

Amarillo, brasserie De Molen (Pays-Bas).

Double IPA, très typique et superbement réussie. Amarillo est le nom d'une variété de houblon américain réputé pour son amertume et son aromatique. La robe est ambrée claire aux reflets orangés avec

une mousse blanche aérienne et les arômes précis. On entrevoit des fruits exotiques, du pamplemousse et du citron sur une base céréales maltées, toastées avec un léger herbacé. En bouche l'amertume intense, est adoucie par une douceur caramel avec une longueur persistante. Une vraie bière apéritive ! 9,2%.



NOUVEAUTÉ
Pelforth Radler pamplemousse rose, brasserie Pelforth (Nord).

Après Pelforth Radler citron, en 2013, la marque au pélican sort cette année une version pamplemousse rose. C'est une blonde mélangée à de l'extrait de cet agrume doux. Comme toutes les bières aromatisées, en vogue en ce moment, on l'apprécie à l'apéritif ou pour se désaltérer tout simplement. 2,5%.

La Blanche, Le Chat-Volant - créateur de bières, Sylvain Delors, brasserie nomade (France).

Bière mi-blonde mi-blanche, à la robe jaune pâle orangée, transparente, avec une belle mousse blanche. Complexité aromatique sur les fruités, céréales et levure avec un floral très discret et sur la longueur un bouquet épicé. L'amertume s'équilibre par l'acidité. Bière très désaltérante et originale, entre deux styles et pleine de créativité. 5,6%.



Ypres, brasserie de Struise (Belgique).

Cette brasserie belge très inventive rend hommage aux soldats de 1914-1918 et à la ville voisine d'Ypres avec cette brune des Flandres très acidulée, vieillie en barriques de vin de Bourgogne puis de bourbon. 7,9%.

Baltika Kuler, brasserie Baltika (Russie).

Pour changer de la classique association vodka-saumon fumé, blinis, taramentz l'aventure avec une bière russe Baltika Kuler légèrement citronnée, servie frappée dans un seau à champagne ! 4,7%.



Grenadier, brasserie To Øl (Danemark).

Type Triple. Une blonde dans l'esprit des triples belges, brassée avec des grenades. L'attaque est légèrement acide, fraîche et fruitée avec des notes de grenade bien marquées. La finale est plus équilibrée, entre douceur florale et notes de levures belges. 9%.

K by Kronenbourg, brasserie Kronenbourg, Obernai (Bas-Rhin).

Surfant sur l'engouement des 20-30 ans pour les bières aromatisées, le brasseur alsacien lance une nouvelle gamme fruitée.



Composée de deux blondes à la mousse fine et légère, elle se décline en Rouge (arôme fruit rouge) et Jaune (arôme citron vert). Deux versions légères comme un soir d'été. 5%.

La Sylvie'Cious, brasserie Le Paradis (Lorraine).

Atypique, effrontée, originale, insolente et passionnante cette bière ressemble à sa créatrice. Installée à Blainville-sur-l'Eau (Lorraine) depuis 2009, Marjorie Jacobi laisse exprimer sa passion pour les houblons comme avec cette Sylvie'cious, une IPA de style britannique. Bière blonde dorée et légèrement trouble, elle développe au nez et en attaque

des notes très prononcées de houblons. Bière apéritive par excellence, elle est très désaltérante. 5,5%.

Ardwen Cerise, brasserie Ardwen (Ardenne).

Produite par une brasserie artisanale des Ardenne françaises, l'Ardwen Cerise est une bière légère, peu amère et logiquement fruitée, avec pas moins de 10% de jus de cerise dans sa composition. Bel équilibre entre le sucre et l'acidité. 4,5%.

Leffe Blonde, brasserie Saint-Guibert (Belgique)

Pale Ale belge, la Leffe Blonde est une bière apéritive qui séduit par sa robe cristalline aussi dorée qu'un soleil d'été et sa douce amertume. Mais sa fraîcheur et ses notes fruitées aux nuances de vanille et de clou de girofle accompagnent également habilement le crémeux et le caractère des fromages à croûte fleurie comme le camembert, le brie, le brillat-savarin ou le saint-marcellin. 6,6%.



Sai Saison, brasserie Naparbie (Espagne).

Produite par une innovante brasserie espagnole, la Sai Saison est une bière ambrée fruitée et épicée, très houblonnée, avec des arômes d'agrumes. Un bon compagnon d'apéritif. 7%.

PHOTOS: D.R.

LE KIT DE L'APÉRITIF



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.