

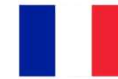
# Analyse sensorielle réalisée pour la Brasserie Mousses du Rouergue par Cyril Hubert.



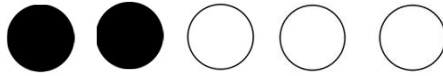
Biérologue et sommelier de la bière, Cyril Hubert a eu la chance de participer à 2 championnats du monde, juge international pour de grandes compétitions et auteur du livre : Et si on parlait bière, son rôle est de redonner les lettres de noblesse à la bière.

BRASSERIE : MOUSSES DU ROUERGUE

PAYS : FRANCE



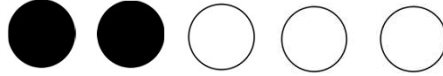
Douceur



AMERTUME



SÉCHRESSE



10-14°C

4.5 %



BULLES DE BLÉ



## AMERICAN WHEAT ALE



**ANALYSE VISUELLE** : Mousse très fine, homogène, volumineuse, à la teinte blanchâtre, très persistante. Bière voilée à laiteuse, de couleur blond pâle aux reflets citron et beurre frais



**ANALYSE OLFACTIVE** : Odeurs, très agréables, florales et fruitées offrant une belle touche estivale, dévoilant des notes de fruits à noyaux comme la pêche blanche, mais aussi agrumées, finement résineuses de type citron, lime. Les touches de céréales sont harmonieuses et offrent une pointe de biscuit et de miel sur le second nez



**ANALYSE GUSTATIVE** : Attaque relativement bien atténuée, peu de sucre, soutenue par une amertume légèrement évolutive, résineuse, les agrumes comme le pamplemousse et l'orange amère sont bien présents et apportent du pep's. Ici les céréales apportent un peu de douceur, mais laissent place à l'amertume. Effervescence fine, svelte, légèrement chatouilleuse pour un corps allant de très léger à léger. Finale atténuée, sèche, amère, résineuse, assez longue. Bière rafraîchissante



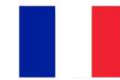
### ACCORDS BIÈRES & METS :

- Tartare de bar et St Jacques au citron caviar, vinaigrette au yuzu



BRASSERIE : MOUSSES DU ROUERGUE

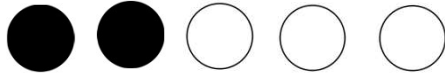
PAYS : FRANCE



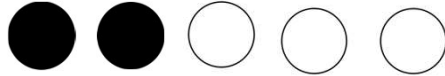
Douceur



AMERTUME



SÉCHRESSE



10-14°C

6.5 %



BULLES DES RUCHES



BELGIAN BLOND ALE AU MIEL



**ANALYSE VISUELLE** : Mousse très fine, homogène, volumineuse, à la teinte allant de blanc cassé à légèrement jaunâtre, moyennement persistante. Bière trouble de couleur blond miel moyen aux reflets jaune soleil... presque couchant.



**ANALYSE OLFACTIVE** : Odeurs légèrement florales, fleurs d'oranger, maltées, qui se dirigent clairement sur les céréales, offrant de belles notes de biscuit, de fruits confits légers, fruits cuits, pomme ou poire cuite. Le second nez évoque des odeurs subtiles de fruits à noyaux comme l'abricot ou sur les épices comme les écorces d'orange et de miel.



**ANALYSE GUSTATIVE** : Attaque sucrée, enrobée par une amertume légèrement herbacée, gentiment évolutive, offrant des tons d'écorces d'oranges amères. Les malts sont aussi présents et se défendent, mais restent dominés par l'amertume. L'alcool doux complète l'ensemble. Effervescence fine, soyeuse, pour un corps allant de léger à moyen. Finale douce au début, puis amère et sèche ensuite, amertume évolutive, assez longue.



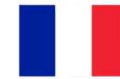
**ACCORDS BIÈRES & METS** :

- Potage de pomme de terre et endives, émulsion aux lardons, pignons de pins caramélisés

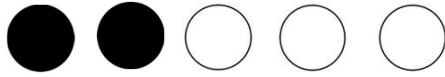


BRASSERIE : MOUSSES DU ROUERGUE

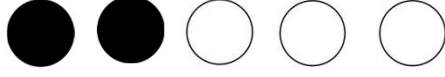
PAYS : FRANCE



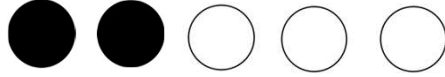
Douceur



AMERTUME



SÉCHRESSE



10-14°C

5 %



BULLES DE FEU

IRISH RED ALE



**ANALYSE VISUELLE** : Mousse très fine, homogène, volumineuse, à la teinte jaunâtre à ivoire, très persistante. Bière limpide, brillante de couleur ambré moyen aux reflets orangés cuivrés



**ANALYSE OLFACTIVE** : Odeurs assez légères, maltées, modérées offrant un caractère de céréales, de grains légèrement rôtis, de biscuit, de pain toasté, de miel voir même de fruits secs subtils de type raisins secs. Les odeurs houblonnées faibles et terreuses se marient bien aux notes de fruits cuits qui se dessinent au second nez



**ANALYSE GUSTATIVE** : Attaque assez douce, sur les malt, offrant une pointe toastée et caramélisée subtile, le palais est assez neutre parfaitement bien équilibrée avec la légère amertume qui se veut florale et très légèrement terreuse. L'équilibre a tendance à pencher légèrement du côté malté, même si une faible utilisation "possible" de grains rôtis peut légèrement augmenter l'impression d'amertume, ici les houblon équilibrent avec brio le tout. Effervescence fine, chatouilleuse, pour un corps léger. Finale douce, peu amère, un peu sèche, moyennement courte



