



## SBF2024 : Salon des Brasseurs et du Flipper à Arlon

DE LA PASSION – DES DECOUVERTES – DU GOÛT – DU FUN

---

**“La dégustation a une valeur d’évasion comparable à celle des autres arts.”**

De Max Légise



*Cet art de la dégustation, que nous voulons rendre accessible à toutes et tous, offre une immersion complète dans l'univers riche des bières artisanales.*

*Pour vous permettre de jouir d'une expérience gustative unique, nous vous proposons 5 (+1) parcours de dégustation, soigneusement élaborés pour vous guider à travers une palette de saveurs.*



# SBF2024 : Salon des Brasseurs et du Flipper à Arlon

DE LA PASSION – DES DECOUVERTES – DU GOÛT – DU FUN

## L'“ABC” de la dégustation

Pour partir sur de bonnes bases, voici un guide simple pour la dégustation de bières, adapté aux amateurs « non experts ». Suivez ces étapes pour apprécier pleinement chaque bière que vous goûtez :

### 1. Observations visuelles

- **Couleur** : Observez la couleur de la bière. Est-elle claire, dorée, ambrée, brune, noire et/ou trouble ?
- **Mousse** : Regardez la mousse. Est-elle fine, persistante, crémeuse ou effervescente ?
- **Clarté** : La bière est-elle transparente, trouble ou opaque ?

### 2. Sentir les arômes

- **Odeur générale** : Approchez doucement votre nez du verre et respirez légèrement. Quelles sont les premières impressions ?
- **Arômes spécifiques** : Essayez d'identifier des arômes spécifiques comme les fruits, les épices, les céréales, le houblon, ou le malt.

### 3. Dégustation

- **Prenez une petite gorgée** : Ne vous précipitez pas. Laissez la bière recouvrir votre palais sans avaler immédiatement.
- **Prolongez le contact** : Laissez la bière rester en bouche pour explorer ses différents saveurs.
- **Notez les saveurs** : Quelles sont les saveurs principales que vous ressentez ? Sucré, amer, acide, salé, fruité, épicé, etc. ?

### 4. Texture et Finale

- **Sensation en bouche** : Comment la bière se sent-elle en bouche ? Légère, crémeuse, piquante, effervescente, etc. ?
- **Arrière-goût** : Quelle est la saveur qui persiste en bouche après avoir avalé ?

### 5. Appréciation personnelle

- **Qu'aimez-vous ?** Identifiez ce que vous appréciez dans la bière. Est-ce la complexité des saveurs, l'amertume, la douceur, ou autre chose ?
- **Essayez différents styles** : Explorez différents styles de bières pour découvrir vos préférences.

### Conseils supplémentaires :

- **Accords mets et bières** : Expérimentez avec des accords mets et bières pour améliorer l'expérience.
- Pour une dégustation raisonnable et pour pleinement apprécier la diversité des saveurs de la bière, on recommande souvent de déguster **entre 4 et 6 bières** lors d'une seule session.
- Pour découvrir un maximum de brasseries, limitez-vous à **une seule dégustation pour chacune d'elle** ou bien ... revenez le lendemain 😊

Souvenez-vous, la dégustation de bières est subjective, alors faites confiance à vos propres papilles gustatives et profitez de l'exploration des saveurs diverses qu'offre le monde de la bière. Cheers ! 🍷



## SBF2024 : Salon des Brasseurs et du Flipper à Arlon

DE LA PASSION – DES DECOUVERTES – DU GOÛT – DU FUN

### P2 - Arômes fruités, faible amertume

(ex : NEIPA, bières aux fruits, éventuellement Weizen bien banane ou triples peu amères)

Cette séquence devrait offrir une progression harmonieuse des saveurs, de la légèreté aux bières plus complexes, tout en mettant en valeur les caractéristiques fruitées. Bonne dégustation !

1. **Wäissen (4.9%)**

*Commencez par cette bière blanche belge aux arômes d'oranges et de coriandre, offrant une introduction légère et fruitée.*

2. **L'INAtendue (5%)**

*Poursuivez avec cette bière au sureau naturel, offrant une couleur rosée naturelle et des arômes de baies de sureau, pour une expérience fruitée délicate.*

3. **L'Arrosée Du Matin (5%)**

*Explorez cette bière fruitée à la framboise, sèche et légèrement acide, offrant une expérience rafraîchissante et non sucrée.*

4. **La Tuteur (5.8%)**

*Avancez vers cette blonde légèrement ambrée avec des arômes houblonnés, fruités (agrumes, mangue, fruit de la passion) et une amertume équilibrée.*

5. **La Pa fruitée (6.2%)**

*Poursuivez avec cette bière rouge à base de vrai jus de fruit, offrant une bouche sèche et fruitée, pour une expérience curieuse et non sucrée.*

6. **Virtus Giga (6.5%)**

*Dégustez cette bière légèrement ambrée avec des arômes fruités et une note de gingembre, offrant une touche poivrée rafraîchissante.*

7. **B.R. BLONDE (6.2° Vol. alc.)**

*Explorez cette bière blonde certifiée BIO avec des arômes fruités et une amertume légère, offrant rondeur et douceur belges.*

8. **La Thibolène (6,8%)**

*Découvrez cette bière blanche à l'avoine et au froment pour une expérience désaltérante aux arômes fruités et à faible amertume.*

9. **La Cuberdoise (6,6%)**

*Continuez votre dégustation avec cette bière blanche au cuberdon, subtile et légère, aux arômes fruités et à faible amertume.*

10. **La Trile Plaisir (8%)**

*Avancez vers cette triple ronde et fruitée, avec une pointe florale, offrant une expérience gourmande et différente.*

11. **B.R. Tiple (9° Vol Alc)**

*Poursuivez avec cette bière triple certifiée BIO, blonde, forte et généreuse, avec des arômes herbacés et une belle rondeur.*

12. **B.R. Noël (8.5° Vol Alc)**

*Dégustez cette bière de Noël aux notes épicées et arôme subtil de baies de genévrier, offrant une complexité ronde et forcée.*



## SBF2024 : Salon des Brasseurs et du Flipper à Arlon

DE LA PASSION – DES DECOUVERTES – DU GOÛT – DU FUN

---

13. **W&S -La Tat'Anne (7.6%)**

*Dirigez-vous vers cette version "Low alcool" d'une triple belge, offrant richesse, force, saveurs maltées et épicées, avec une amertume douce.*

14. **L Triple (9%)**

*Terminez avec cette bière brassée avec 3 malts et 3 houblons, offrant un nez et une bouche houblonnés, pour une expérience plus robuste.*



## **SBF2024 : Salon des Brasseurs et du Flipper à Arlon**

**DE LA PASSION – DES DECOUVERTES – DU GOÛT – DU FUN**

---