

CONTEMPLER LES FLOCONS DANS UN BALLON DE BIÈRE LIQUOREUSE

Chaque hiver, des bières fortes, savoureuses et parfois même sucrées voient le jour pour nous rassérer, aux côtés des baguettes de pain croustillantes ou des riches gâteaux au chocolat. Profitons-en!

PAR DAVID LÉVESQUE GENDRON ET MARTIN THIBAUT





Photo : David Gingras

Comme les moines munichoïses de Paulaner qui, au 17^e siècle, ont créé une bière richement maltée afin de mieux affronter les rigueurs du carême hivernal, le dégustateur en quête de chaleur tend à se tourner vers les alcools plus liquoreux. Si le temps froid coupe votre envie de flirter avec un verre de vinho verde, sachez que l'univers de la bière possède tous les atouts pour vous réconforter; cela n'a rien d'étonnant, puisqu'il est cousin de celui de la boulangerie-pâtisserie, avec lequel il partage l'utilisation de levures et de céréales.

Aujourd'hui, ces bières hivernales sont tantôt blondes, rousses ou noires, mais toujours réconfortantes, sous les vocables de *Quadruple*, *Imperial Stout*, *Barley Wine*, *ABT*, *Baltic Porter*, *Scotch Ale* ou *Doppelbock* (une création monastique bavaroise). Si leur amertume et leur caractère fermentaire peuvent varier, les céréales y sont le plus souvent à l'honneur. Pour atteindre des degrés d'alcool dépassant 10 %, la quantité de céréales dont on tente d'extraire les sucres avant la fermentation est souvent le double de celle des bières conventionnelles auxquelles nous sommes habitués. Si la quantité est d'une grande importance, la variété de céréales l'est tout autant. Bien que des bières blondes puissent fort bien être liquoreuses, le terme semble plus à propos lorsqu'une bière comporte des arômes de caramel, de chocolat, de vanille, de noisettes ou d'autres parfums facilement associables au monde du dessert.

ACCORDS DÉCADENTS POUR BIÈRES RACÉES

Même si les moines de Paulaner considéraient que leurs créations se devaient d'abord d'être nourrissantes, il reste que ces bières s'allient à bien d'autres plaisirs. Le feu de foyer est un allié naturel, comme le cigare, dans certains cas. Le gâteau au chocolat fait surtout belle figure auprès des malts torréfiés, tout comme les pièces de gibier grillées. On parle ici, bien sûr, de saveurs riches et corsées, d'arômes puissants.

On comprendra alors que ces bières richissimes sont souvent objet de grande fierté pour ceux qui les concoctent, un peu comme pour un vigneron qui bichonnerait ses grands crus. Les brasseurs portent aussi un soin particulier à leurs bières liquoreuses; elles sont comme leur carte de visite auprès de la clientèle la plus difficile et la moins fidèle qui soit : les passionnés, ceux qui carburent aux émotions fortes et qui n'hésiteront pas à jouer de dithyrambe pour vanter les mérites d'une bière bien charpentée, au grand plaisir de son concepteur.

LE GÂTEAU AU CHOCOLAT FAIT SURTOUT
BELLE FIGURE AUPRÈS DES MALTS
TORRÉFIÉS, TOUT COMME LES PIÈCES
DE GIBIER GRILLÉES.



Le Siboire, Sherbrooke

Photo : David Gingras et Martin Thibault



Photo : David Gingras et Martin Thibault



Palabre de la Corne de Glace
Microbrasserie À l'abri de la Tempête

Scotch Ale • Brune
13% alc./vol. • Québec • 341 ml

**COUP DE
COEUR DE
LA RÉDAC**

Photo: Microbrasserie À l'abri de la Tempête



La Buteuse Brassin Spécial,
Trou du Diable

Ale Extra forte • Ambrée
10% alc./vol. • Québec • 750 ml



Jean dit Laforce
Microbrasserie de l'Île d'Orléans

Stout impérial • Noire
10% alc./vol. • Québec • 500 ml

DE LA CHALEUR POUR NOËL

Cet intérêt prononcé des brasseurs envers les bières fortes les amène à faire preuve d'une imagination sans bornes. L'influence belge a notamment permis aux manieurs de fourquet modernes d'ouvrir les portes de leur salle de brassage aux épices et autres aromates. L'exemple typique est la bière de Noël à la façon belge, comme la Yule d'Hopfenstark, à L'Assomption, qui instille généreusement ses effluves de cannelle, de clou et de muscade. Un exemple moins extrême est l'*Hibernus* de la Microbrasserie Charlevoix, offerte dans une jolie bouteille. Cette *Hibernus* réussit la prouesse de supporter des malts qui évoquent le chocolat et la réglisse, sans pour autant perdre sa profondeur fruitée, qui rappelle le raisin et la prune. Elle déploie aussi un étonnant côté épicé, avec des pointes de vanille et de poivre. Malgré cette complexité, on ne risque pas de s'y perdre, car l'effervescence vigoureuse de cette bière allège les saveurs et confère une vivacité presque juvénile à l'ensemble.



Photo: David Gingras

DU BON USAGE DE LA BARRIQUE...

Comment convaincre l'amateur de spiritueux de s'intéresser à une boisson titrant moins de 30 % d'alcool? Il suffit de se tourner du côté des bières vieilles dans des barriques ayant servi à la fermentation d'autres alcools forts, comme le bourbon. Cela permet d'apporter une touche vanillée, boisée et alcoolisée à une bière, le plus souvent un stout bien costaud. De nos jours, les brasseurs expérimentent avec toutes sortes de barriques, allant du chêne neuf aux fûts de rhum, de tequila et de brandy, sans oublier la multitude de barriques de vins recherchées pour leur caractère tannique, leur acidité et leurs traits boisés, complexes à souhait. Le superbe *Porter Baltique* des Trois Mousquetaires en est un bon exemple. Cette grande bière noire, à la fois fruitée, fumée et chocolatée, développe des notes de noix de coco et de vanille lorsqu'elle a séjourné en barriques de bourbon; tandis qu'un vieillissement additionnel en fûts de brandy, comme pour la réserve 2013, ajoutera un caractère vineux et une tension fruitée encore rares dans le monde de la bière. De quoi faire rougir le plus solennel des dégustateurs... ou des moines!