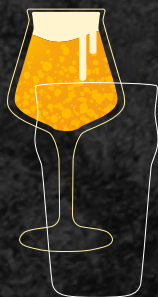




le Guide des **BIÈRES** en France



Conçu avec des biérologues français de renom, ce guide des bières du **Syndicat National des Brasseries Indépendantes**, a pour objectif d'aider les consommateurs à s'y retrouver parmi l'offre de plus en plus importante de **bières artisanales et indépendantes**.

SNBi
SYNDICAT NATIONAL
DES BRASSERIES INDÉPENDANTES

Bi
BRASSERIE
INDÉPENDANTE

DÉFINITION

La bière résulte de la fermentation alcoolique par la **levure**, d'un moût préparé à partir d'**eau**, de **malt de céréales** et de **houblon**.



Le malt est le résultat de la germination de céréales comme l'orge ou le blé. Il donne les sucres nécessaires à la fermentation, des arômes et il est responsable de la couleur de la bière. Les malteurs produisent plusieurs dizaines de variétés de malts.



Le houblon, plante grimpante dont on utilise uniquement les fleurs femelles en brasserie, apporte l'amertume et certaines notes aromatiques à la bière. Il existe environ 250 variétés de houblons.

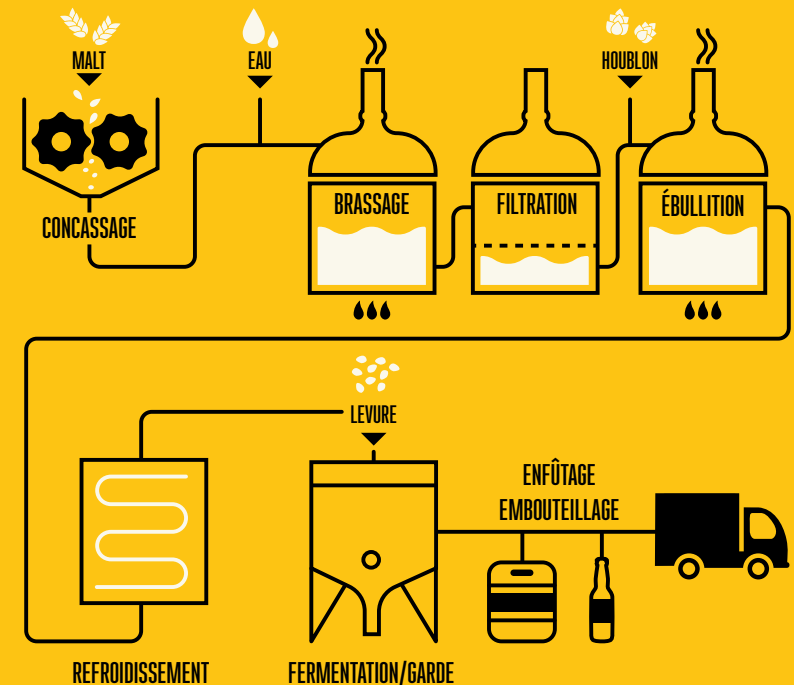


L'eau est l'ingrédient majeur de la bière (environ 90 %) et sa qualité (notamment des minéraux qui la composent) est primordiale sur le goût final de la bière.



La levure (champignon microscopique) est responsable du processus de fermentation.

Les différentes étapes DE FABRICATION DE LA BIÈRE





Le processus de FABRICATION

Brassage : Étape durant laquelle le malt concassé est mélangé à l'eau chaude et libère, sous l'action de ses enzymes, des sucres simples (qui seront transformés en alcool) et des sucres complexes (qui donneront du corps à la bière). Pendant le brassage, les arômes et colorants naturels contenus dans le malt sont également dissous dans l'eau.

Filtration : La filtration consiste à séparer les écorces du malt (drêches) et récupérer le moût limpide qui deviendra la bière.

Ébullition / houblonnage : étape durant laquelle le houblon est ajouté au moût en ébullition de manière à l'amériser et l'aromatiser (solubilisation des huiles essentielles). Cette étape permet également de stériliser le moût.

