

Cuivrée de Mormal

■ Analyse

Mousse: Blanc cassé, dense, presque crémeuse, longue persistance.

Couleur: Cuivrée, brillante voire étincelante.

Nez: Dominante maltée, avec un caractère miellé et caramel assez discret.

Bouche: Attaque sur la rondeur, tapissant bien le palais. Se développe alors un fort houblonnage, à la fois amer et bien aromatique, de plus en plus présent sans masquer toutefois les notes de céréales mûres et bien maltées. Corps puissant, très équilibré. La finale devient plutôt fruitée, mais toujours sur les céréales. Longue persistance générale, avec cette note houblonnée qui maintient jusqu'au bout le caractère désaltérant..

Commentaires: De l'eau, du malt, du houblon, de la levure... *What else ?* Voilà bien tout le message de Michel Theillier que développe cette nouvelle création. Mais il en faut du savoir-faire pour produire une bière aussi aromatique, équilibrée... et tellement agréable, à déguster longuement.

Appréciation par rapport au style 🍷 🍷 🍷

■ **Brasseur:** Brasserie Theillier, à Bavay (Nord).

■ **Fabrication:** Bière cuivrée titrant 8 % d'alc.vol. Fermentation haute, longue garde au froid (2 mois) en cuve. Pas de refermentation en bouteille. Les ingrédients sont les mêmes que pour la Bavaisienne (malts, houblon, levure), seul le degré d'alcool est plus élevé. Tout se joue sur le houblonnage, pratiqué ici en deux temps. La parenté avec La Bavaisienne ambrée est évidente, mais les différences aussi, comme la belle couleur de feuilles d'automne et une présence plus marquée du houblon, mais sans âcreté. Un très beau et subtil travail de brasseur. Pour information, Mormal est le nom d'une belle forêt domaniale dans la région, la plus importante du Nord.

■ **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 de la ville sont aussi très anciennes, remontant au moins au XVIII^e 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.