- crème brûlée
- Frankfurter Kranz
- plats de chasse

Allemand double-Bock

Du pain liquide qui contient habituellement 7% d'alcool. Elle était bue par les moines durant les temps de jeûne pour sa haute valeur nutritionnelle. Les variantes à basse fermentation se terminent souvent en -ator. Corps plein et intense.

Description style de bière

- Caractère de malt : dominant avec une douceur prononcée
- Corps puissant
- Pas de caractère astringent de malt grillé
- Aromes d'alcool puissants

Couleur or à ambre clair resp.
brun foncé à noir

Température idéale 11° C

Exemple de bière



**Andechser Doppelbock
Dunkel**

Verre idéal



**Verre de
Bourgogne**

Va avec...

- plats de chasse
- casseroles automnales
- viande d'agneau

Eisbock

La première Eisbock est née lorsqu'un fût de Bockbier a gelé à l'extérieur. La couche de glace fut percée et la bière plus concentrée, douce et alcoolisée, elle est bue directement au tonneau.

Description style de bière

- haute ou basse fermentation
- Caractère de malt : dominant avec une douceur prononcée
- Corps très puissant
- Pas de caractère de malt grillé astringent
- Puissant à forts arômes d'alcool

Couleur acajou

Température idéale 12° C

Exemple de bière



**Schneider Aventinus
Eisbock**

Verre idéal

**Verre de
Bourgogne**



Va avec...

- fromages à pâte dure
- fromage bleu
- crêpe Suzette

Allemagne Kristallweizen

Dans les années 1960 on ne servait presque que des Kristallweizen en Allemagne. Cette bière, également connue sous le nom de "bière de Champagne", est débarrassée de tous les résidus de levure et des particules en suspension par filtration. La tendance actuelle allant clairement vers des Weizenbier troubles, la Kristallweizen fait partie d'une espèce menacée d'extinction.

Description style de bière

- Goût et odeur : légèrement fruité, notes de phénol à l'arrière-plan
- Les signes distinctifs phénoliques sont souvent décrits ressemblant à du girofle ou du muscat, mais peuvent être vanillés ou fumés
- Cette bière est produite avec au moins 50% de malt de blé
- Le houblonnage est relativement faible, goût et odeur de houblon sont absents

Couleur jaune clair à puissant

Température idéale 9° C

Exemple de bière



**Franziskaner Weissbier
Kristall**

Verre idéal

**Verre à bière
blanche**



Va avec...

- soupe légère
- salades
- sushi
- plats épicés

Allemagne Hefeweizen blonde

La Hefeweizen est typique pour la Bavière. Un style de bière qui est brassé avec au moins 50% de malt de blé et contient des tons fruités comme la banane ou le girofle; ce sont là des produits secondaires de la levure. Belle mousse et riche.

Description style de bière

- Goût et odeur ; fruité et phénol
- Les signes distinctifs phénoliques sont souvent décrits ressemblant à du girofle ou du muscat, mais peuvent être vanillés ou fumés
- Cette bière est produite avec au moins 50% de malt de blé
- Le houblonnage est relativement faible, goût et odeur de houblon sont absents
- Bière à haute fermentation qui présente une teneur élevée en gaz carbonique

Couleur jaune clair à puissant

Température idéale 9° C

Exemple de bière



Weihenstephaner Hefe Weissbier

Verre idéal

Verre à bière blanche



Va avec...

- salades légères à la vinaigrette
- poisson
- fruits de mer
- asperges

Allemagne Hefeweizen brune

Aux notes typiques d'une Hefeweizen, s'ajoutent des goûts de chewing-gum faisant penser à du chocolat qui viennent du malt et de la levure. Rond et digeste.

Description style de bière

- A cause de l'utilisation de malt grillé, cette bière se distingue par une douceur de malt prononcée et un caractère de caramel ou de pain
- Des notes d'ester ou de phénol devraient être reconnaissables, mais ne devraient pas être trop prononcées
- Le Hefeweizen brune est à haute fermentation. Elle a une très haute teneur en gaz carbonique
- L'amertume du houblon est faible

Couleur cuivré à brun foncé

Température idéale 9° C

Exemple de bière



**Weihenstephaner
Hefeweissb. Dunkel**

Verre idéal

**Verre à bière
blanche**



Va avec...

