

DIJON

# La bière aussi se déguste !

Nous avons profité du tout premier Delirium beer festival pour goûter quelques bières produites localement avec Cécile Déchelotte, gérante du Craft Beer Pub, qui vient de demander sa certification en zythologie.

Depuis quelques années, la bière artisanale n'en finit plus de séduire les consommateurs. Preuve en est avec les nombreuses microbrasseries qui continuent de se créer et qui ne peinent pas à trouver leur clientèle une fois que les produits ont été adoubs par les revendeurs (vendeurs et gérants de bar). Aussi, le produit a acquis une véritable noblesse et la bière, aujourd'hui, se déguste comme le vin.

Cécile Déchelotte, ancienement ingénieure en agroalimentaire et à la tête du Craft Beer Pub depuis 2017, propose d'ailleurs des initiations à la dégustation depuis 2018. Actuellement, elle est en cours de valider ses acquis pour obtenir un diplôme de zythologie. « Le zythologue, c'est entre l'œnologue et le sommelier dans le monde du vin », explique-t-elle.

Dimanche 10 octobre, à l'occasion du tout premier Delirium beer festival, organisé par le Delirium Café et à l'initiative de sa gérante Romane Picard, nous avons suivi



Cécile Déchelotte, en dégustation lors du Delirium beer festival qui s'est déroulé dimanche, cour Bareuzai à Dijon. Photo LBP/I. G.

vi Cécile Déchelotte lors d'une dégustation. Parmi les quinze brasseurs (de Bourgogne et de Belgique) présents à l'événement, la professionnelle a goûté quatre bières venant respectivement de la brasserie La Kanopée (Sainte-Marie-sur-Ouche), Independent House (Longvic),

90 BPM (Dijon) et Two Dudes (Tournus) (*lire par ailleurs*).

## Comment déguster une bière

« On a tendance à classer les bières par couleur, blonde, brune, ambrée, mais la couleur n'est pas suffisante pour savoir de quoi on parle », démarre Cécile Déchelotte.

Les quatre ingrédients qui constituent la bière permettent d'obtenir une multitude de combinaisons différentes. « On peut varier le type de malt pour qu'il soit plus ou moins torréfié. Avec des malts noirs, on aura des bières foncées avec des notes de café (comme la Gamay sans ma brune, *lire par ailleurs*). Dans tous les cas, il y a tou-

jours une base commune de 50 % de malt clair auquel on peut ajouter du malt noir ou caramélisé. L'eau utilisée a également son importance, si elle est saline ou non par exemple. Pour ce qui est du houblon, il en existe plusieurs centaines. La plupart des bières sont faites avec différents houblons. Il est en grande majorité utilisé sec, mais on peut aussi avoir du houblon frais (comme la bière de récolte, *lire par ailleurs*). On peut aussi jouer avec les levures. Les fermentations basses (entre 8 et 15 °C) vont donner des lagers (blonde), c'est ce qu'on utilise surtout en industrie. Les fermentations hautes (entre 15 et 25 °C) donnent des ales (comme avec l'American Pale Ale, *lire par ailleurs*). Enfin, la fermentation lactique,

ce sont les bactéries lactobacilles qui sont à l'origine de l'acidité de bières comme la Sour », détaille-t-elle.

Pour ses formations, Cécile Déchelotte a développé une fiche de dégustation. On y retrouve en tout premier le visuel, avec un nuancier des différentes robes existantes, la limpidité, la mousse (si elle est abondante, persistante) et l'effervescence. Comme pour le vin, c'est ensuite le nez qui intervient. À la différence qu'avec la bière, il n'y a qu'un seul « nez ». En effet, on ne remue pas son verre. Puis ce sont les sensations gustatives qui interviennent avec l'intensité, le corps, les saveurs et la carbonatation (la quantité de dioxyde de carbone présente).

Inès de la GRANGE

## BON À SAVOIR

- Une bière de garde n'est pas forcément une bière que l'on peut garder. En général, les bières ne se gardent pas des années.
- Contrairement au vin, on ne recrache pas sa bière lors d'une dégustation, sinon on loupe quelque chose avec l'effervescence au niveau de la rétro-olfaction.
- Comme pour le vin, certaines bières vont rester plus longtemps en bouche que d'autres.
- Pour déguster des bières, on prend souvent un petit bout de pomme entre les verres. Le pain sent trop la céréale et pourrait biaiser la dégustation.

## Quatre "mousses" passées au crible

### ■ La bière de récolte de La Kanopée

► **Le mot du brasseur :** « Il s'agit d'une bière sortie vendredi avec du houblon frais, récolté dans les vingt-quatre heures à Corberon ».

► **L'analyse de Cécile Déchelotte :** « Elle ne brille pas, on voit quelques matières en suspension, la mousse est assez fine. Au nez, on sent d'abord le végétal, les céréales et un peu de fruits jaunes. En bouche, on va vraiment avoir les céréales avec un côté assez frais et un peu de chlorophylle ».

### ■ L'American Pale Ale de l'Independent House

► **Le mot du brasseur :** « Elle est brassée avec du houblon américain, du mosaïc ; elle a été conçue à partir de 80 % de malt d'orge et 20 % de malt d'avoine. C'est la bière qui re-

présente le mieux notre brasserie ».

► **L'analyse de Cécile Déchelotte :** « La robe est plus claire que la précédente, trouble. C'est l'avoine qui donne une robe opaque, la mousse est un peu plus abondante et les bulles plus fines. Cette fois, on sent des agrumes et toujours les céréales ; la carbonatation est moins importante ».

### ■ L'Autre Gandalf de 90 BPM

► **Le mot du brasseur :** « C'est une double IPA avec 85 % de houblon Nelson Sauvin en provenance de Nouvelle-Zélande. Elle s'appelle comme ça, car on retrouve des notes de sauvignon blanc. Elle est légère en amertume, fruitée ».

► **L'analyse de Cécile Déchelotte :** « La robe est plus foncée, trouble sans être opaque. Au nez, je sens des notes

d'ail des ours, un peu de fruits rouges, un peu de pêche. On est sur une bière à 8,7 ° ; on peut dire qu'elle réchauffe ».

### ■ La Gamay sans ma brune de Two Dudes

► **Le mot du brasseur :** « C'est une bière brassée en 2018 qui a passé un an en fût de gamay. C'est la version boostée de notre Porter (bière noire de fermentation haute, ndlr) ».

► **L'analyse de Cécile Déchelotte :** « La robe n'est pas très foncée, elle a plus une couleur de café allongée que d'expresso. On sent bien le côté vineux de la bière barriquée. Des notes torréfiées ressortent aussi au nez. En bouche, l'attaque est assez acide, on sent les fruits secs également. La carbonatation est vraiment très fine, elle est plus légère pour les bières qui vieillissent en fût ».



La Gamay sans ma brune de Two Dudes. Photo LBP/I. G.