Doppelleu Boxer AG

05.02.2020 – 06:16 Uhr

La Brewmaster Limited Ed. 22 ne met, cette fois-ci, pas à l'honneur un fruit!

D'exclusives fèves tonka sont propulsées sur le devant de la scène et aromatisent à merveille cette bière double.

Winterthour, le 05 février 2020: si cette bière vous fait penser à un dessert, vous avez raison, mais les possibilités sont encore plus vastes.

L'idée

De la levure belge devait constituer la base de cette 22e édition de la Brewmaster Limited Edition. "Tout simplement parce que je lui trouve un intérêt particulier", explique le maître brasseur Patrick Thomi. "Dans les versions précédentes de nos bières en édition limitée, des fruits et autres ingrédients spéciaux ont joué le rôle principal. Je voulais changer un peu la donne et laisser une place prédominante à une levure particulière". Le choix s'est donc porté sur une double belge. Un beau style de bière qui affiche un peu plus de douceur qu'une quadruple. L'alcool ne doit cependant pas prédominer, mais céder la place aux délicieux arômes de cette double. Les malts spéciaux utilisés soulignent à merveille cette répartition des rôles. C'est ce côté malté rappelant les desserts qui a finalement donné l'idée de recourir à la fève tonka, souvent utilisée dans les derniers plats d'un menu. De plus, l'association de ce style de bière avec la fève tonka est plutôt exceptionnelle, ce qui la rend particulièrement intéressante pour Doppelleu Boxer.

Le type de bière

En Belgique, il existe des bières d'intensités diverses: blonde ale, double, triple ou quadruple. Patrick Thomi a opté pour la double, une bière plus puissante, corsée et aux arômes de malt plus intenses. Il s'agit d'un type de bière souvent et volontiers brassé dans les monastères belges. Malgré l'ajout élevé de malt caramel, de sucre, voire de caramel, une double n'est pas aussi ronde qu'on pourrait le croire.

Les ingrédients spéciaux

Les fèves tonka sont les graines d'un arbre qui pousse surtout au nord de l'Amérique du Sud. Séchées avant d'être utilisées, elles dégagent un arôme qui ressemble à celui de la vanille, mais en plus complexe, plus divers, plus épicé et moins persistant.

Pour produire notre Tonka Dubbel, environ douze kilos de fèves ont été versés dans la Hop Gun pour être utilisés en Cold Infusion (avec de la bière froide), comparable au processus du houblonnage à cru. Ainsi, la bière circule à travers les fèves et peut être surveillée durant tout le processus par le maître brasseur. Celui-ci prélève des échantillons à intervalles rapprochés, afin de s'assurer que l'arôme correspond exactement à ses attentes - ni trop intense, ni trop faible.

Les accords

La Brewmaster Limited Ed.22Tonka Dubbel se marie sans conteste à merveille avec une panna cotta de tout genre. Bien entendu, on peut aussi l'accorder avec un fromage mi-salé, par exemple un Gruyère encore jeune ou un fromage d'abbaye. Si l'on ne souhaite pas attendre aussi longtemps avant la dégustation, on peut également savourer cette création avec une poularde de maïs au jus de veau, des paupiettes ou simplement de traditionnels plats mijotés pas trop lourds. Servir la bière dans un calice ou un verre de dégustation à environ 8 degrés. Il vaut mieux ne pas la consommer trop froide, car sinon on risque de ne pas sentir le fin arôme de la fève tonka. La teneur en alcool de 6,8% exige également une température de service modérée.

Disponibilité

La Brewmaster Limited Edition 22 - Tonka Dubbel est disponible, jusqu'à épuisement du stock, dans les grands magasins Coop de toute la Suisse, dans les commerces de boisson Rio, sur commande auprès de tous les distributeurs de boisson ou directement à la brasserie à Winterthour et Yverdon-les-bains.

Doppelleu Boxer AG
Industriestrasse 40
CH-8404 Winterthur
Telefon +41 52 233 08 70
Fax +41 52 233 08 71
www.doppelleuboxer.ch / www.animal.wine
www.facebook.com/doppelleu

Medieninhalte

Brewmaster Limited Edition Nr. 22: Tonka Dubbel

Diese Meldung kann unter https://www.presseportal.ch/fr/pm/100068398/100841135 abgerufen werden.