

Brasserie du Comte Hener

www.facebook.com/brasseriecomtehener/



A propos de la brasserie

La Brasserie du Comte Hener, établie à Mabompré (Houffalize) depuis mai 2019, incarne l'esprit artisanal dans chacune de ses créations brassicoles. Avec une production de moins de 200 hectolitres, la brasserie s'engage fermement à travailler avec des produits du terroir, insufflant une authenticité locale à ses bières.

Les ingrédients soigneusement sélectionnés reflètent cet attachement au terroir : l'orge brassicole provient de la région pour la D'Tendue, le miel, généreusement fourni par un ami, donne toute sa douceur à l'ETendue, les houblons sont cultivés directement à la brasserie pour l'IPAirtendue, et les fruits sont cueillis par leurs soins pour l'INAtendue.

La Brasserie du Comte Hener inscrit au cœur de ses valeurs fondamentales le privilège de la vente en circuit court et directement à la brasserie. Cette démarche illustre un engagement profond en faveur de la proximité avec sa communauté de consommateurs. De plus, la brasserie place la qualité avant la quantité, soulignant ainsi sa volonté de ne pas chercher une croissance démesurée, mais plutôt de vivre de manière durable et de consacrer du temps à partager des moments privilégiés avec les visiteurs de la brasserie et lors d'événements locaux.

Cette jeune brasserie, née de la passion retrouvée pour le brassage, célèbre le terroir, l'authenticité, et le respect des traditions brassicoles, faisant de chaque bière une création artisanale unique et empreinte de l'histoire locale.

A propos de son brasseur

Bien que dépourvu de diplôme officiel de brasseur, l'âme artisanale du brasseur de la Brasserie du Comte Hener se forge sur 15 années d'expérience acquises au sein de Chouffe jusqu'en 2006. Cette riche expérience, alliée à une passion ancestrale, a été ravivée après 15 années dédiées au brassage dans une brasserie renommée de la région et à une formation en œnologie. C'est dans un humble container au fond du jardin que les premiers essais ont été couronnés de succès, aboutissant en 2019 à la concrétisation de cette passion partagée avec amis et famille. Cette histoire témoigne du caractère authentique et artisanal du brasseur, dont le savoir-faire s'est construit au fil des années dans un esprit de créativité et d'amour pour le brassage.

A propos de ses pépites

- La « Tendue », avec son taux d'alcoolémie de 7.5, incarne une bière artisanale fraîche et désaltérante, mettant en avant des notes céréalières subtiles. Appartenant à la catégorie des bières belges, cette création artisanale se démarque par un équilibre subtil entre acidité et amertume, illustrant le savoir-faire unique du brasseur de la Brasserie du Comte Hener.

- La « D'Tendue », avec son taux d'alcoolémie de 5.5, incarne l'essence artisanale d'une bière noire légère et torréfiée, imprégnée de délicates notes de café et de chocolat. Ce breuvage exceptionnel tire sa singularité de l'orge brassicole, méticuleusement cultivée et torréfiée directement à la brasserie du Comte Hener. Classifiée parmi les Stouts & Porters, elle offre une expérience gustative raffinée, révélant l'authenticité et le savoir-faire artisanal qui caractérisent cette brasserie passionnée.
- L'« Etendue », avec un taux d'alcoolémie de 4.6, incarne une bière légère et désaltérante, subtilement relevée d'une pointe de gingembre et enrichie par une refermentation au miel. Cette création artisanale, inscrite dans la catégorie "Take it Easy" avec une faible teneur en alcool, se distingue par son caractère artisanal, mettant en avant la recherche d'une qualité authentique et le savoir-faire traditionnel dans l'art du brassage. Trois mots-clés pour décrire cette bière : gingembre, artisanal, désaltérante.
- L'« IPAirtendue », avec un taux d'alcoolémie de 5.5, se présente comme une IPA végétale, brassée avec soin à partir des houblons cultivés directement à la brasserie, conférant à cette bière une amertume prononcée. Ce brassage artisanal souligne l'engagement envers une production locale et met en avant le caractère authentique de la bière, caractérisée par la culture et l'utilisation de ses propres houblons. Trois mots-clés pour décrire cette bière : Houblon du jardin, artisanal, amertume.
- La « Maïsentendue », avec un taux d'alcoolémie de 5.9, incarne une bière artisanale brassée au maïs et infusée avec des plantes, créant ainsi une expérience sensorielle unique. Le processus de brassage, réalisé de manière artisanale, met en valeur l'utilisation soignée du maïs et des plantes, offrant une bière qui se distingue par son caractère authentique et son goût exceptionnel. La Maïsentendue représente l'expression créative et artisanale du brassage, avec des notes subtiles de maïs et une infusion harmonieuse de plantes, dont la myrthe.
- L'« Inattendue », avec un taux d'alcoolémie aux alentours de 5 (en attente d'analyse des accises), incarne l'essence même d'une bière artisanale. Brassée et infusée au sureau naturel, sans ajout de sucre, cette bière offre une couleur rosée naturelle et des arômes fruités sublimés par la délicate présence des baies de sureau. Le caractère artisanal transparaît dans chaque aspect de la création, mettant en valeur le savoir-faire unique et l'engagement envers des méthodes de brassage authentiques et naturelles.