



interwd.be

DÉGUSTATION LUNDI 28 NOVEMBRE 2016

Prof. Fabrizio Bucella
INTER WINE & DINE



SWITCH TO MAIN INTERFACE

www.wooclap.com/IWD

SWITCH TO WALL

Quel est le premier mot qui vs vient à l'esprit, quand on dit bière ?

MAMAN PART ALICAGA HOUBLON BITE
DAR MALT ORGE BRASSERIE
DENISOT MOUSSE VBR AME GUIL FAB DÉGUSTATION
SAMIERLIPOPETTE POILS SEX CHALEUR BLONDE KRIEK
QUINDAILLE ALCOOL EURO FUMÉ
COUILLE LOU PÉPÉ FRATERNITÉ

wooclap 31 answers

EXIT FULLSCREEN STOP VOTE HIDE RESULTS

interwd.be



DÉGUSTATION

Oude Gueuze Hanssens
Rodenbach Grand Cru
De Dochter Van de Korenaar
Belle Fleur
Westmalle Trappiste Triple
La Fumette
Abbaye des Rocs blonde
Struise Sint Amatus
Pannepot Vintage 2016



4



OUDE GUEUZE 3 FONTEINEN

Hanssen
Dworp
6,0 %
création (brasserie) 1896

La robe de cette gueuze est classique : On oscille entre l'orange et le jaune foncée, le tout accompagné d'une fine mousse blanche peu durable. Au nez, les arômes légèrement boisés se mêlent délicatement aux notes de pamplemousse et d'agrumes, offrant par là une très belle complexité aromatique. En bouche, il est possible de retrouver d'élégantes notes boisées. La fin de bouche est elle guidée par une fine acidité.



5



ABBAYE DES ROCS BLONDE

Abbaye des Rocs
Montigny-sur-Roc

7,5 %
création (brasserie) 1979

Sa robe se révèle être plutôt ambrée et assez trouble, et sa mousse est bien blanche et généreuse. Au nez, la fraîcheur est le sentiment que l'on ressent immédiatement, grâce à un mélange ingénieux d'arômes de fruits comme l'orange, le citron, accompagnés d'arômes de menthe, de coriandre ou encore de vanille. Le goût porte lui plutôt sur les agrumes avec des notes citriques, de miel ou encore d'herbes. Le tout est moyennement amer et très légèrement corsé avec un final sec. Une bière blonde rafraîchissante ax arômes originaux.



6

DE DOCHTER VAN DE KORENAAR BELLE FLEUR

De Dochter Van de Korenaar,
1.800 hl

Baarle-Hertog (Baerle-Duc)

6,0 %
création (brasserie) 2007

Lichtbond, intens gehopt bier met dry-hopping 6% vol. Belle-Fleur is fris, hoppig en dorstlessend, met duidelijke citrus/bloemige smaken. Een bitter en aromatisch bier voor de liefhebber die op zoek is naar de rijke geur en smaak van verse hop. Qua alcohol een lichtere variant in deze sterk in opmars zijnde biestijl. Zeer toegankelijk en smakelijk, heerlijk op een zonnig terras. Fijn als aperitief, of bij pikant eten. Stijl: India Pale Ale.



7

RODENBACH GRAND CRU

Rodenbach (Palm) BFB
Roulers, rouge flamande

6 %
création ?

La Rodenbach Grand Cru est restée en moyenne nettement plus longtemps dans les foudres de chêne (fûts) de la cathédrale de la bière de Roulers, avec pour résultat une version plus prononcée de la « bière rouge brun de Flandre ». La Rodenbach Grand Cru se compose d'1/3 de bière jeune et de 2/3 de bière ayant mûri deux ans en fûts de chêne. Le résultat est une bière complexe caractérisée par une bonne part de bois et d'esters, vineuse, à la fin de bouche très longue, à l'instar d'un grand cru viticole. Michael Jackson qualifie à raison cette bière de « Classique mondial » et de « Bourgogne de Belgique ».



8



LA FUMETTE MILLEVERTUS

Millevertus, 1.200 à 3.000 hl

2011

6,5 %

Le meilleur malt fumé au bois est allemand, nous l'utilisons en symphonie avec 5 autres malts et 4 houblons pour une note fumée bien marquée mais surtout équilibrée : ici pas de jus de jambon ! Une bière parfaite pour accompagner un repas choucroute ou des charcuteries !



6



WESTMALLE TRAPPIST TRIPLE

interwd.be

Abbaye trappiste de
Westmalle
1950
9,5 %

La Tripel de Westmalle est également appelée la « mère de toutes les triples ». Ce type de bière a été brassé pour la première fois à l'abbaye de Westmalle en 1934, à l'occasion de la mise en service de la nouvelle salle de brassage. La formule actuelle n'a jamais subi aucune modification depuis 1956, soit depuis plus de 50 ans.



10



STRUISE SINT AMATUS

interwd.be

Struise, 3.000 hl
Vleteren
10,5 %
création (brasserie) 2001

In Belgium, Oostvleteren is the only parish to patron St Amatus as saint. Style ABT. With this adventure being on the rails, we thought the making of Saint Amatus 12 was as evident as can be. Saint Amatus has aged on Woodford Reserve barrels from Labrot & Graham, Kentucky USA.



11



PANNEPOT VINTAGE 2015

Struise, 3.000 hl
Vleteren
10,0 %
création (brasserie) 2001

This 'Old Fisherman's Ale', named after the fishing trawlers on which men would risk life and limb to feed their families, sits somewhere in between a Belgian strong dark ale and a stout. It pours a luscious dark brown with a creamy tan head. Each sip hits you with complex flavors of toasty bitterness and deep caramel sweetness. With all its dark and strong complexity, this beer lends itself perfectly to all types of barrel-aging, which is exactly what we've done. We've aged it on various different barrels, including bourbon and calvados.



THE END

fabrizio.bucella@interwd.be

NOTES PERSONNELLES

interwd.be

14



NOTES PERSONNELLES

interwd.be

15



NOTES PERSONNELLES

interwd.be

16



NOTES PERSONNELLES

interwd.be

17



Nom

Prénom

Téléphone

Adresse

Cycles de cours

Si vous trouvez ce cahier, merci de contacter l'école d'oenologie Inter Wine & Dine
iwd@interwd.be ou +32(0)477 06 25 81

