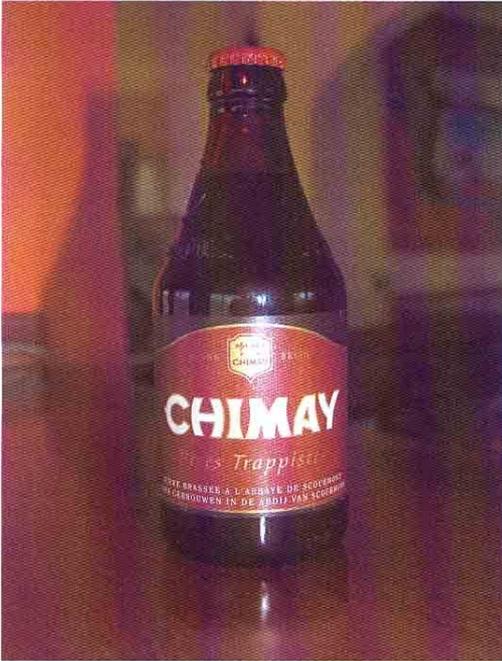


Chimay rouge ou première Bière trappiste belge

Brune de fermentation haute



Les bières trappistes et les bières d'abbaye existaient depuis l'installation des moines en Belgique mais, surtout depuis la Révolution Française, la bière permettait aux moines de subsister pendant les jeûnes. On parle alors de « pain liquide ». Depuis le XXe siècle, des monastères se sont mis à vendre leurs produits: c'est le cas de Chimay.

Il existe 6 monastères qui brassent des bières trappistes :

- Westvleteren
- Chimay
- Orval
- Rochefort
- Westmalle
- La Trappe (Köningshoeven)

Différence entre bière trappiste et bière d'abbaye.

La bière trappiste est brassée dans l'enceinte de l'abbaye et, en général, par les moines eux même. La bière d'abbaye est brassée par des brasseurs à qui les moines ont donné leurs recettes et contrôlé la bière ainsi brassée (exemple: Grimbergen...).

Il existe aussi des bières dites d'abbaye qui sont en fait inventées par les brasseurs et qui copient le « goût » des bières d'abbaye ou trappiste .

Matières premières: - malt pâle
- malt coloré
- sucre candi
- houblon amer et aromatique

Dégustation: - couleur rouge, cuivre foncé
- fruit rouge, cassis, mûre, pruneau, épice
- goût: épicé, noix de muscade, caractère vineux, note vanillée et fruits macérés
- arrière-goût: alcool, léger tanin

Toutes les bières de Chimay (rouge 7% vol, bleu 9% vol, blanche 8% vol) et en générale, les bières trappiste peuvent vieillir plusieurs années (2 à 6 ans)