

# 11 BIÈRES À SUBLIMER PAR LE VIEILLISSEMENT EN BARRIQUE



## **Bienvenue dans le monde fascinant des bières à vieillir !**

Cet ebook a pour mission de vous guider à travers les styles de bière qui se bonifient avec le temps, en prenant des arômes et des saveurs de plus en plus complexes. Tout comme un bon vin ou un spiritueux vieilli, certaines bières possèdent des caractéristiques uniques qui évoluent lorsqu'elles sont conservées en barrique ou en bouteille.

Au fil de ces pages, vous découvrirez les styles de bière les plus adaptés au vieillissement : leurs origines, leurs profils aromatiques et les saveurs uniques qu'elles acquièrent au fil des mois, voire des années. Des notes de fruits secs aux épices subtiles, en passant par les nuances boisées et vanillées, chaque bière vieillie en barrique raconte une histoire différente, enrichie par le temps.

Les styles présentés ici ne sont bien sûr pas exhaustifs mais apportent une bonne base pour vous aider à choisir vos futures bières à brasser, pour les laisser ensuite s'affiner en barrique.

Certaines bières en revanche ne sont pas adaptées à la barrique. C'est le cas des bières qui misent sur les saveurs houblonnées, celles-ci s'atténuant avec le temps, ou les bières de blé dont les arômes plus subtils se dispersent, ainsi que les bières faiblement alcoolisées, plus sujettes à l'oxydation.

La plupart des bières idéales pour le vieillissement sont en effet des bières fortement maltées, alcoolisées et bien torrifiées. Mais les bières acides, de fermentation spontanée essentiellement, nécessitent un vieillissement en barrique pour se composer.

Pour chacune des bières présentées, ses saveurs principales seront définies. Celles-ci toutefois varieront selon le brasseur et les subtilités qu'il souhaite apporter à son brassage.

De même qu'une barrique "idéale" sera présentée, rien n'empêche de faire vieillir sa bière dans des options plus osées pour en faire ressortir des arômes singuliers qui rendront votre création unique. C'est là l'essence même du vieillissement en barrique ! Chaque bière issue en est différente, aussi au sein d'un même brassin.

Enfin, nous souhaitons signifier au lecteur que les bières et brasseries données à titre d'exemple pour chaque style ne sont ici présentes qu'à titre d'illustration et ne sont pas une recommandation d'achat. La grande majorité proviennent de brasseries françaises et belges, ou européennes, et obtiennent pour majorité une note supérieure à 3,5/5 sur Untappd, étant alors validées par la communauté. Si certaines de ces bières sont barriquées, là n'était pas le critère de sélection, seulement de représenter un style général.

# A DÉCOUVRIR AU FIL DE CET EBOOK :

**1. PORTER**

**2. IMPERIAL STOUT**

**3. BARLEYWINE**

**4. QUADRUPEL**

**5. STRONG ALE**

**6. LAMBIC**

**7. SAISON**

**8. FLANDERS RED ALE**

**9. SCOTCH ALE**

**10. RYE BEER**

**11. BIÈRES FUMÉES**



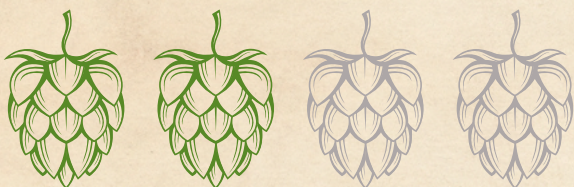
# 1. PORTER

Originaire de l'Angleterre du 18ème, la **Porter** succède à la **Butt-Beer** anglaise en orientant son débit vers les ouvriers des chantiers navals, surnommés "porter", qui désiraient une bière accessible.



Relativement douce en alcool sans être trop légère, l'amertume est modérée pour laisser les malts s'exprimer. La **Porter** se déclinera par la suite en **Strong Porter** qui deviendra la **Stout Porter**, puis simplement la **Stout**, plus houblonnée et alcoolisée.

