

France Inter " On va déguster "		Dégustation Dominique Hutin Décembre 2014	Bières belges de type "Gueuze"	
Brasserie	Cuvée		Dégustation	Coordonnées
<b>Tilquin</b>	Vieille Gueuze à l'ancienne	NC	Une jolie parade végétale partagée entre notes profondes et tertiaires (foin, chêne, sous-bois) et la légèreté des fleurs des champs. Cette bière très expressive s'offre sans détour, d'abord sèche, puis élançée en "traçant" sur le citron et la pomme. Ronde enfin par la grâce de l'abricot et du miel. Le boisé des fûts type l'ensemble et finit d'équilibrer cette gueuze dont les deux visages se combinent parfaitement. Une vraie réussite.	<a href="http://www.gueuzerietilquin.be">www.gueuzerietilquin.be</a>
<b>Cantillon</b>		Mise en bouteille 2000	Orangée trouble dans le verre, elle se répand en arômes de framboise, de boisé. Le profil se révèle en plusieurs vagues. Le premier assaut, sur le mode sec/acide, fait redouter une dégustation des plus austères, alors que l'ensemble se déroule au fin sous les meilleurs auspices : très fine effervescence pour le volet "peps" et fond de bouche arrondi pour le rapport tactile. Une longue aération révèle une jolie parade d'oranges amères qui apporte beaucoup de complexité.	<a href="http://www.cantillon.be">www.cantillon.be</a>
<b>Boon</b>	Mariage Parfait	Mise en bouteille 2013	Plus moelleuse que ses congénères, elle opère tout en séduction : des fruits exotiques pour le parfum, de la rondeur pour la silhouette et une touche finement oxydative pour rappeler ses origines de "gueuze". Fine, digeste et posée, elle n'est que peu acétique. L'amertume -discrète- se signale en second rideau quand l'onctuosité finit de signer le profil de cette gueuze terriblement efficace et accessible.	<a href="http://www.boon.be">www.boon.be</a>
<b>Oud Beersel</b>	Gueuze	Mise en bouteille 2014	Belle mousse fine qui s'évapore joliment. D'emblée alanguie, grasse, elle tapisse la bouche sans rien abandonner du tonus propre à ce type de bière. D'abord aigre-douce, elle interpelle, en seconde bouche, par les effluves d'abricot, de pain d'épices. Le caractère oxydatif, fin, est parfaitement intégré et rehaussé de notes finement boisées puis d'une finale plus tannique. Une très intéressante réalisation -équilibrée- qui s'est révélée topissime avec un jambon au poivre.	<a href="http://www.oudbeersel.com">www.oudbeersel.com</a>
<b>Drie Fonteinen</b>	Oude Gueuze	Mise en bouteille 2014	Peu portée sur la bulle, cette gueuze est exigeante ! Au défilé de fruits exotiques qui assurent le service gourmand, la "Drie Fonteinen" oppose ensuite son duo aigre/acide qui vient corser l'ensemble. Avec le fruit en fil rouge, s'avancent comme mêlés, l'acidité bordée de quelques tannins. Une bière qui se mérite, à goûter absolument.	<a href="http://www.3fonteinen.be">www.3fonteinen.be</a>
<b>Hanssens</b>	Oude Gueuze	Mise en bouteille 2012	Pas de round d'observation, la danse est rondement menée par un couple boisé et acidulé qui s'imposera tout au long de la dégustation. La douceur des premières secondes est rapidement relayée par les zestes de citron (encore !), les notes de chêne, des touches acétiques et de fruits blancs. La sortie de scène, tout en délicatesse, appelle une brassée de rappels. Vive autant que corsée, on adore.	<a href="mailto:hanssens.artisanaal@scarlet.be">hanssens.artisanaal@scarlet.be</a>