

Les bières ambrées et brunes

La Mad Max

Composition : Eau de source des Monts du Pilat, malts d'orge BIO (Pale Ale, Pilsner, Crystal, Cara et Carafa), houblons BIO (Challenger, Fuggles et Goldings), épices BIO, sucre BIO et levures garanties sans OGM // **5,5% alcool en volume**

C'est une bière ambrée bien «sage», brassée à l'anglaise, de type bitter ale. Souple, mais l'amertume houblonnée qu'elle laisse en fond de bouche est plutôt sèche et parfumée. Elle est moins saturée en gaz que nos autres bières et au tirage, elle se couvre d'une mousse onctueuse. Issue uniquement de malts anglais bios, elle vous rappellera les pubs anglais... Elle est à boire tranquillement. Son amertume ne la destine pas vraiment à des buts culinaires mais elle a des saveurs maltées intéressantes. A 10-12°C, elle donne la plénitude d'elle-même.

La Dunedu

Composition : Eau de source des Monts du Pilat, malts d'orge BIO (Pilsner, Münchner), malt de blé BIO, Seigle BIO, houblons BIO (Tradition et Tettnang), épices BIO, sucre BIO et levures garanties sans OGM // **5,5% alcool en volume**

C'est une blonde légèrement ambrée, brassée avec des malts d'orge et de blé auxquels on rajoute une bonne rasade de seigle bio cru (non malté), qui confère à cette bière plus de velouté et des pointes "acides" liées au seigle. Fermentation haute à 23°C, suivie d'une garde froide à 1°C. Le nez est plutôt marqué "pain frais" et "céréales". L'amertume est soutenue sans toutefois être envahissante. Elle titre 5,5% en alcool et doit être bue à 6-8°C. Son nom vient du fait que souvent nos interlocuteurs faisaient et (font encore...) le rapprochement "Pilat" et "Dune du Pilat". Elle se complait avec des galettes de sarrasin, des volailles dodues et des poissons mijotés.

La Rouquine

Composition : Eau de source des Monts du Pilat, malts d'orge BIO (Pale Ale, Pilsner, Chocolat, Carahell, Carafa et Caramunich), houblons BIO (Hallertau, Fuggles, Goldings), épices BIO, sucre BIO et levures garanties sans OGM // **6% alcool en volume**

Comme son nom l'indique, c'est une "riche" rousse plutôt stout, qu'un brassage bien spécifique a doté de rondeurs et de qualités gustatives qui ravissent les uns et surprennent les autres. Les malts utilisés, lui donnent des airs et des saveurs irlandaises. Arômes caramel, café, fumé. Elle permet de cuisiner gibier et volailles superbement. Les viandes en sauce y trouvent également leur compte. A déguster à 10-12°C. Sa mousse est riche et dense, et remonte lentement au tirage. C'est une bière qui a du corps et qui est riche en bouche. Elle peut aussi servir à la fabrication de desserts ou de sorbets sympathiques.

La Veuve Noire

Composition : Eau de source des Monts du Pilat, malts d'orge (Pilsner, Münchner, Caramunich, Cara, Crystal, Chocolat et Carafa) et de blé BIO, houblon BIO (Tradition, Fuggles, Goldings et Challenger), épices BIO, sucre BIO et levures garanties sans OGM // **6% alcool en volume**

Le nom de cette bière pourrait créer des aprioris "inquiétants", mais une fois en bouche, elle réveille le souvenir des saveurs de bière porter. Comme celle-ci, elle est brassée avec des malts corsés, elle en a les arômes principaux : caramel, café, chocolat, noisette et la souplesse en bouche tout en étant riche de saveurs maltées. En cuisine, elle peut servir de base à des marinades ou à la cuisson de volailles. A déguster à 10-12°C. Elle accompagne joliment les desserts.

La Fleur de Noël

Composition : Eau de source des Monts du Pilat, malts d'orge BIO (Pilsner, Münchner, Carahell, Caramunich, Chocolat et Carafa), houblon BIO (Tettnang et Tradition), épices BIO (Cannelle, verveine et gingembre), sucre BIO et levures garanties sans OGM // **6,5% alcool en volume**

Bière disponible à partir de début octobre

Bière ambrée de fermentation haute, au palais épicé (alliance subtile de verveine, gingembre et cannelle) qui évolue avec les ans, ce qui est intéressant. Elle a un corps malté et une amertume subtile qui se combine bien avec ses épices. Parfaite pour un apéro d'hiver, elle se combine avec bonheur avec une dégustation de chocolat, noir de préférence... et tout ce que l'on peut faire avec. A boire vers 10-12°C.

La Brasserie



du Pilat

Bières Artisanales Biologiques



ZA du Grand Pré
42220 Saint Julien Molin Molette

tél. : 04.77.51.56.17
fax : 04.77.51.58.45

brasserie@brasserieDupilat.com
www.brasserieDupilat.com

Vous aimez nos bières... soyez les bienvenu(e)s...
Pour les apprécier encore plus, voici quelques renseignements sur leur fabrication, leur dégustation et leurs utilisations gastronomiques...

Alors, à votre santé... et bonne dégustation !

Bien différentes les unes des autres, nos bières possèdent cependant toutes un dépôt de levure plus ou moins important en fond de bouteille... Rien de plus naturel, car nous brassons des bières de garde, non pasteurisées, fermentées sur lie (levure) !!! Mais si vous voulez votre bière sans cette lie, il vous suffit de ne pas relever la bouteille quand vous la servez de façon à ne pas remuer ce dépôt.