Refroidissement : À l'issue de l'ébullition il faut refroidir, le plus rapidement possible, le moût qui est à 100 °C avant de l'envoyer vers la cuve de fermentation.

Fermentation : lors de cette étape dont on contrôle la température, la levure transforme le sucre amené par le malt, en alcool, en dioxyde de carbone (CO₂), mais aussi en de nombreuses molécules aromatiques qui donnent son bouquet à la bière.

- **Fermentation haute**, utilisation de la levure « *Ale* » active à une température haute (autour de 20 °C).
- **Fermentation basse**, utilisation de la levure « *Lager* » active à une température plus basse (autour de 10 °C).
- **Fermentation mixte ou spontanée**, utilisation de micro-organismes présents dans l'environnement.

Garde : Après fermentation, la bière est stockée à basse température, dans une cuve de garde, pendant plusieurs semaines, afin que la bière s'affine et acquiert son bouquet et sa pétillance finale grâce au CO₂ produit.

Conditionnement : lorsque la bière est finie il convient de la conditionner en bouteilles ou en fûts. Dans certains cas la pétillance (prise de mousse) est obtenue en ajoutant du sucre au moment du conditionnement : on parle de refermentation. Dans les autres cas, la bière déjà pétillante est conditionnée sous pression (isobar).



Les familles de BIÈRES

Fermentation BASSE (LAGER)

blonde

< 7 % Alc. Vol.* : Bière pâle finement maltée mettant en avant les arômes de houblons nobles.

> 7 % Alc. Vol. : Bière de couleur paille à dorée, généreusement maltée.

blanche

< 7 % Alc. Vol. : Bière cuivrée à acajou, saveurs maltées voire caramélisées, amertume fine.

> 7 % Alc. Vol. : Bière cuivrée à acajou, généreusement maltée, aux notes de caramel, belle amertume.

ombrée

brune

< 7 % Alc. Vol. : Bière de couleur acajou à brun foncé, notes de malts riches et doux, chocolat, noisettes, caramel.

> 7 % Alc. Vol. : Bière de couleur acajou à brun foncé, généreusement maltée, aux saveurs de malt riches, chocolat, torréfiées.

noire

Bière noire aux saveurs maltées très marquées, torréfiées, de fruits noirs.

houblonnée

Bière aux notes houblonnées prépondérantes.

Fermentation HAUTE (ALE)

< 7 % Alc. Vol. : Bière pâle présentant un bel équilibre entre les notes maltées et les saveurs houblonnées.

> 7 % Alc. Vol. : Bière de couleur paille à dorée, généreusement maltée, marquée par les esters et une légère douceur.

Bière brassée avec au moins 1/3 de blé, malté ou cru. Notes acidulées qui apportent une fraîcheur en bouche. Les arômes des levures peuvent être très marqués. Utilisation fréquente d'épices et d'agrumes.

< 7 % Alc. Vol. : Bière cuivrée à acajou, saveurs maltées, caramélisées voire légèrement torréfiées, bien équilibrées par les houblons

> 7 % Alc. Vol. : Bière cuivrée à acajou, généreusement maltée, aux notes de caramel voire torréfiées, belle amertume.

< 7 % Alc. Vol. : Bière de couleur acajou à brun foncé, notes de malts riches et doux, chocolat, noisettes, caramel voire toffee. Texture légère à dense selon la recette.

> 7 % Alc. Vol. : Bière de couleur acajou à brun foncé, généreusement maltée, aux saveurs de malt riches, chocolat, torréfiées, caramélisées voire toffee. Texture dense, mousse de couleur beige à moka.

Bière noire aux notes maltées très marquées, torréfiées, et à la texture dense et onctueuse.

Bière dont le caractère houblonné est prédominant. Translucide ou non filtrée, l'amertume est bien marquée généralement avec des notes de fruits exotiques ou résineuses.

Quelques APPELLATIONS USUELLES

IPA

Sublimé par les houblons, cet ancien style anglais a été remis au goût du jour par les brasseries indépendantes. Les IPA ont une puissance aromatique marquée par les agrumes, les fruits exotiques ou des notes résineuses, ainsi qu'une amertume rafraîchissante.

