

ON PARTAGE LA VIE DE NOS PRODUCTEURS



Aujourd'hui je vous parle de la BRASSERIE 90, dont les bières sont rentrées à la Marcasserie il y a quelques mois.

BRASSERIE 90 ou, plus simplement, 3 brasseurs ardennais nés en 1990 : Barnabé STROEYMEYT (maître brasseur), Gauthier CAIZERGUES (Directeur communication) et Maxime DOMBRAY (Directeur technique).

La brasserie, créée en 2021, est localisée à Villers-Semeuse. On a du mal à faire plus court dans le circuit.

« Chaque création de la Brasserie 90 doit vous transporter vers un voyage aromatique unique ; c'est l'engagement que nous avons pris en travaillant nos recettes d'arrache-pied, chacune de nos bières étant réalisée à partir des meilleurs ingrédients dont le mariage accouche d'un équilibre parfait des saveurs. » Voilà ainsi résumé le challenge que se sont lancés les 3 amis co-fondateurs de la brasserie, fruit de l'amitié et d'une passion commune pour le milieu brassicole.

L'ingénieur en chef, Maxime, en a conçu les plans parfaitement adaptés aux besoins des brasseurs, au millimètre près ; l'installation a ensuite été fabriquée, ainsi que tous les fermenteurs en inox, par une société ardennaise. Encore une fois c'est aussi ça l'ancre local !

En ce qui concerne la composition des bières, l'eau est adaptée au style de chacune (*« on ne fabrique pas une West Coast IPA comme une Brune à 10% »*). Ils sélectionnent les meilleures malteries afin que les céréales créent la base parfaite. Les houblons sont cultivés par des passionnés qui tirent de cette plante des arômes exceptionnels. Quant aux levures, elles sont traitées avec le plus grand respect, ils ont choisi la bonne souche, le bon fournisseur et la bonne quantité pour chacune des bières et elles sont utilisées avec beaucoup de prudence, sans les brusquer, afin qu'elles apportent un équilibre parfait à l'ensemble.

Enfin les brasseurs exigent une grande fraîcheur et une conservation optimum, les deux clefs pour garantir une explosion de saveurs.

C'est ainsi qu'ils ont créé 2 types de recettes : les permanentes présentées ci-dessous et que vous trouverez à la Marcasserie et des éphémères.



Puisant ses notes florales et épicees dans l'association des houblons Hallertauer, Mittlefrüh et Brewer's Gold avec une levure typiquement ardennaise, la Championne Golden Strong Ale (9,3°) est une bière musclée à la couleur claire, faible en sucres résiduels.

En dégustant cette recette complexe, c'est une bière visuellement pâle à la finition sèche qui vous procurera une explosion d'arômes. « *Après ça, on peut mourir tranquille... »*

La recette Smash Citra accouche d'une bière IPA exceptionnelle, composée d'un seul malt et d'un seul houblon. C'est à travers du pale malt de la Malterie du Château et du houblon Citra que la PUMP (7,2°) fera l'effet d'un tsunami de fraîcheur parsemé de notes d'agrumes.



Fruit parfait de la conjugaison entre les houblons Simcoe, Columbus et Cascade, et fermentée à la levure California Ale 001 de chez White Labs, la San Andreas West Coast IPA (6,2°) est pleine d'amertume et d'explosivité ; elle régalerai votre langue et votre palais de notes d'orange sanguine et de pamplemousse. A cette mise en bouche pleine de peps s'ajoute la rondeur des arômes de pin, caractéristique des houblons de la côte pacifique des Etats-Unis.

Associant avec l'agilité d'un ninja la levure de champagne, le houblon Nelson Sauvin et le malt Pilsen issus de l'agriculture biologique, la Donatello (6,2°) vous offrira une expérience gustative unique ! C'est à travers l'utilisation de la levure de champagne que cette bière blonde limpide certifiée bio aux fines bulles voit ses notes de Sauvignon et de fruits tropicaux exacerbées.



« Et, vous l'aurez remarqué, chaque création est associée à un univers faisant référence à la pop culture à laquelle nous avons été biberonnés. »



<https://www.brasserie90.com>