

Brasserie de Milly

15 - Akerbeltz

Ambrée. Nez de caramel. Très marquée par une matière présente; une bière destinée à la table. Nourrit plus qu'elle ne désaltère. Finale agréable, car nuancée.

Brasserie Basabürüa

64560 Licq-Athérey

05.59.28.64.56.

www.akerbeltz.free.fr

15 - La Rouget-de-Lisle Grande Rivière ambrée

Bière artisanale jurassienne. A base de malt d'orge grillé. Nez de caramel et d'épices. Bouche simple, peu complexe, mais droite et très désaltérante. Belle harmonie sur la finesse. Une bière de caractère mais qui s'impose par sa classe.

Brasserie La Rouget-de-Lisle

39140 Bletterans - 03.84.85.09.18.

www.larougetdelisle.com

14 - Ninkasi Bière rousse

Notes de pain cuit, de pruneau et de réglisse. Matière riche et profonde. Originale.

Ninkasi Fabriques

69007 Lyon - 04.72.76.89.02.

14 - La Sorcière de Mabichon noire

«Brassée à l'eau vive de nos montagnes», est-il indiqué. Nez original, très marqué par les notes de réglisse. Une bouche étonnante, à la fois fumée et boisée. Si on aime les bières à la personnalité forte, c'est l'idéal. Belle longueur, à peine amère.

Brasserie artisanale des Vosges

88200 Dommartin-lès-Remiremont

03.29.22.11.36.

13 - Leffe radiieuse ambrée

Nez très ouvert sur des notes d'orge. Dominée par l'amertume,



Terroir. Champ de houblon à Truchtersheim, en Alsace.

16 - Blanche Hermine. Bière de froment.

Bière jaune un peu trouble. Nez très fleuri, parfumé. Peu de matière, beaucoup de mousse, mais un rafraîchissement original, nuancé par des notes fleuries.

Brasserie Lancelot

16 - Blanche de Wissant

D'un goût original et très présent, plutôt axé vers des notes salées et d'agrumes (mandarine). Belle structure et longueur.

Christophe Noyon Brasseur

62179 Tardinghen

03.21.10.56.53.

16 - La Grihète Mange-Soif blanche

Bière blanche artisanale élaborée et brassée en Drôme provençale (non pasteurisée). Brassée au petit épeautre. Saveurs fruitées et épicées. Finale acidulée. Nez très particulier de fruits frais. Très mousseuse en bouche, mais mousse fine et pas du tout amère. Léger goût de noisette très doux. Une bière fine.

Brasserie artisanale du Sud

15 - Blanche du Mont-Blanc

Parfumée à la coriandre et à l'orange de Curaçao. Robe jaune

03.83.80.02.64.

www.brasseurs-lorraine.com

14 - La Saint-Pierre Grande Tradition

Non pasteurisée, non filtrée. Nez de houblon frais. Très marquée par le houblon. Goût unique. Pas de complexité, mais profonde.

Brasserie artisanale La Saint-Pierre

67140 Saint-Pierre

03.88.08.82.95.

www.lasaintpierre.com

Bières aromatisées

17 - Bonnets rouges aux baies de sureau.

Bière bretonne. Couleur marron rougeoyant. Nez très ouvert, d'épices fraîches. Matière très fine et fruitée. Bel équilibre des saveurs. Finale longue, racée, fine. Très belle bière élégante.

Brasserie Lancelot

16 - Brune de Bourgogne Thomas Becket

Elevée au miel de l'Yonne. Souple et onctueuse. Une bière qui allie les paradoxes, fermeté et onctuosité, amertume et gourmandise.

Brasserie Larché

89100 Sens - 03.86.65.19.89.