- plats de chasse
- rôti en croûte
- ragoût

Allemagne Weizenbock

La Weizenbock allemande est une version de la bière Bock auquel on a ajouté du blé. Avec des arômes tels que malt grillé, fruits noirs, prunes ou raisin sec. Ce style démontre moins d'amertume mais contient beaucoup de gaz carbonique. Équilibrée avec des arômes arrondis. Il est conseillé de la stocker quelques années à la cave.

Description style de bière

- La douceur de malt de la Weizenbock est équilibrée par des notes de bananes phénoliques et fruités faisant penser à du clou de girofle
- Amertume et arômes de houblon : léger à moyen
- Corps : puissant, plein en bouche
- Teneur en gaz carbonique : élevé (typique d'une Weizenbier)
- La Weizenbock brune devrait présenter un léger caractère de malt grillé au goût mais pas à l'odeur
- pas de notes de diacétyl

Couleur cuirve puissant à brun foncé

Température idéale 12° C

Exemple de bière



**Schneider Weisse TAP 6
Aventinus**

Verre idéal

**Verre de
Bourgogne**



Va avec...

- plats de chasse
- fromage bleu
- poisson fumé
- tarte aux pommes

Schwarzbier

Bière à basse fermentation produite avec du malt de couleur. Au nez, des saveurs de caramel et de légers tons de café, également de chocolat. Gouleyante et parfaite pour accompagner un repas avec du poisson grillé.

Description style de bière

- Malt : malt grillé sans l'amertume caractéristique
- Goût et odeur de malt : pur, légèrement doux
- Amertume du houblon : faible à moyenne
- Goût/odeur de houblon : faible mais reconnaissable

Couleur brun foncé à presque noir

Température idéale 9° C

Exemple de bière



Chodovar Zamecke Cerne Pivo

Verre idéal

Calice



Va avec...

- légumes
- hareng
- viande en sauce aigre-douce
- légumes racines

Rauchbier

Le représentant parfait de ce style de bière est la Schenkerla Rauchbier. Avec des notes de saucisse et de lard, ce style accompagne à merveille des plats froids avec différentes sortes de viandes, pains au céréales et fromages. Un véritable accompagnement pour un repas car le malt a été séché au feu ouvert.

Description style de bière

- Goût et odeur fumé
- Notes douces de malt, plein en bouche avec amertume de houblon faible à moyen
- Goût de houblon faible mais reconnaissable
- Les notes gustatives entre le malt, le houblon et l'arôme fumé devrait être équilibré
- Pas de notes d'ester ou de diacétyle fruitées

Couleur ambré à brun foncé

Température idéale 9° C

Exemple de bière



**Schlenkerla Rauchbier
Märzen**

Verre idéal

Gobelet



Va avec...

- roulades de veau
- viande séchée
- rumsteak
- plats de légumineuses

Gose

La dénomination Gose trouve son origine dans une petite rivière dans la région Harz. Déjà au 14ème siècle, on brassait la Gose avec l'eau de cette rivière ce qui fait d'elle un des plus anciens styles bières en Allemagne. La caractéristique principale de la Gose est le goût salin et légèrement acidulé.

Description style de bière

- Corps : pétillant, fin
- gouleyant, rafraichissant

Exemple de bière



Original Ritterguts Gose

Couleur jaune pâle

Température idéale 8° C

Verre idéal



Calice

Va avec...

- fromages bleus
- plats poivrés

Berliner Weisse

Brassée à Berlin, très fine et pétillante. Souvent faible teneur en alcool, par contre belle acidité lactique qui met en avant une légère acidité. Aussi disponible avec un soupçon de sirop de framboise ou d'aspérule.

Description style de bière

- Corps ; pétillant, fin, très fin
- très rafraichissant
- soyeusement acidulé

Couleur jaune pâle

Température idéale 8° C

Exemple de bière



Berliner Kindl Weisse

Verre idéal

Calice



Va avec...

- Fromages bleus et crémeux
- tourtes aux fraises

CH Spezial blonde

De la bière blonde fine à basse fermentation avec un bel arôme de houblon amère.

Description style de bière

- bière blonde à basse fermentation
- Goût/odeur de houblon : fin et prononcé
- Degré de fermentation : élevé, en bouche : moyen à fin
- Goût et odeur : faible douceur résiduelle
- Pas d'odeur/ goût d'ester ou de diacétyle fruité
- pas de trouble dû au froid

Couleur jaune clair

Température idéale 7° C

Exemple de bière



Calanda Edelbräu

Verre idéal



Flûte

Va avec...

