

LES MEILLEURES GORGÉES DE BIÈRE

Issue de brasseries artisanales, voici la relève de la mousse.

Par Sylvain Ouchikh - Illustrations : Charlotte Smith

DRY HOPPED PALE ALE HOPSTER

La dynamique brasserie Frog, avec ses pubs bien implantés à Paris et en France, renouvelle sans cesse sa gamme. Elle propose une bière légère avec des notes exotiques mais sans exubérance. Les bulles sont douces. Elles caressent le palais pour mieux s'y attacher.

Brasserie Frog, 3 euros.



PARISIAN LAGER

Un retour à l'origine pour cette bière qui fut la première produite de cette brasserie parisienne. Légère avec des bulles fines, elle s'affirme néanmoins par son amertume désaltérante sur la finale.

Brasserie Gallia, 3 euros.



BEL AIR SOUR

Dès la première mousse, on ressent les arômes de fermentation. En bouche, cette petite mousse a une jolie acidité pour mieux nous apporter de la fraîcheur. Elle est un peu exotique avec un côté légèrement asséchant sur la finale.

Brooklyn Brewery, 4,40 euros.

LA BLANCHE

Cette bière s'inscrit immédiatement dans le registre rafraîchissant. Elle se veut légère avec des notes douces de citron et d'orange. En bouche, cette impression se poursuit avec, sur la finale, un zeste exotique et acidulé.

Brasserie du Mont-Blanc, 3,10 euros.

INDIA PALE ALE CABERNET SAUVIGNON, BIÈRE DES VENDANGES

Verdus est une petite brasserie implantée dans le Bordelais. Vigneron, Son propriétaire s'est pris au jeu de la mousse et compose avec le houblon mais également avec les cépages propres à sa région pour élaborer ses bières. On apprécie l'exotisme en bouche. La mangue est présente. Elle accompagne la légère amertume sur la finale.

Brasserie Verdus, 3,20 euros.

PRINTEMPS, BRASSERIE RIVIÈRE D'AIN

La brasserie est installée sur les terres d'une ferme. De ce terroir viennent les céréales, base de cette bière délicate et fine avec une explosion d'arômes. Elle est plutôt ronde avec des notes cacaotées sur la finale.

Brasserie Rivière d'Ain, 3,90 euros.



BLANCHE BIO DE VÉZELAY

La robe or vieillie accompagne une mousse blanche limpide. Les bulles sont très fines pour mieux porter les arômes marqués par la céréale. On est d'abord surpris puis, les saveurs complexes arrivent avec leur acidité et les épices.

Brasserie du Vézelay, 5,95 euros.



LA LUCITE, BIÈRE BLONDE SUR LIE

La Baleine n'est pas du grand large puisque la brasserie se situe dans le XX^e arrondissement de Paris. Pour composer la Lucite, son propriétaire est allé chercher quatre malts et des plantes aromatiques. On est sur les épices, le végétal avec une pointe anisée sur la finale.

Brasserie La Baleine, 4,50 euros.

HOMEMADE, BIÈRE BLONDE BIO

Le chef si populaire Cyril Lignac a demandé à l'une des plus talentueuses brasseries, située en Île-de-France, de réaliser sa bière. Sur une mousse légère, on découvre des notes d'agrumes prononcées. En bouche, les bulles sont fines avec une jolie amertume portée par une légère acidité.

Cyril Lignac, 7 euros.

PRINTEMPS, VOLCELEST BIO BLONDE

Les bières de cette brasserie ont de la personnalité. On ne reste jamais indifférent. Pour l'arrivée du printemps, on débute sur une mousse délicate. Les arômes citronnés arrivent doucement, suivis par l'amertume.

Brasserie de la Vallée de Chevreuse, 4 euros.



Plus d'infos sur www.lesechos.fr/ve