## Profil



IBU [18 - 35]



ABV [4.0 - 5.5]



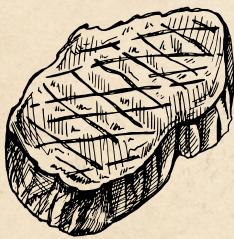


Les barriques de **Bourbon** et de **Whisky** sont les plus populaires pour le vieillissement des Porter. Les saveurs **sucrées** des premières et plus **fumées, épicées**, des secondes se marient bien avec le profil **chocolaté** et **caféiné** de la bière, tout en enrichissant le côté sucré et **velouté** de la Porter.

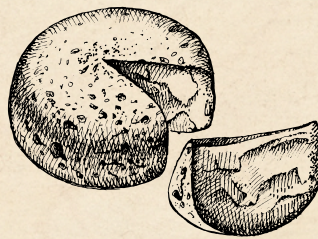


## Accords

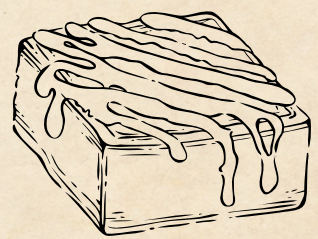
---



Viande grillée



Mimolette



Brownie au chocolat

## Exemples

---



# 2. IMPERIAL STOUT



Succédant aux **Porter** et leur déclinaisons plus puissantes (**Stout**), les **Imperial stout** ont vu le jour pour l'exportation dans la Russie Impériale de l'époque.

Beaucoup plus houblonnées et alcoolisées pour supporter le voyage au travers de la Baltique, les **IS** sont un concentré de malts grillés et de houblons, très puissantes en bouche et dépassant régulièrement les 12% ABV.

## Profil



IBU [50 - 90+]



ABV [8.0 - 12+]



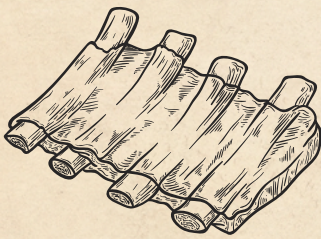


Les saveurs initiales des Imperial Stout étant les mêmes que les Porter, mais en plus intenses et moins caramélisées, les fûts de **Whisky** et de **Bourbon** sont, pour les mêmes raisons, idéaux. Les barriques de **rhum** sont tout à fait adaptées également à la puissance des Imperial Stout, venant complexifier la bière.

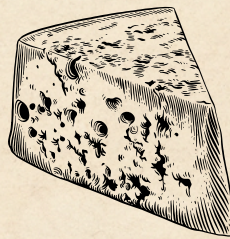


## Accords

---



Ribs au barbecue



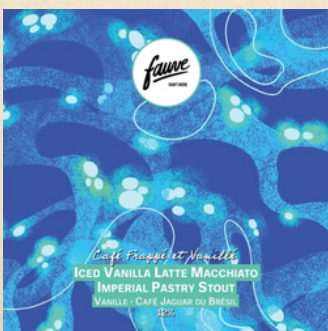
Fromage persillé



Glace à la vanille

## Exemples

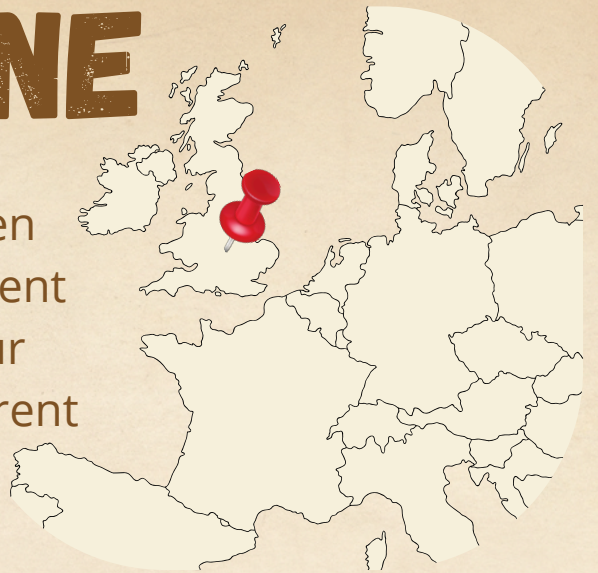
---



# 3. BARLEYWINE

Originnaire là encore du 18ème siècle en Angleterre, les **Barleywine**, qui signifient littéralement "vin d'orge", ont vu le jour alors que les guerres avec la France firent exploser le prix des vins importés.