Pour cette raison, nos bières doivent IMPÉRATIVEMENT se conserver DEBOUT.

Les bières blondes

La Saint Julien

Composition : Eau de source des Monts du Pilat, malts d'orge BIO (Pilsner), malt de blé BIO, houblons BIO (Tradition, Tettwang), épices BIO (Citron, Coriandre, Gingembre, Cardamome), sucre BIO et levures garanties sans OGM // **4,5% alcool en volume**

C'est notre bière la plus « légère ». (4,5% d'alcool) et la plus souple. Blanche obtenue par une fermentation haute-24°C, suivie d'une garde froide à 1°C, dans la tradition des Weizenbier allemandes, elle est brassée principalement avec du malt de blé bio bavarois. La richesse de son bouquet d'arômes est liée aux épices utilisées lors du brassage. Mousse légère. Goût fruité, faiblement houblonné et une amertume sans insistance. A déguster très fraîche vers 5°C. Convient pour cuisiner ou pour accompagner salades ou repas de la mer : fruits de mer, coquillages, poissons mais également aux grandes soifs de l'été... et à celles et ceux que l'amertume de la bière pourrait rebuter !!!

La Biscanna

Composition : Eau de source des Monts du Pilat, malts d'orge BIO (Pilsner et Vienna), malt de blé BIO, houblons BIO (Tradition, Tettwang) , Chanvre BIO, épices BIO, sucre BIO et levures garanties sans OGM // **5% alcool en volume**

La plus originale de nos bières où dans la phase aromatique du brassage nous avons complété le houblon par une plante de la même famille : le chanvre. Cela donne une bière fruitée et légère (5% d'alcool) dont les parfums et les saveurs se libèrent différemment suivant la température de la bière. Mousse dense et parfumée. Fermentation haute-24°C et garde froide prolongée à 1°C. Une dégustation à 8°C s'impose. Elle se marie bien avec des plats froids de type terrines de légumes, gaspacho, pâtés, champignons.

La Girasole

Composition : Eau de source des Monts du Pilat, malts d'orge BIO (Pilsner et Vienna), malt de blé BIO, houblons BIO (Tradition, Saaz et Challenger), épices BIO, sucre BIO et levures garanties sans OGM // **4.6% alcool en volume**

La plus blonde de nos bières, brassée dans la tradition et l'esprit des bières de l'Est de la France. Elle laisse une amertume soutenue mais agréable en fond de bouche. Bière pils (4,6% d'alcool), de fermentation haute à 23°C, suivie d'une garde froide à 1°C, avec un subtil équilibre aromatique lié au mélange de trois houblons. Saveurs de houblons franches. Mousse conséquente mais légère. Elle se combine agréablement avec des plats comme les frites, les moules et autres choucroutes joyeuses. Il faut la consommer fraîche, vers 4-5°C.

La Grande Marée

Composition : Eau de source des Monts du Pilat, malts d'orge BIO (Pale Ale, Pilsner, Crystal, Cara, Carafa et Caramunich), malt de blé, houblons BIO (Hallertau, Tettwang) , épices BIO, sucre BIO et levures garanties sans OGM // **6,5% alcool en volume**

Une « blonde » atypique, plutôt châtain en fait, imaginée par le brasseur avec des souvenirs de bières belges corsées aux goûts et aux parfums très prenants. Les malts utilisés pour la brasser lui communiquent leurs arômes et leurs saveurs. Titrant autour de 7% d'alcool, elle impose un certain « respect » à la dégustation. Sa richesse en bouche et sa robe ambrée lui donnent des airs de trappistes mais laïques ! Elle se déguste normalement à 10-12°C si on veut saisir toutes les subtilités de ses saveurs. Amertume présente sans être envahissante. Fermentation haute-24°C, suivie d'une garde froide à 1°C. Elle aime la compagnie des fromages et permet de faire une cuisine parfumée et onctueuse avec viandes et légumes braisés ou au four. A l'apéritif ou après le repas, elle adore les soirées entre ami(e)s et les feux de cheminée.

La Giboulée (Bière de Printemps)

Composition : Eau de source des Monts du Pilat, malts d'orge BIO (Pilsner et Vienna), malt de blé BIO, houblons BIO (Tradition, Spalter Select et Saaz), épices BIO, sucre BIO et levures garanties sans OGM // **4.6% alcool en volume**

Belle bière de Mars, à la vente à partir de mi-février.

Notre seule bière de fermentation basse (autour de 13°C), que nous brassons en hiver car la fermentation est plus longue que les autres (15 jours) et la garde froide itou (plus de 1 mois). Elle est légère en bouche mais distille des arômes riches de céréales (pain frais) et de houblons grâce entre autres au Saaz et au Spalter Select, houblons très aromatiques. Belle mousse... pour moustaches (pour qui en a !!) et à déguster fraîche autour de 5-6°C.

La Canicule

Composition : Eau de source des Monts du Pilat, malts d'orge BIO (Pilsner et Vienna), malt de blé BIO, houblons BIO (Hallertau et Spalter Select), épices BIO, sucre BIO et levures garanties sans OGM // **4.6% alcool en volume**

Disponible à partir du 21 juin... (solstice d'été).

Comme son nom l'indique depuis 2003 (!!), c'est une bière d'été, bière de soif, version légère de la Girasole : des malts moins corsés et des houblons plus « calmes » et plus floraux lui donnent des arômes floraux et fruités. Elle se consomme idéalement à l'ombre après des efforts inconsiderés au jardin ou ailleurs. Bière de fermentation haute avec une garde froide prolongée pour libérer plus d'arômes. A consommer fraîche vers 4°C.