

12 bières testées par *Bière* Magazine

Gilbert Delos

- BLONCHE DU CHAT-VOLANT
- PARISIS IPA
- PERLE DANS LES VIGNES
- 14-18
- LUBIE AMBRÉE
- GRIMBERGEN KRIEK
- RAGNAGNARÖK
- OUBLIETTE
- GRÄTZER
- ASGARD
- AIGLE NOIR
- GALLIA IPA





Blanche du Chat-Volant

■ Analyse

Mousse: Blanche, fine, peu abondante, persistance moyenne.

Couleur: Jaune doré, trouble.

Nez: Floral, avec de la finesse et de la distinction, puis du fruité.

Bouche: Attaque douce, mais très vite, une amertume marquée s'installe, accompagnée par un caractère céréalié bien sec. Le bouquet aromatique est vraiment complexe, entre le pain frais, les prunes jaunes, des fruits exotiques et quelques notes épicées. Longue finale sèche, se terminant sur de l'astringence.

Commentaires: Une vraie curiosité que cette création qui évolue entre les styles blonde et blanche, mais avec un vrai caractère, loin de la fadeur aqueuse de nombreuses autres. Une première qui promet.

Appréciation par rapport au style : ●●●

■ **Brasseur:** Sylvain Delord par La Pigeonnelle, à Céré-La-Ronde (37460).

■ **Fabrication:** Bière blonde titrant 5,6% d'alc.vol. Malt d'orge type pils (70 %) et malt de blé (30 %). Deux houblons (amérisant et aromatique), coriandre. Matières premières certifiées Bio. Sans additifs ni pasteurisation. Fermentation haute avec refermentation en bouteille. Maturation en cave fraîche, mais non froide. Le brasseur élabore également une IPA, la Fly 2 Mumbai, tout aussi décalée que sa Blanche.

■ **Origine:** Ingénieur agronome (ENSAIA de Nancy) spécialisé dans l'aquaculture, Sylvain Delord est aussi un passionné de bière qui pratique le brassage en amateur depuis plusieurs années. Vivant en région parisienne, il a décidé depuis plusieurs mois de commercialiser deux bières de sa création, sous le nom "Le Chat-Volant"... car il adore les chats, tout simplement. N'aimant pas trop les contraintes normatives des styles, il définit ses bières comme "hors catégorie", qu'il fait brasser actuellement à La Pigeonnelle, à Céré-La Ronde en Touraine. Mais il a beaucoup d'ambition, car il a déjà vendu une partie de sa production au Brésil, et s'est trouvé un distributeur en Australie.



Parisis IPA

■ Analyse

Mousse: Blanche, dense, fine et bonne persistance.

Couleur: Ambré roux aux reflets orangés.

Nez: Puissante amertume, avec des notes fruitées (coing, pomme cuite).

Bouche: Vivacité et pétillance dès l'attaque. Beaucoup de moelleux fruité au palais, relevé par une franche amertume. Pomme cuite, gelée de coing, un peu de fraise, sur une tonalité générale plutôt sèche. L'amertume finit par dominer la finale, donnant beaucoup de désaltération, et une longue persistance ensuite.

Commentaires: Une IPA de grande classe, réunissant avec équilibre puissance, amertume et fruitée. Un excellent travail qui fait honneur à cette jeune brasserie artisanale.

Appréciation par rapport au style : ●●●

■ **Brasseur:** Parisis à Épinay-sous-Sénart (91860).

■ **Fabrication:** Bière ambrée titrant 6,2 % d'alc.vol. Malts d'orge, de blé et de seigle, houblons Nelson Sauvin, Simcoe et Willamette. Épices. Fermentation haute, avec refermentation en bouteille. L'humour n'étant pas si fréquent dans le monde brassicole, on ne résiste pas à reproduire en partie la description qui figure sur l'étiquette : "Incarnation Puissante de l'Amertume. Brassée en musique dans la plus pure tradition des moines shaolin citrapistes, à partir de malts sauvages chassés dans les lointaines contrées de Pithiviers"... Original, non ?

■ **Origine:** Ingénieur brasseur et spécialiste en enzymes, Éric Esnault a voulu devenir brasseur à son compte. Il commence par lancer en 2008 la gamme des bières de l'Yvette, qu'il fait brasser à Sens. Mais, malgré plusieurs années d'efforts, il lui est impossible de trouver un local adapté dans cette région du sud de l'Île-de-France. Il finit par s'installer à Épinay-sous-Sénart (Essonne), mais impossible de conserver le nom de brasserie de l'Yvette. C'est donc sous le nom de Parisis (l'ancienne tribu gauloise d'Île-de-France) qu'il lance une deuxième gamme de bières, d'ailleurs plus typées, après avoir été rejoint par Jonathan Abergel, également ingénieur brasseur. Opérationnelle depuis l'été 2012, la brasserie a déjà obtenu plusieurs médailles au CGA de Paris, ainsi qu'un Fourquet d'or à Saint-Nicolas-de-Port en mai dernier.