Pour retrouver une boisson aussi puissante que les Bordeaux, les brasseurs anglais mirent au point une bière **plus forte** que d'ordinaire. Le profil malté offre des saveurs de noix, caramels et fruits secs pour cette bière contenant généralement entre 8 et 12% d'alcool.



## Profil



IBU [40 - 90+]



ABV [8.0 - 12+]





Les Barleywine sont des bières riches et puissantes qui trouvent à se bonifier dans des barriques de **Bourbon**, **Cognac**, **Rhum** ou encore de **vin rouge**. On cherchera à amplifier les notes de fruits secs et noirs, ainsi qu'apporter une touche de bois, de vanille et d'épices complexes.



## Accords

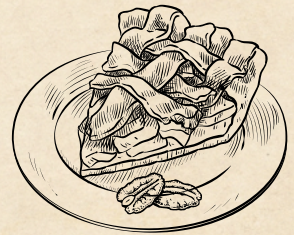
---



Gibier/Viande à la broche



Gouda vieux



Tarte aux noix

## Exemples

---



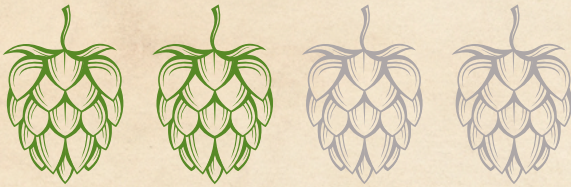
# 4. QUADRUPEL

Le style à proprement parler des **Belgian Quadrupel** est apparu au cours des années 1990 dans la brasserie **trappiste** de **Koningshoeven**, aux Pays-Bas. Le but était de proposer une bière plus forte encore que les **Triples d'abbaye**.



Le nom **Belgian** fait ici essentiellement référence au style des bières dites **d'abbaye**, brassant majoritairement cette version plus intense de la **Tripel**, qui se bonifie elle aussi très bien en barrique et qui propose des notes parfois similaires.

## Profil



IBU [20 - 35]



ABV [9.0 - 12]





Les barriques de **chêne français** simples ou ayant contenu **Cognac** ou **Armagnac** sont idéales pour faire vieillir ces bières qui recherchent la complexité des **fruits noirs, confits** et les **épices** douces, tout en s'imprégnant très bien du bois et de sa **vanilline**.



## Accords

---



Porc rôti



Gouda vieux



Tarte tatin

## Exemples

---



# 5. STRONG ALE

Les **Strong Ale** peuvent désigner toute une variété de bières de fermentation haute proposant un taux d'alcool plus élevé que la moyenne, mais avec un profil malté très présent et non grillé comme les **Stout** et **Porter** peuvent l'être.



Le style se décline en diverses versions telle la **English Strong Ale**, la **bière de garde française**, la **Triple d'abbaye belge**... et autres bières de tradition comme la **bière de Noël** par exemple. Diverses bières qui ont vu le jour un peu partout en Europe au Moyen-Âge et qui présentent une robe ambrée au brun-rougeâtre foncé.

## Profil



IBU [30 - 60]



ABV [5.5 - 8.0]

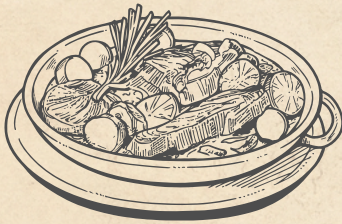




Les barriques de **Bourbon** et de **Sherry** vont permettre d'apporter des nuances de **vanilles**, épices légères et de bois pour la première, et des notes plutôt **sucrées**, de fruits secs (figes, raisins, dattes) et caramélisées pour la seconde, ce qui vient amplifier des saveurs déjà présentes dans cette bière.