- Poissons blancs
- salades estivales
- légumes frais

Européen export

Parfois appelée "Dortmunder Export", cette European Style Export a le goût de malt et la douceur d'une deutsche Helles, mais également l'amertume d'une Pilsner allemande. Ce style est équilibré avec un caractère de houblon moyen et une faible douceur de malt.

Description style de bière

- Amertume du houblon : moyenne
- Goût/odeur de houblon: présent mais discret
- Caractère de malt : légèrement doux, pas caramélisé
- Ampleur : moyen
- Pas de notes d'ester ou de diacétyle fruitées

Couleur jaune paille à or

Température idéale 7° C

Exemple de bière



Karhu

Verre idéal

Flûte



Va avec...

- plats froids
- fromage, saucisse
- pizza

Amber Lager / Vienna

Anton Dreher, en tant que deuxième brasseur de la monarchie autrichienne, utilisait des machines à vapeur dans le processus de brassage de cette bière. Ce style de bière qui avait pratiquement disparu est à nouveau brassé selon l'ancienne tradition.

Description style de bière

- basse fermentation
- En bouche : moyen
- Une note légèrement douce de malt domine une amertume du houblon pure
- Caractère de malt : légèrement grillé, mais pas très caramélisé (même si un faible caractère de caramel est admissible)
- Odeur et goût : léger caractère de pain ou de biscuit
- Odeur et goût de houblon : faible mais reconnaissable
- Pas de notes d'ester ou de diacétyl fruité

Couleur Avec l'ajout de malts spéciaux on obtient des

Température idéale 7° C

Exemple de bière



Bura Brew Amber Ale

Verre idéal

Gobelet



Va avec...

- saumon
- saucisse et pain
- pizza

Bière brune européen

Un style de bière léger et un peu grillé. Elle présente des arômes du malt foncé faisant penser à du chocolat ainsi qu'à du pain ou des biscuits. Pas spécialement douce mais bel équilibre entre le corps de malt et le houblon.

Description style de bière

- Arôme de alt _ puissant
- Amertume de houblon : pur et équilibré
- La brune classique devrait avoir des arômes de chocolat, de grillé, de pain ou de biscuits grâce à l'ajout de malt sombre
- De petites quantités de malt de caramélisé ou grillé peuvent être utilisés
- Odeur et goût du houblon : faible mais reconnaissable
- Pas de notes d'ester ou de diacétyle fruitées

Couleur brun moyen à foncé

Température idéale 5° C

Exemple de bière



Augustiner Dunkel

Verre idéal

Gobelet



Va avec...

- saucisse de veau grillée
- plats de champignons
- rôti de bœuf mariné au vinaigre
- canard ou oie

Anglais Golden Ale

Une version relativement claire de la Bitter avec peu de gaz carbonique et un profil d'arômes qui ressemble beaucoup à une Lager. Très pure et équilibrée. Brassée avec du malt clair et très rafraichissante.

Description style de bière

- Ce style de bière est une évolution du classique "English Best Bitter" qui se retrouve dans sa couleur très claire et son degré de fermentation plus élevé
- Caractère de malt léger avec parfois des notes de biscuit
- Arôme et amertume de houblon: notes d'arômes de houblon; amertume légère à moyenne
- Finale : sèche et rafraichissante
- Arômes d'ester fruitées : seules faibles impressions permises

Couleur jaune paille clair à or puissant

Température idéale 7° C

Exemple de bière



Officina della Birra 90 Nove

Verre idéal

Pint



Va avec...

- poulet
- poisson

Anglais Mild Ale

Malt et caramel font partie du profil de goût et d'arômes des Mild Ales anglaises, le réglisse et le malt grillée peuvent y contribuer. L'amertume du houblon est gardée très faible.

Description style de bière

- Goût : est dominé par des arômes de malt
- Des notes de caramel participent aux arômes des Mild Ales brunes, réglisse et notes de malt grillé peuvent être présents
- Arômes et amertume de houblon: très faiblement marqué
- Des notes infimes de diacétyl sont permises
- Arômes d'ester fruitées :faibles

Couleur or à ambré (Pale Mild Ales) resp. cuivre puis

Température idéale 9° C

Exemple de bière



Greene King Abbot Ale

Verre idéal

Pint



Va avec...

- légumes à l'étouffée
- viande grillée
- plats aux œufs
- huitres au four

Anglaise red a. brown Ale

Perceptions différentes allant d'un goût de noisettes à légèrement doux.
Très légère et se prête bien comme accompagnement de divers repas.
Malt prononcé et peu de notes de houblon.

