



Toute sur la bière

Dégustation

DÉGUSTEZ UNE BIÈRE EN FAISANT APPEL A TOUS VOS SENS. ETUDIEZ L'AROME, L'ASPECT ET LE GOUT. POUR ÊTRE UN CONNAISSEUR, PRENEZ TOUJOURS LE TEMPS D'APPRECIER L'EVENTAIL DE SAVEURS, QU'ELLES SOIENT TONIFIANTES, DÉLICATES, COMPLEXES, FRUITÉES ETC.

ARÔMA

Le parfum d'une bière...

Certains arômes de la bière sont si volatils qu'ils ne subsistent que pendant une minute. Avant toute chose, commencez donc par humer votre bière. Ses arômes sont très variés : floraux, fruités, épicés, sucrés, de caramel, ou encore notes herbacées, torréfiées, de pain ou de noisette. Les arômes floraux ou herbeux proviennent du houblon et se retrouvent fréquemment dans les pils. Les bouquets fruités dérivent des esters créés au cours de la fermentation et sont fréquents dans les ales et les stouts. Le malt, en particulier s'il est torréfié, crée un arôme plein et intense que l'on retrouve souvent dans les ales brunes, les stouts et les pils foncées.



Techniques de dégustation

La bière se goûte en plaçant le verre sous le nez et en le remuant délicatement pour permettre à la bière de révéler tous ses ingrédients. L'analyse de l'odeur s'effectue idéalement par de brefs reniflements (une longue aspiration d'air ne ferait que dessécher votre nez et saturer vos récepteurs). Laissez-la reposer quelques instants car certains arômes ne se détectent qu'après un certain temps.

EXTÉRIEURE

Regardez de plus près...

Lorsqu'on déguste une bière, il est important de l'examiner de près. Observez la couleur, par exemple : est-elle paille, dorée ou ambrée ? Ou est-elle plus foncée, à savoir noix, acajou ou noire ? Et qu'en est-il de la limpidité de la bière ? Est-elle brillante, trouble, voilée ou presque opaque ? Examinez le col de mousse : il peut être très ferme, onctueux, dense ou plutôt aéré. Enfin, évaluez l'effervescence de la bière : est-elle très pétillante ou non ?



Techniques de dégustation

Pour une dégustation objective et juste, il est important de goûter les bières dans un verre du même type. La forme du verre peut influencer la perception du goût; lorsqu'on compare différentes bières, il est donc important de les présenter de la même manière. Il est essentiel de tenir le verre de manière à ce que la chaleur de votre corps n'augmente pas la température de la bière. Pour éviter cela, le verre de dégustation idéal est le calice sur pied.

GOÛT

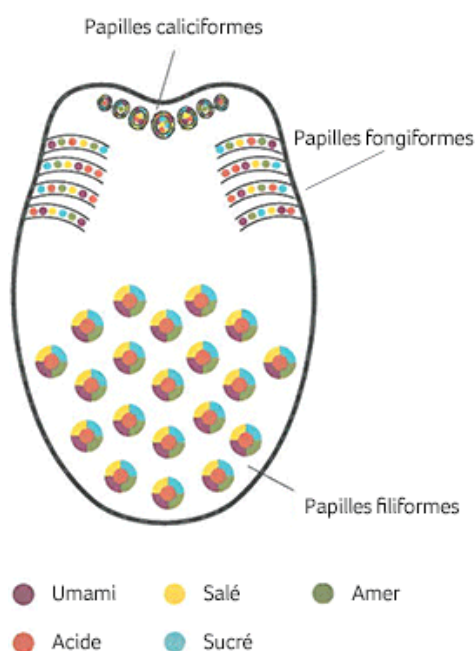
Une question de goût...

Lors de la dégustation et de l'évaluation d'une bière, celle-ci est notée sur deux aspects: le corps et la texture en bouche ainsi que la saveur. Concernant le corps et la texture en bouche, soyez attentif à la manière dont la bière remplit votre palais et à l'impression qu'elle laisse; elle peut avoir un corps léger (laissant un fini pur une fois avalée) ou consistant (riche, ample en bouche, parfois d'une texture crémeuse ou huileuse). Les quatre saveurs principales sont le sucré, l'acide, l'amer et le salé. Les saveurs que l'on retrouve dans la bière peuvent se décrire comme suit: note florale, fruitée, épicée, sucrée, de caramel, torréfiée, herbacée, de pain et de noisette.



Techniques de dégustation

Prenez une gorgée et promenez la bière dans votre bouche pour que celle-ci entre en contact avec la totalité de vos papilles gustatives. Les diverses zones de votre langue sont sensibles à des goûts différents. L'image ci-dessous montre les endroits de la langue où se situent les papilles ainsi que les zones de perception des quatre saveurs de base.



FORMULAIRE DE DÉGUSTATION

Date

Évalué par :

Bière

Année de brassage

Type/Variété

Conditionnement

Lieu

Teneur en alcool

Arômes

Aspect

Rondeur en bouche

Goût

Impression générale