## Accords



Boeuf braisé



Cheddar



Pudding au caramel

## Exemples



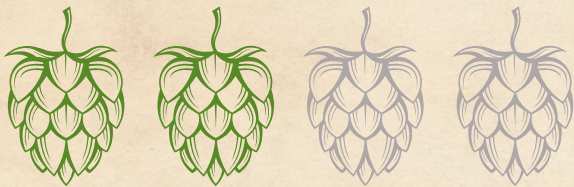
# 6. LAMBIC

Les bières **Lambic** font parties de la grande famille des bières acidulées. Une famille qui regroupe entre autre les **Gueuze, Faro, Berliner Weiss, Gose** ou autres **Oud Bruin** et **Red Flanders** sur lesquelles nous reviendrons.



Nous nous concentrerons ici sur les **Lambic**, ces bières Belge qui voient le jour vers le 13ème siècle dans la vallée de la Senne, en Belgique et dont la méthode de brassage n'a pas changé depuis des siècles. Présentant un profil faiblement malté et houblonné, les **Lambic** s'expriment plutôt par leur **acidité** et leur côté **fruité**.

## Profil



IBU [0 - 10]



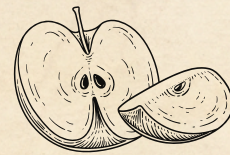
ABV [5.0 - 6.5]





Le style **Lambic** est probablement le plus représentatif de toutes les bières pouvant vieillir en barrique. Le procédé même de brassage inclut généralement un barriquage de plusieurs années qui, avec l'acidité de la fermentation spontanée, permet l'évolution complexe et profonde des arômes. On obtient par assemblage de **Lambic** jeune et âgée les **Gueuze**.

Les fûts de **vins**, blanc et rouge, ainsi que de **chêne neutre** sont recherchés pour le vieillissement.



## Accords

---



Moules



Fromages de chèvre



Tarte aux fruits

## Exemples

---



# 7. SAISON

Si toutes les bières **Saison** sont des bières de saison, toutes les bières de saison ne sont pas des bières **Saison**.

Historiquement, ces bières viennent de **Wallonie** où elles étaient brassées, vers le 18ème siècle, au cours de l'hiver avant d'observer une période de **garde** de plusieurs mois. Elles étaient destinées à être bues au cours de l'été par les travailleurs agricoles. Ce sont donc des bières rafraichissantes et faciles à boire. Les levures utilisées ont la particularité de consommer rapidement les sucres, produisant une **bière sèche et rustique**.



## Profil



IBU [20 - 35]



ABV [3.5 - 5.0]  
(pouvant dépasser 9%)





Les barriques de **Bourbon** et de **Sherry** vont permettre d'apporter des nuances de **vanilles**, épices légères et de bois pour la première, et des notes plutôt **sucrées**, de fruits secs (figes, raisins, dattes) et caramélisées pour la seconde, ce qui vient amplifier des saveurs déjà présentes dans cette bière.



## Accords



Viandes grillées



Fromages de chèvre



Tarte aux fruits

## Exemples



# 8. FLANDERS RED

Souvent décrites comme le **vin de Bourgogne de la bière** en raison de leur couleur rouge-brun profond, leur acidité marquée, et leur profil complexe, fruité et vineux, les **Flanders Red Ale** sont originaires de Flandre. Elles ont gagnées en popularité au 19ème siècle avec la brasserie **Rodenbach**. Bière acide aux notes de fruits rouges (cerise, prune), de vinaigre balsamique, et parfois de chocolat ou de vanille grâce au bois. Elle est à la fois **sucrée et acide**, avec un corps modérément léger et une effervescence délicate.