Description style de bière

- basse fermentation
- Un trouble dû à des basses températures est admissible
- Arômes d'ester fruités moyens à faibles admissibles
- Caractère de malt : malt grillé clairement reconnaissable. Sec à doux, malté

Couleur cuivre rouge à très clair

Température idéale 9° C

Exemple de bière



New Castle Brown Ale

Verre idéal

Pint



Va avec...

- viande grillée
- fish&chips
- huitres
- gâteau aux légumes

Anglais Bitter

Dans les pubs anglais, on trouve souvent des English Style Bitter. Pompée manuellement dans des pintes, elle présente moins de gaz carbonique et une teneur en alcool plus faible ce qui la rend plus légère et gouleyante. C'est pourquoi on se rend souvent compte qu'en sortant du pub qu'on en a bu quelques unes de trop.

Description style de bière

- Amertume moyenne
- Corps léger à moyen
- Douceur de malt résiduel faible à moyenne
- Le caractère de houblon est du ressort du brasseur
- La faible teneur en gaz carbonique est caractéristique pour la bière en fût, les bières en bouteille présentent une teneur en CO² plus élevées

Couleur or à cuivré

Température idéale 8° C

Exemple de bière



Fuller's ESB

Verre idéal

Pint



Va avec...

- rôti de porc
- poulet grillé
- plats de champignons
- chaire de coquillages

Bière de type Pale Ale

La Pale Ale est une bière à haute fermentation au houblon prononcé. Les anglais voulaient une variante plus claire des Ales classiques. Ainsi le malt choisit est plus clair et l'amertume du houblon plus prononcée. Des arômes comme la résine et des notes d'agrumes ainsi que de fruits s'harmonisent avec le corps de malt.

Description style de bière

- Amertume, goût et odeur de houblon moyen à élevé
- Corps : moyen
- Goût et odeur de malt: faible à moyen, un faible caractère de caramel est admissible
- Notes d'ester fruité faibles à fortes
- Trouble dû au froid si elle est servie fraîche

Couleur Doré à cuivré

Température idéale 7° C

Exemple de bière



Sierra Nevada Pale Ale

Verre idéal



Calice

Va avec...

- viande grillée
- saucisses piquantes
- plats à l'ail

Bière de type Inde Pale Ale

La Pale Ales anglaise était livrée en Inde par voilier en passant par le Cap africain. Pour pouvoir conserver la bière dans des fûts de chêne, elles étaient saturées en houblon puis à nouveau diluées avec de l'eau. Ainsi est née la Indian Pale Ale (IPA). Les arômes caractéristiques de fruits tropicaux viennent tous de l'arôme de houblon.

Description style de bière

- Amertume de houblon intense et teneur en alcool élevé
- Utilisation de sortes de houblon anglaises ou américaines, houblonnage élevé
- Utilisation d'eau à haute teneur en minéraux
- Arôme de houblon plein, floral à fort
- caractère de malt et plénitude : moyenne
- Notes d'ester fruité moyennes à fortes

Couleur or clair à cuivre foncé

Température idéale 10° C

Exemple de bière



Brewdog Punk IPA

Verre idéal

Verre de Bourgogne



Va avec...

- Curry
- steak au poivre
- chili con carne
- chocolat noir

Black IPA

La black IPA est une IPA un peu plus spéciale. La variante la plus jeune de ce style se distingue par sa couleur noire et est difficile à différencier à l'œil d'une Porter ou d'une Stout. La différence est dans l'arôme intense de houblon. Il s'agit d'une combinaison d'arômes de grillé et de notes de malt doux avec les particularités du houblon aromatique.

Description style de bière

- Corps ; amère, rafraichissant, profond
- intense, exigeant

Exemple de bière



Põhjala Must Mets Black IPA

Couleur brun foncé, noir

Température idéale 10° C

Verre idéal



Tulipe

Va avec...

- Fromages d'alpage mûri
- ragoût
- casse-croute

Porter

Dans le temps brassée pour les travailleurs dans les ports anglais. Une bière un peu plus forte pour les porteurs de charges. Foncée avec des reflets qui font penser à du coca. Peu de notes brûlées. Plutôt des fruits noirs et des myrtilles avec un arôme de chocolat léger.