Triple

Bière au degré d'alcool élevé, souvent supérieur à 8/9 % alc. Vol., marquée par les esters et les alcools supérieurs.

Bière de garde

Appellation réglementée typiquement française. Bière ayant subi une maturation d'au moins 21 jours.

Bière fumée / tourbée

Brassée avec un malt fumé ou tourbé qui lui donne son goût caractéristique.

Bière boisée

Bière ayant subi un passage en barrique neuve ou précédemment utilisée ou utilisation de copeaux de chêne.

Bière acide (sure)

Bière à l'acidité prépondérante du fait de l'action de micro-organismes spécifiques.

Bière de fermentation mixte ou spontanée

Bière qui subit une fermentation par des micro-organismes sauvages comme la Gueuze.

Bière saison

Bière sèche, légère, fruitée et épicée avec une pétillance supérieure.

Bière d'abbaye

Dénomination commerciale qui se décrit comme : Fermentation haute, puissante et fruitée souvent sur des saveurs de miel et/ou d'épices.

Bière de vigne

Bière avec adjonction de raisin ou de marc ou de vin ou de moût de raisin ou de lies.

Bière de printemps / mars

Historiquement brassée en hiver et dégustée au printemps aux notes légèrement maltées, fruitées et florales et avec une amertume moyenne.

Bière de Noël / hiver

Traditionnellement brassée pour les fêtes de fin d'année et bénéficiant d'une garde prolongée, elle a un profil gourmand et souvent épicé.

Bière au houblon frais

Utilisation de fleurs de houblon juste récoltées. Produite juste à la récolte : de fin août à fin septembre.

Bière à...

Bière produite par addition de matière végétale ou d'origine végétale ou de boisson alcoolisée ou de miel.

Bière aromatisée à...

Bière dans laquelle est ajouté un arôme naturel ou artificiel.

Bière sans alcool / panaché

Bière dont le taux d'alcool < 1,2 %.
Le panaché étant constitué d'un mélange de bière et de boisson gazeuse aromatisée.



Qualité, Transparence, Authenticité... le label « **BRASSERIE INDÉPENDANTE®** » repose sur plusieurs critères :

- 🍷 La brasserie est située en France.
- 🍷 La brasserie produit 100% de ses marques de bières.
- 🍷 La brasserie fait figurer sur son étiquette la mention suivante : « **Brassée et conditionnée par** (nom de la brasserie et adresse du site de production) », sur toutes les bières vendues par sa brasserie.
- 🍷 La brasserie s'engage à respecter toute la législation française en vigueur.
- 🍷 La brasserie remplit les critères fixés au code général des impôts.
- 🍷 La brasserie s'engage à ne pas dégrader l'image de la bière en général.

Les brasseuses et brasseurs indépendants et artisanaux œuvrent chaque jour pour accroître leur notoriété auprès du grand public et des professionnels.

En achetant une bière d'une brasserie siglée « **BRASSERIE INDÉPENDANTE®** », le consommateur :

- soutient les structures indépendantes et artisanales qui agissent au développement du territoire
- sait qu'il consomme des bières de qualité d'une véritable brasserie
- contribue au renouveau de la diversité des bières françaises



Choisissez toujours des bières sur lesquelles figurent clairement le nom et l'adresse de la brasserie. En choisissant une bière avec le **Label Bi** vous soutenez une brasserie indépendante française qui s'engage dans des valeurs fortes

Avec la participation de biérologues

Gilbert Delos

Hervé Loux

Emmanuel Gillard

Thibault Schuermans

Jérôme Thomas

Pour aller plus loin



SNBi
SYNDICAT NATIONAL
DES BRASSERIES INDÉPENDANTES

Créé en 2016, le Syndicat National des Brasseries Indépendantes (SNBi) a pour mission de **féderer, représenter, aider et défendre** l'ensemble des brasseries artisanales et indépendantes françaises.

www.snbi-france.fr • contact@snbi-france.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.