

Bavaisienne blonde

Analyse :

- **Mousse** : Blanche, abondante et bien persistante.
- **Couleur** : Jaune doré, brillante et limpide, très persistante.
- **Nez** : Peu marqué, avec des traces de céréales.
- **Bouche** : Fraîche à l'attaque, développe ensuite un corps puissant et harmonieux. La dominante maltée est impressionnante de richesse et de complexité, avec du fruité, du sous-bois mais aussi des notes herbacées très rafraîchissantes. La finale reste bien sèche, avec une petite pointe d'amertume en arrière-plan. Très longue persistance en bouche.
- **Commentaires** : Moins torréfiée que l'ambrée, et donc sans ses notes de caramel, la Bavaisienne blonde reste tout aussi séduisante que son aînée, un peu plus rafraîchissante tout en conservant sa puissante complexité. De quoi attirer encore de nouveaux amateurs à Bavay.
- **Appréciation par rapport au style** : * * *

Brasseur : Brasserie Theillier - 11 rue de la Chaussée
59570 Bavay.

Fabrication : Bière de fermentation haute, pure malt, titrant 6,5 % d'alc. vol. Un seul malt (en provenance de Belgique), un seul houblon (Alsace), brassage par infusion et ébullition à feu nu (chauffage au gaz). Garde de deux mois et demi. Ce n'est ni plus ni moins que la sœur blonde de l'ambrée bien connue. Rien de très original en soi, mais une vraie simplicité artisanale qui permet sans doute de tirer le meilleur des ingrédients de base. La brasserie produit également une pils (appelée notamment Pax Romana, eu égard aux origines romaines de Bavay), plus légère en alcool, et des bières bock vendues au litre dans la région. Sans compter la Cuvée de Noël, produite en un seul brassin, et très recherchée des passionnés. Trois personnes seulement, dont Armand Theillier et son fils Michel, effectuent tout le travail (livraisons comprises), ce qui explique la petite production : une quarantaine de brassins par an, soit entre 3 et 4 000 hl chaque année.

Origine : Fondée par l'empereur Tibère, la ville de Bavay, entre Valenciennes et Maubeuge, a été le premier nœud routier de la région à l'époque romaine, et recèle de nombreux vestiges archéologiques. Les origines de la brasserie sont très anciennes, remontant au moins au 18^{ème} siècle, et la famille Theillier s'en occupe, soit en nom propre ou suite à des mariages, depuis douze ou treize générations. Rien n'a beaucoup changé depuis longtemps, notamment le matériel qui affiche plusieurs décennies d'existence et la brasserie continue à vendre sa bière essentiellement localement, par livraisons directes auprès des clients ("la chine"). On arrive à trouver la Bavaisienne dans la région, notamment à Valenciennes, et un peu en région parisienne.