Description style de bière

- Arômes de malt grillé, mais pas d'arômes de orge grillé
- Notes de malt : douceur faible à moyenne allant jusqu'à une amertume piquante (malt grillé), mais pas de goût de brûlé ou de charbon
- Corps moyen à plein
- Amertume du houblon moyenne à forte
- Arôme de houblon léger à moyen

Couleur brun moyen à noir

Température idéale 10° C

Exemple de bière



Samuel Smith Taddy Porter

Verre idéal

Pint



Va avec...

- côtelettes d'agneau
- steak de cou de porc
- homard
- poulet épicé

Stout

La représentante classique la plus connue est certainement la Guinness irlandaise. La stout est née d'une Porter plus fortement brassée. Elle démontre plus de tons brûlés à cause de la torréfaction. Entretemps, il existent diverses variantes de Stouts.

Description style de bière

- Attaque : goût de malt, de café ou de chocolat
- En finale : arômes grillés caractéristiques dues à l'utilisation de malt grillé (qui dominant souvent le goût et mettent les autres impressions à l'arrière-plan)
- Goût légèrement astringent

Couleur noir profond

Température idéale 12° C

Exemple de bière



Guinness Draught

Verre idéal

Pint



Va avec...

- viande de bœuf
- plats d'agneau avec des sauces épicées
- tiramisu
- tartelettes à la crème au beurre

Imperial Stout

Ce style fût brassé pour le Tsar de Russie. Des bières riches, brunes, maltées avec un corps plein et de l'intensité. Des arômes grillé ainsi que des tons brûlés s'unissent dans une texture riche et pleine. L'amertume vient de la torréfaction ou de l'ajout de houblon.

Description style de bière

- Teneur en alcool élevée
- Odeur et goût très maltée
- Teneur en houblon et fruit résiduel élevée
- L'amertume va de moyenne à forte et dépend du malt utilisé
- Les arômes amères et de malt grillé ne devraient pas couvrir complètement le caractère général de la bière
- Arôme de houblon: délicat à floral, faisant penser à des agrumes ou des herbes

Couleur noir profond

Température idéale 14° C

Exemple de bière



BFM Cuvée Alex Le Rouge Imp Stout

Verre idéal

Verre de Bourgogne



Va avec...

- digestif
- chocolat
- cigares
- cheddar

Scotch Ale

La Scotch Ale est surtout maltée avec un goût et un arôme riche et une douceur dominante. Un caractère de caramel fait souvent partie du profil. Certains exemplaires démontrent un goût de tourbe légèrement fumé.

Description style de bière

- Corps : souple, crémeux, harmonieux
- Intense, harmonieux

Couleur ambre foncé à brun châtaigne

Température idéale 9° C

Exemple de bière



Adelscott

Verre idéal

Pint



Va avec...

- poisson grillé
- poulet grillé
- pizza
- croques

Barley Wine

Vin d'orge de couleur ambré à rouge profond ou grenat cuivré. Sucre résiduel et douceur maltée. La complexité de l'alcool est significative. Fruits noirs comme figes ou bananes. Un style de bière qui gagne en complexité avec l'âge.

Description style de bière

- Corps : puissant, complexe, chaud
- intense, exigeant
- Aromatique de malt riche

Couleur le plus souvent rouge à brun foncé

Température idéale 11° C

Exemple de bière



Thomas Hardy's Ale

Verre idéal

verre à cognac



Va avec...

- Juste comme ça...

Bière de type belge Ale

La Blonde Ale belge n'est généralement pas facile à boire, avec une petite amertume de houblon qui reste agréable. Une Ale légère à moyennement puissante qui présente un petit arôme de malt au caractère parfois épicé parfois fruité. Parfois, on ajoute du sucre afin de rendre le corps perçu plus léger.

Description style de bière

- Amertume du houblon : goût, odeur ; faible mais reconnaissable
- Corps : léger à moyen, légers arômes de malt
- Quantité faible à moyenne d'ester fruité
- Petites quantités de notes de phénol à cause des produits secondaires de la fermentation
- Léger goût de caramel ou de grillé
- pas de diacétyl

Couleur or à ambre foncé

Température idéale 7° C

Exemple de bière



Leffe Blonde

Verre idéal



Coupe

Va avec...

- poulet grillé
- poissons blancs
- Olives et champignons
- choucroute

Belge Strong Ale

Cette Ale dorée est puissante et fruitée, et tire souvent à environ 9% vol. Néanmoins, elle est très complexe et développe des notes de levure et une finale sèche fortement atténuée.

