

Brasserie Héritage

www.brasserie-heritage.be/

www.facebook.com/brasserieheritage



A propos de la brasserie

Créée en 2020, la Brasserie Héritage produit humblement moins de 200 hectolitres annuels, Elle incarne une fusion singulière entre la tradition brassicole belge et la modernité actuelle. Fondée par un brasseur passionné et scientifique de formation, le parcours de cette brasserie artisanale témoigne d'une évolution marquée par la créativité et la rigueur.

Au-delà de la croissance quantitative, la Brasserie Héritage se démarque par sa quête qualitative. Respectant les principes de la pureté, elle élabore des bières naturelles sans ajout de produits chimiques, colorants ou exhausteurs de goût. Ancrée dans le local, elle privilégie des matières premières proches, soutenant activement la vie sociale et culturelle de la commune rurale où elle s'épanouit.

L'approche artisanale se manifeste également dans les projets à venir, notamment la culture du blé propre et l'expérimentation d'une technique de filtration végétale. Cette brasserie s'engage dans des actions collaboratives avec commerçants et artisans locaux, créant des produits uniques tels qu'une glace à la bière en partenariat avec un artisan régional.

En plus de la diversité de ses bières, la brasserie cultive des valeurs fortes telles que le partage, la sincérité et la passion. Elle transcende son rôle en tant que simple producteur, créant un espace d'échanges et de convivialité avec prochainement l'ouverture d'une terrasse sociale et culturelle. Cette brasserie, guidée par la passion de son fondateur, incarne ainsi l'authenticité et l'excellence au cœur de la Belgique brassicole.

A propos de son brasseur

Le brasseur-fondateur, épris de fabrication de bière depuis 2017, a démarré avec un équipement artisanal ingénieux, combinant cuves à soupe, moteur de balai d'essuie-glace et pompes alimentaires. Au fil des années, la technique, la microbiologie et la créativité ont fusionné pour créer des brassins savoureux. En 2019, l'acquisition d'une petite brasserie d'occasion a marqué une étape, avant de passer à des locaux dédiés en 2020. La production, amorcée en soirées et week-ends, a doublé progressivement, atteignant 185 hectolitres en 2023 avec l'arrivée d'un second brasseur.

A propos de ses pépites

- La « Tonton Mystérieux », porter sombre et généreux, dévoile des arômes envoûtants de chocolat et de caramel, suivis d'un subtil effluve de café latte. En bouche, l'expérience confirme le bouquet olfactif en y ajoutant une délicate dose de douceur. Malgré son profil gourmand, ce Porter se distingue par son équilibre, évitant toute lourdeur avec une légère amertume. D'une facilité de dégustation surprenante, cette création artisanale invite à une deuxième gorgée, sans entrave malgré son taux d'alcool. Idéalement accompagné de fromages bleus, roquefort, marrons, noix, steak grillé, ou desserts au chocolat, il révèle une palette de saveurs séduisantes.
- La « Cousin Geek », blonde effervescente et coiffée d'une mousse dense blanc cassé, révèle au nez un mariage harmonieux de notes céréalières et de terroir, tout en étant dominée par les arômes d'agrumes caractéristiques des IPA. En bouche, l'amertume marquée, propre aux IPA, s'accompagne de notes de houblons, mettant en valeur les accents d'agrumes et de fruits exotiques. Bien que légère, cette IPA offre une expérience rafraîchissante avec son faible taux d'alcool, incitant à une dégustation sans retenue. Un plaisir artisanal à savourer avec une légèreté inhabituelle. L'amertume légère, la fraîcheur et les nuances d'agrumes en font une boisson agréable pour des moments de dégustation décontractés.
- La « Tante Bobo Havrest » arborant 5,2% est une édition limitée qui se distingue par un nez intensément houblonné, révélant des nuances d'agrumes et de fruits exotiques. Une subtile touche épicée complète l'ensemble. En bouche, les houblons prennent la vedette, suivis par une sécheresse agréable, une amertume plaisante, et enfin, une subtile note épicée. Un léger caractère céréalière se manifeste, mais il demeure délicatement en arrière-plan, laissant la scène aux houblons, créant une expérience harmonieuse. Cette édition limitée tire son unicité de l'utilisation de houblon frais récolté, ajouté à la cuve dès le lendemain.

Il s'agit d'une expression authentique de l'artisanat brassicole, d'une expérience unique, intrinsèquement liée à la récolte de houblon de septembre. Le choix judicieux du houblon américain de type Cascade confère à cette bière une dimension fraîche et amère, créant ainsi un hybride novateur, véritablement inédit dans l'univers des Saisons et des IPAs.