L' Avesnoise au Froment

Analyse

Mousse : Blanche, généreuse, fines bulles, bonne persistance.

Couleur : Jaune dorée, trouble.

Nez : Céréales, pain frais, notes de miel et de foin.

Bouche : Belle vivacité dès l'attaque, avec ensuite une dominante acidulée (agrumes). Le corps est généreux, voire opulent, tapissant bien le palais. Mais, par son côté acidulé, elle reste avant tout désaltérante, accompagnée de quelques notes épicées qui lui donne son originalité. Belle persistance sur la désaltération.

Commentaires : Du corps, tout en étant désaltérante : voilà une bière de blé qui peut rallier bien des suffrages, car elle répond à des demandes variées. Sa qualité générale et sa fine élégance traduisent en plus un solide métier de brasseur.

Appréciation par rapport au style

Brasseur : Brasserie Forest à Monceau-St Waast (59620).

Fabrication : Bière au froment titrant 5 % d'alc.vol. À base de malt d'orge, de blé, de houblon et d'épices (non précisées). Fermentation haute. Refermentation en bouteilles en chambre chaude. Elle ne s'appelle pas "bière blanche" car Olivier Forest n'entend pas s'inspirer du type belge, mais bien plus des Weiss allemandes... même s'il ajoute un peu d'épices ! Les collectionneurs remarqueront que l'étiquette reprend le même visuel (la femme tenant trois bocks) que l'ancienne Escampette brassée jusqu'en 2004 à la brasserie de Monceau-St Waast. La bière est conditionnée en bouteille de 65 cl à bouchon mécanique, avec un capuchon de plastique qui en garantit la non ouverture.

Origine : Depuis la mi 2009, Olivier Forest a pris la direction de la brasserie de Monceau-St Waast, près d'Avesnes dans le Nord (cf. reportage dans ce même numéro). Il y brasse "à l'ancienne" différentes déclinaisons (blonde, ambrée et froment actuellement) à la marque l'Avesnoise. Dans cette ferme brasserie remontant à la fin du XIXe siècle, le matériel est en effet ancien, notamment avec sa cuve de brassage à infusion qui n'est pas chauffée, un moulin sans doute centenaire, et des fermenteurs en cuivre ! Par contre, les bâtiments offrent beaucoup d'espace, qu'Olivier Forest espère transformer en lieux d'animations et de rencontres.