Description style de bière

- Amertume du houblon : goût, odeur ; faible mais reconnaissable
- Corps : moyen, avec une teneur élevée en alcool reconnaissable
- Arôme de fruits reconnaissables
- Petites quantités de notes de phénol à cause des produits secondaires de la fermentation
- Strong Ales blondes : caractère de malt moyen
- Les Strong Ales bruns vont de crémeux jusqu'à doux avec une note supplémentaire de malt grillé
- Pas de diacétyle

Couleur clair à or ou ambré à brun foncé

Température idéale 9° C

Exemple de bière



Chimay Bleue Millesime Grande Réserve

Verre idéal



Tulipe

Va avec...

- pesto, l'ail et oignons de printemps
- poisson
- fruits de mer
- salades avec du jambon, di thon ou de la volaille

Bière de type Dubbel belge

A l'origine, le style Dubbel était une version forte d'une bière brune qui fût brassée en 1856 dans l'abbaye de Westmale. A l'époque, on marquait les tonneaux de bière Dubbel par un simple X. Après la deuxième guerre mondiale, la Altbier a gagné en popularité en Belgique et le nom "Dubbel" a été utilisé par plusieurs brasseries à des fins commerciales.

Description style de bière

- Corps : moyen à plein
- Doux, notes de malt de noix, chocolat et grillées
- Léger arôme de houblon. Faible amertume, pas de goût de houblon
- Petites quantités de diacycle
- Quantités faibles à moyennes de notes d'ester fruitées (surtout bananes) due à l'ajout de levure
- Quantités faibles à moyennes de notes phénoliques dues aux produits secondaires
- mousse épaisse et crémeuse

Couleur ambre foncé à brun

Température idéale 10° C

Exemple de bière



Chimay Rouge Brune

Verre idéal



Coupe

Va avec...

- plats de chasse
- viande d'agneau épicées
- poisson grillé ou au four
- coquilles St-Jacques

Bière de type belge Triple

La Tripel (aussi Triple) est une sorte de bière belge qui est brassée par presque toutes les brasseries trappistes. Il faut être prudent avec l'emploi de la levure durant le processus de brassage ce qui la rend très exigeante. Souvent brassée avec des épices comme la coriandre qui lui confèrent un goût plus épicé. Typique pour des bières belges entre 8-10 vol.

Description style de bière

- Goût complexe, parfois légèrement épicé avec caractère de girofle grâce au 4-Vinylguajacole
- Des ester de bananes fruitées dues à la levure sont admissibles, mais pas nécessaires
- Corps : moyen à plein, avec une note de houblon/malt neutre et équilibrée
- Chaude douceur, mais léger arrière goût
- Pas de caractère de malt grillé ou sombre, pas de diacétyle

Couleur jaune clair à ambre foncé

Température idéale 9° C

Exemple de bière



Westmalle Tripel

Verre idéal

Coupe



Va avec...

- saucisses épicées
- salami au fenouil
- volaille de chasse avec sauces aux herbes
- fromage paysan mûr

Belgian-Style Quadrupel

Très exigeant comme accompagnateur de fromage à pâte molle ou parfait pour une soirée devant un feu de cheminée. Beaucoup de brasseries de Trappistes brassent cette sorte de bière. Souvent fermentée en bouteille et très alcoolisée.

Description style de bière

- Corps : corps de malt plein, très rond
- Notes de phénol
- Doux avec peu de notes d'amertume
- Vineux, baies noires, rhum, banane

Couleur ambre profond à brun

Température idéale 12° C

Exemple de bière



Rochefort 10

Verre idéal

Verre de Bourgogne



Va avec...

- Juste comme ça...
- gâteau au chocolat
- agneau

Bière belge blanche

Sont brassées avec du blé. Epicées avec des graines de coriandre ou des oranges. Très pétillante et d'une fraîcheur estivale. Parfois on utilise d'autres sortes de fruits.

Description style de bière

- Ingrédients : orge maltée et blé cru
- Pour arrondir les arômes, on ajoute des zestes d'oranges (ou extraits) et de la coriandre
- Des arômes de fruits et d'épices légers à moyens sont détectables
- Une légère opacité due à la fermentation en bouteille est admissible
- Corps fin à moyen qui est légèrement crémeux
- Faible amertume et arômes de houblon presque pas reconnaissable
- Acidité délicate au goût

Couleur jaune très clair à clair

Température idéale 7° C

Exemple de bière



BFM La Salamandre Bière blanche

Verre idéal

Verre de Bordeaux



Va avec...