## Profil



IBU [10 - 25]



ABV [5.0 - 6.5]





Les **Flanders Red Ale** sont elles aussi des bières vieillissant traditionnellement en barrique et dont l'étape est incontournable pour apporter les saveurs de **fruits noirs**, chocolat et vanille caractéristiques des fûts en **chêne**. On recherchera principalement des barriques **neuves** ou ayant contenu du **vin** pour apporter une touche de vinaigre et accentuer l'acidité de la bière.



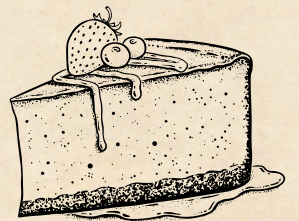
## Accords



Magret de canard

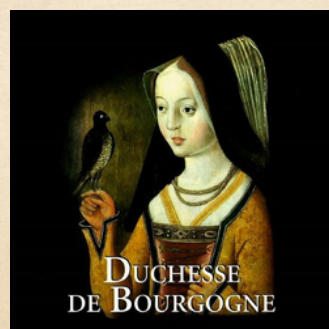
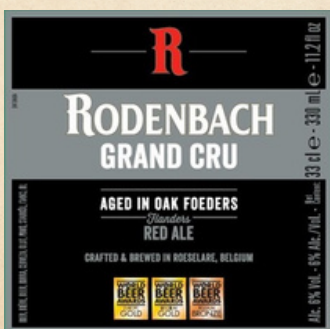


Gouda affiné



Cheesecake

## Exemples



# 9. SCOTCH ALE

Les **Scotch Ale**, originaires d'Ecosse depuis le 18ème siècle, se différencièrent des bières anglaises par un maltage **plus puissant** pour supporter le froid et l'humidité du haut pays.

Plusieurs **déclinaisons** du style voient le jour en fonction de la densité et l'on retrouve alors les 60/- ; 70/- et 80/-

Elles correspondaient au prix en **Shilling** du tonneau de 238 litres et représentent la **Light**, la **Heavy** et la **Export**. La version 90/- fût introduite par la suite pour représenter les **Pale Ale** en bouteille, mais est aujourd'hui représentative d'une Scotch Ale plus dense, tout comme l'introduction de la 120/- et 160/-, surnommées **Wee Heavy**.



## Profil



IBU [10 - 35] - selon déclinaisons



ABV [2.5 - 10] - selon déclinaisons





Les **Scotch Ale** font partie de cette tradition anglo-saxonne des bières en fût, qui ne devraient être servies qu'au "**cask**".

Les **Wee Heavy** sont particulièrement adaptées au vieillissement de par leur profil malté et alcoolisé.

Les barriques de **Whisky écossais** sont évidemment à privilégier pour enrichir la douceur maltée.



## Accords

---



Rôti d'agneau



Cheddar vieilli  
Gouda fumé



Tarte tatin

## Exemples

---



# 10. RYE BEER

Les **Rye Beer** ne sont pas un style à proprement parler mais une **déclinaison** utilisant du **seigle** dans le brassin. Il s'agit toutefois d'une céréale favorisant le vieillissement de par ses notes **rustiques** qui **s'enrichissent** avec le temps, au contraire du blé par exemple.



Céréale plutôt cultivée en Europe de l'Est, c'est toutefois en **Bavière** qu'apparaîtront les premières traces de **Roggenbier**, avant que le **Reinheitsgebot** ne les fasse s'oublier. Elles renaîtront à l'aube du 21ème siècle par des brasseurs soucieux des traditions historiques. Les **Bières de seigle** adaptées aux fûts sont **ambrées** ou **noires** car les versions **houblonnées** ne supportent pas le vieillissement.

## Profil



IBU [20 - 50]



ABV [5.0 - 8.0]



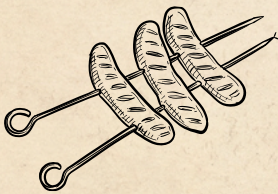


De part ses notes terreuses et épicées, les **Rye Beer** utilisant du malt torréfié sont idéales pour s'exprimer en barriques de **Whisky** et de **chêne américain** qui accentueront le côté boisé et épicé. Toutefois, les notes recherchées dépendront également de la bière de base, si celle-ci est plutôt **Ambrée** ou **Foncée**, de ses saveurs.

