

## COMMUNIQUE DE PRESSE

### Du champ au calice : la Belle Dalle, bière blonde triple millésimée



Agriculteur-brasseur depuis 2003 en Côte d'Opale, au cœur du Grand Site National des 2 Caps, le rêve de Christophe NOYON et de son équipe était de mettre au point une véritable bière de terroir, s'inspirant de la tradition des fermes-brasseries du Nord de la France en utilisant un malt d'orge d'origine, issu d'un terroir et provenant de la récolte de la ferme familiale.

Comme pour les grands vins qui sont le reflet d'un terroir, c'est l'utilisation d'orge locale qui en son temps, a fait la renommée de certaines bières du Nord.

Malheureusement, au fil des ans, face au mouvement général de concentration de la filière brassicole, cette tradition a progressivement disparu. Les brasseries se sont regroupées, puis en amont, les malteries et les collecteurs afin de répondre à des critères d'approvisionnements de volumes et de prix. Résultat, nous avons assisté depuis quelques années à la disparition de ces fermes brasseries et à une standardisation des goûts.

De leur côté, les agriculteurs se sont désintéressés de la culture d'orge de brasserie pour se consacrer à des cultures plus rentables. Paradoxalement, le cours de l'orge n'a jamais été aussi élevé, entraînant une ascension vertigineuse du prix du malt (+ 80% en un an).

Pour faire une bière blonde de qualité, il faut utiliser une orge de printemps à 2 rangs qui a été cultivée sur un sol et sous un climat adaptés. Le caractère maritime du climat de la Côte d'Opale répond tout à fait aux exigences de cette culture. Il permet en effet de limiter les risques de gel dans le cas d'un semis précoce ainsi que de tempérer les excès de température néfastes à la formation d'un beau grain. Côté sol, le secteur des 2 Caps est particulièrement adapté. En effet, la présence de limon argilo sableux et sablo-limoneux sur la frange côtière permet de récolter des orges dont la teneur en protéine est faible, critère essentiel permettant d'obtenir un malt de qualité.

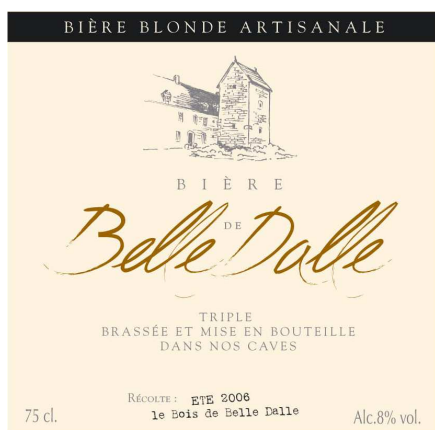
Fort de ce constat, nous avons identifié différents partenaires afin mettre en place une traçabilité de la récolte de l'orge à la production de malt.

## La BELLE DALLE ,

du nom de la ferme-brasserie est la première bière de terroir issue de cette filière fermière. La récolte 2006, très bon cru, nous a permis de brasser un premier millésime en quantité limitée disponible à la brasserie, lancé symboliquement à partir du 15 Août, alors que la moisson 2007 est sur le point de s'achever.

Bière Triple, titrant 8% Alc. Vol., la BELLE DALLE est une blonde pur malt et millésimée. Bière au goût puissant, elle est affinée dans nos caves par une garde à basse température. Sa prise de mousse est réalisée en bouteille par une seconde fermentation

Comme ses sœurs : La 2 Caps, la Blanche de Wissant et la Noire de Slack, la Belle Dalle a également vocation à promouvoir et mettre en valeur le territoire et les savoirs-faire de la Côte d'Opale, de par son étiquette (pigeonnier traditionnel) et ses qualités naturelles et gustatives.



BIÈRE  
*Belle Dalle*  
BIÈRE BLONDE ARTISANALE

Cultivée au cœur du Grand Site National des 2 Caps, sur des limons argilo-sableux et sous la douceur du climat maritime de la Côte d'Opale, les orges de la ferme de Belle Dalle, que je cultive, permettent de produire un malt de qualité. C'est avec ce malt d'exception dont la production est tracée jusqu'à la parcelle, qu'est élaborée la bière de Belle Dalle.

Bière Triple, pur malt et millésimée, sa fermentation est conduite sur un moût 100% malt d'orge de densité élevée. Bière au goût puissant, elle est affinée en cuve par une garde d'un mois environ à basse température.

Ni filtrée, ni pasteurisée, cette bière est tirée sur sa lie. Sa prise de mousse est réalisée par une seconde fermentation en bouteille. Conservée soigneusement en cave, debout et à l'abri de la lumière, cette bière de grande qualité continuera de s'affiner lentement.

*Christophe Noyon*  
Agriculteur Brasseur  
à la ferme brasserie de Belle Dalle

3 760086 600071

A consommer de préférence avant : Best before :

Température de dégustation : entre 8 et 10°C.

Contient du gluten  
Bière - Beer  
75 cl. Alc 8% vol.

Recette conçue et brassée par Christophe Noyon à la Brasserie artisanale des 2 Caps. SARL Christophe NOYON Brasseur Ferme de Belle Dalle • 62179 Tardinghen



Juillet août 2007 à la Ferme brasserie de Belle Dalle  
62179 Tardinghen

Tél. : 03.21.21.56.53  
Fax : 03.21.10.54.53

email : [noyon.brasseur@wanadoo.fr](mailto:noyon.brasseur@wanadoo.fr)  
Site : [bieresdes2caps.com](http://bieresdes2caps.com)

Vente à emporter, dégustation :

Du mardi au samedi de 10h à 19h - Le dimanche de 15h à 19h - Fermé le lundi.

Visite, dégustation commentée (durée : 1h30) :

Particuliers : tous les vendredis à 15h et les samedis à 11h. 4 € à partir de 16 ans. Gratuit en dessous.  
Groupes (mini 15 adultes) : sur RDV. 3,50 € à partir de 16 ans. Gratuit en-dessous.