- sorbet aux fruits
- gâteau aux fruits
- sushi
- plats de poisson légers

Saison

Cette bière est originaire de Wallonie (partie francophone de la Belgique) où elle fut brassée par les fermiers durant les mois d'hiver, stockée au frais puis bue par les travailleurs des champs en été. Les Saisons de nos jours sont le plus souvent jaune dorées et peuvent présenter jusqu' à 8% vol d'alcool.

Description style de bière

- Corps : aromatique et sec
- multiple, exigeant

Exemple de bière



DuPont Saison

Couleur blond à orange clair

Température idéale 9° C

Verre idéal



**Verre de
Bordeaux**

Va avec...

- Terrines de chasse
- salami au fenouil
- steak au poivre
- saumon mariné

Belge Geuze Lambic

Les Lambics et Gueuze belges sont fermentées naturellement et spontanément. Elles démontrent une acidité bactérielle due à la levure qui contient parfois des arômes d'acide acétique. Les Lambics ne sont pas mélangés alors que les Gueuze sont un mélange de jeune et de vieux Lambic qui fermentent encore une fois dans la bouteille.

Description style de bière

- Pour produire cette sorte spéciale, on coupe du vieux Lambic avec du Lambic plus jeune fraîchement fermenté
- La Gueuze est toujours refermentée en bouteille
- Ces Lambics aromatisés et coupés qui ont subi une fermentation secondaire peuvent être très secs ou légèrement doux et se distinguent par une odeur et un goût d'acides lactiques, fruité et acidulé

Couleur jaune puissant à ambré

Température idéale 10° C

Exemple de bière



Boon Oude Geuze

Verre idéal

Calice



Va avec...

- apéritif
- fruits de mer
- saumon
- maquereau

Belge Fruit Lambic

Souvent connues comme Cassis, Framboise ou Kriek, le Lambic prend la couleur et le goût du fruit avec lequel elle est brassée. Selon les ingrédients, elles peuvent être sèches ou douces, claires ou troubles. Très fastidieux à produire.

Description style de bière

- Sur base de Lambic
- Le caractère dû à la fermentation influencée par les bactéries (pas de levure sauvage) est reconnaissable. Elles soutiennent le caractère acidulé et améliorent l'équilibre fruité.
- Les fruits sont trempés dans le Lambic; le fructose contenu provoque une seconde fermentation
- Un arôme de fruits intense devrait être présent
- caractère de malt doux non reconnaissable

Couleur selon le fruit ajouté

Température idéale 10° C

Exemple de bière



**Liefmans Cuvée Brut
Kriekbier**

Verre idéal

Calice



Va avec...

- Apéritif
- Sbrinz salé
- soufflés au chocolat
- gâteau au fromage

Bières fruitées

Sont brassées avec du jus de fruits ou des fruits et présentent un spectre allant de sec à sucré.

Description style de bière

- Corps : Sec à très doux
- Léger et très fruité

Couleur divers, selon le fruit

Température idéale 10° C

Exemple de bière



**Samuel Smith Organic
Apricot**

Verre idéal

Calice



Va avec...

- En règle générale, elles plaisent sans accompagnement

Bière citronnée

Produit à base de bière. Doux ou fruité. Avec des arômes naturelles de citron, parfois aussi sucré et artificiel.

Description style de bière

- Limonade au citron - Panaché - la manière classique pour adoucir la bière
- Est proposé comme mélange à base de bière tout prêt
- Arômes de limonade de citron/citron vert typique
- Parfois mélangé avec une limonade de marque (Elmer Citro)

Couleur jaune clair

Température idéale 6° C

Exemple de bière



Calanda Radler

Verre idéal

Flûte



Va avec...

- Juste comme ça...

Herb and spice Beer

Une bière aux herbes et aux épices est une Lager ou une Ales qui a des arômes passant de fleurs ou graines jusqu'à certains fruits ou légumes. Le caractère de houblon bas est typique ce qui permet de laisser transparaître l'ingrédient ajouté. L'aspect, la sensation en bouche et les aromes dépendent de l'herbe ou de l'épice utilisée.