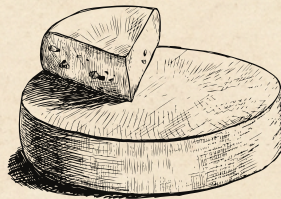


## Accords

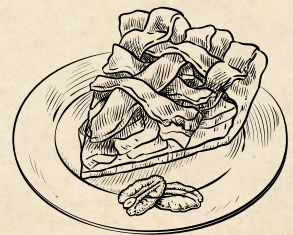
---



Saucisses grillées



Tomme de montagne  
Bleu d'Auvergne selon torréfaction



Tarte aux noix

## Exemples

---



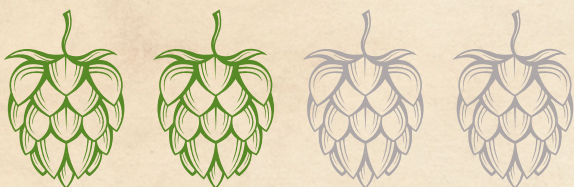
# 11. BIÈRE FUMÉE

Diverses bières ont vu le jour au cours du Moyen-Âge en Allemagne et en Pologne. Celles-ci sont brassées à partir de **malts fumés** lors du séchage qui confèrent à la bière un puissant goût de **fumée**, de **tourbé**, de **bacon**.



Parmi ces bières nous retrouvons traditionnellement la **Rauchbier** qui est la plus emblématique, la **Grodziskie**, la **Lichtenhainer**, mais également des déclinaisons de bières, généralement brunes, fumées telle la **Smoked Porter**.

## Profil



IBU [5 - 35] - selon le style



ABV [2.5 - 8.0] - selon le style



Les saveurs varient ensuite entre le chocolat, le café, le clou de girofle, ou encore les agrumes selon le style de la bière, qui peut même présenter une acidité.



Les barriques de **Whisky tourbé** sont évidemment idéales pour parfaire les arômes de la bière apportés par les malts fumés.

Le caractère **fumé** s'adoucit et gagne en complexité, tandis que les notes **boisées** de la barrique intensifient les saveurs robustes de la bière.



## Accords



Viande séchée



Gouda fumé



Crème brûlée

## Exemples



Vous voilà maintenant avec un pied dans le vieillissement en barrique et une connaissance, bien que peu approfondie, sur les différents styles de bières qui se prêtent au vieillissement, avec leurs origines, profils uniques et les accords culinaires qui réhaussent les saveurs subtiles de ces bières uniques.

Vieillir une bière est une expérience fascinante, où chaque année ajoute des nuances et des complexités au brassin, créant une véritable aventure sensorielle pour ceux qui ont la patience d'attendre.

Que vous choisissiez de déguster ces bières maintenant ou de les laisser reposer, souvenez-vous que le vieillissement est un hommage au temps et au savoir-faire brassicole. Ce voyage vous permet d'explorer des saveurs inédites, de découvrir des arômes nouveaux, et de savourer des notes de bois, d'épices et de fruits mûrs qui ne cessent de s'enrichir.

Mais le vieillissement en barrique est aussi, et surtout, un monde fascinant où l'expérimentation tient la place principale de maître d'œuvre au côté du temps. N'hésitez pas à essayer, expérimenter, affiner et assembler pour créer une pièce unique du paysage brassicole !

Merci d'avoir pris le temps de plonger dans cet univers avec nous. Que votre curiosité continue à vous guider dans la découverte de nouvelles bières, et que chaque dégustation vous offre un moment unique et précieux.

Vous pouvez retrouver tous nos articles sur le sujet de la bière, barriquée ou non, ainsi que nos guides sur :

<https://nomdunebiere.com/>

À votre santé, et bonne exploration !



**MERCI !**