Description style de bière

- Bières d'épices ou d'herbes (Lager ou Ale); On ajoute des épices et/ou des extraits d'herbes durant la fermentation principale ou secondaire
- Le caractère de houblon ne devrait pas couvrir le caractère épicé
- Si on ajoute des fruits amères ou épicés (p.ex. genévrier), on devrait ajouter la bière à cette catégorie
- La bière peut être claire ou trouble

Couleur jaune très clair à noir

Température idéale 9° C

Exemple de bière



Appenzeller Hanfblüte

Verre idéal

Calice



Va avec...

- Selon l'ingrédient de la bière. L'intensité gustative du plat et de la bière devraient correspondre

Spécialité Honey Beer

Une Lager ou une Ale brassée avec du miel. Elles varient selon la technique de brassage et l'ajout de miel. Mais la douceur ne devrait pas paraître trop dominante ou même prendre le dessus.

Description style de bière

- Ces bières (Lager ou Ales) sont produites avec du malt et l'ajout de miel
- Elle peuvent être produites de manière traditionnelle ou expérimentale

Couleur jaune très clair à noir

Température idéale 8° C

Exemple de bière



Odin Trunk Schlossbräu

Verre idéal

Calice



Va avec...

- fromages à pâte dure
doux

Specialty Grain Beer a. Ale

A côté du malt d'orge, on utilise des sortes de céréales alternatives.

Description style de bière

- Bières brassées avec des sortes de céréales traditionnelles (....., triticale, avoine, maïs, engrain,etc.)
- Goût et odeur : depuis des arômes de malt équilibré jusqu'à houblonné et rappelant des céréales, ingrédient alternatif souvent reconnaissable
- L'odeur de houblon devrait être reconnaissable, l'amertume du houblon est moyenne
- Corps : ample

Couleur

Température idéale 9° C

Exemple de bière



Pietra Kastanienbier

Verre idéal

Calice



Va avec...

- Différent. Selon la céréale dans la bière

Strong Lager

Des bières plus fortement brassées, intenses et souvent légèrement douces.

Description style de bière

- corps : notes d'alcool puissantes
- Intense, lourd

Couleur le plus souvent jaune or à brun

Température idéale 9° C

Exemple de bière



Gordon Finest Gold

Verre idéal

Tulipe



Va avec...

- Salades riches avec du poulet
- poisson et fruits de mer

Barrel aged Beers

Ces brasseries utilisaient du bois (le plus souvent du chêne) dans l'intention de transmettre le caractère du bois et/ou le goût du contenu précédant du fût. L'intérieur du fût est souvent chauffé pour améliorer le goût du bois.

Description style de bière

- Corps : intense à multiple, exigeant
- intense, exigeant
- De tons boisés jusqu'à des notes très maltées ou acidulées

Couleur le plus souvent rouge à brun foncé

Température idéale 16° C

Exemple de bière



Innis & Gunn Blood Red Sky

Verre idéal

Verre de Bordeaux



Va avec...

- Juste comme ça...

Sour Ale

L'acidité que contient cette bière acidulée se présente habituellement sous forme d'acide lactique, acétique ou d'autres acides organiques. Elles sont produites naturellement avec du malt acidifié dans le moût ou produites durant la fermentation grâce à l'utilisation de divers micro-organismes. Divers stockages en fût. Passionnant !

Description style de bière

- Acidité prononcée, de préférence avec un caractère soit d'acide lactique ou de l'acidité citrique (acide acétique permis à faible dose)
- L'amertume du houblon est très faible
- pas de diacétyl
- Présence de levure en petite quantité possible
- Trouble admissible
- Ces bières sont relativement sèches, une légère douceur peut arrondir légèrement le caractère acidulé

Couleur jaune clair à brun foncé

Température idéale 15° C

Exemple de bière



BFM Abbaye de Saint Bon-Chien 2016

Verre idéal

Verre de Bordeaux



Va avec...

- plats de fromages assortis
- fondue
- avec de la salade ou comme ingrédient d'une sauce à salade

Bière sans alcool

Peuvent contenir jusqu'à 0.5% vol.; l'alcool est extrait par un procédé spécial. Quelques rares bières n'ont pas d'alcool du tout. Le plus souvent on reconnaît une douceur maltée. D'autres sont houblonnées et anguleuses.

Description style de bière

- Le plus souvent des bières blondes
- Faible teneur en alcool grâce à un procédé de fermentation spécial

Couleur jaune clair é brun foncé

Température idéale 6° C

Exemple de bière



Riedenburger Dolden Null

Verre idéal

Flûte



Va avec...

- plats froids
- assiette fitness