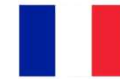
**ACCORDS BIÈRES & METS :**

- Parmentier de confit de canard aux marrons et à l'orange

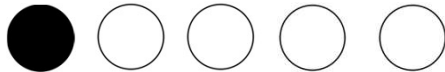


BRASSERIE : MOUSSES DU ROUERGUE

PAYS : FRANCE



Douceur



AMERTUME



SÉCHRESSE



10-14°C

5 %



BULLES DES CHAMPS



AMERICAN PALE ALE/APA



**ANALYSE VISUELLE** : Mousse très fine, homogène, volumineuse, à la teinte blanchâtre, très persistante. Bière limpide à laiteuse, très légèrement voilée, de couleur blond paille clair aux reflets jaune jaune imperial



**ANALYSE OLFACTIVE** : Odeurs florales, herbacées et fruitées, offrant de belles notes de fleurs blanches, complétées par des touches d'agrumes délicates, de type citron ou pamplemousse blanc, les odeurs de fruits à noyaux comme la pêche de vigne ou la nectarine sont légères, mais quand même perceptibles et apportent un côté gourmand. Les odeurs houblonnées sont délicates et modérées, de nature florale et épicées et des odeurs de biscuit apparaissent en fin de nez .



**ANALYSE GUSTATIVE** : Attaque faiblement sucrée, sur les céréales, enrobée de suite par une amertume évolutive, terreuse et herbacée, mais douce, qui donne un peu de peps à la douceur maltée. L'amertume persiste assez longtemps en bouche sans être trop brute. Une petite pointe épicée complète l'ensemble offrant des arômes d'écorces d'orange amères. Effervescence modérée, fine, veloutée, onctueuse, pour un corps léger. Finale faiblement douce, amère, sèche, terreuse, herbacée, épicée, voir même finement résineuse, évolutive, assez longue



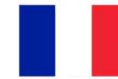
**ACCORDS BIÈRES & METS :**

- Carré d'agneau au four en baume d'herbe du jardin, ail confit, et légumes croquants, sauce au poivre,

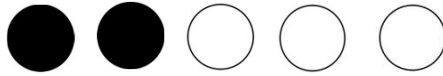


BRASSERIE : MOUSSES DU ROUERGUE

PAYS : FRANCE



Douceur



AMERTUME



SÉCHRESSE



10-14°C

4.5 %

SESSION IPA

SESSION IPA



**ANALYSE VISUELLE** : Mousse très fine, rebelle, volumineuse, qui laisse de la dentelle sur les parois du verre, mais qui retombe rapidement. Bière limpide, légèrement laiteuse de couleur blond paille clair aux reflets beurre frais



**ANALYSE OLFACTIVE** : Odeurs complexes, très parfumées, florales et fruitées, offrant de belles notes d'agrumes, de type citron, lime, pamplemousse, voir cédrat, les fruits exotiques sont très légers, mais une subtile pointe d'ananas est présente. Une odeur résineuse délicate apporte une belle touche estivale. Le second nez nous dirige vers des notes des fruits à noyaux, de type pêche blanche ou pêche de vigne



**ANALYSE GUSTATIVE** : Attaque relativement bien atténuée, très peu de sucre, enrobée de suite par une amertume évolutive, fraîche, résineuse, agrumée, très légèrement poivrée, le pamplemousse et l'orange amère sont bien présents et laissent peu de place aux malts qui sont juste là pour soutenir l'ensemble, une touche poivrée subtile complète le tout. Effervescence fine, svelte, cotonneuse, chatouilleuse, pour un corps très léger. Finale très peu sucrée, amère, résineuse, sèche, florale, très longue



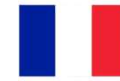
**ACCORDS BIÈRES & METS :**

- Carpaccio de rouget et d'espadon au poivre de Cayenne, zeste de combava et vinaigrette à la mangue

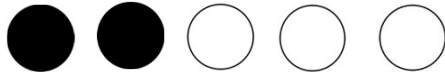


BRASSERIE : MOUSSES DU ROUERGUE

PAYS : FRANCE



Douceur



AMERTUME



SÉCHRESSE



10-14°C

5 %



BULLES DES MINES



IRISH STOUT/DRY STOUT



**ANALYSE VISUELLE** : Mousse très fine, homogène, volumineuse à la teinte marron clair cappuccino, très persistante. Bière opaque, de couleur brun profond, sombre aux reflet grenat, sang de boeuf



**ANALYSE OLFACTIVE** : Odeurs torréfiées et terreuses, offrant des tons de café dominants, de chocolat noir, de cacao, de caramel brûlé, de bâton de réglisse, de pain grillé, croûte de pain brûlé. Les touches houblonnées sont vraiment fine mais se dirigent des notes terreuses



**ANALYSE GUSTATIVE** : Attaque faiblement sucrée, très atténuée, très finement acidulée due aux malts torréfiés, soutenue par une amertume prononcées, torréfiée, qui offre des notes similaire trouvées au nez, comme le café noir, le chocolat noir, le cacao amer, le bâton de réglisse et le pain grillé. Les houblon donnent à l'ensemble un côté terreux permettant d'équilibrer un peu le tout. Effervescence fine, svelte, nuageuse, volumineuse, pour un corps léger. Finale torréfiées à souhait, amère, sèche, finement brûlée, très longue



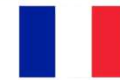
**ACCORDS BIÈRES & METS :**

- Huitres au bacon grillé, sabayon au champagne



BRASSERIE : MOUSSES DU ROUERGUE

PAYS : FRANCE



Douceur



AMERTUME



SÉCHRESSE



10-14°C

7%



HOPPY JACK



RYE IPA/DIPA/DOUBLE IPA



**ANALYSE VISUELLE** : Mousse très fine, homogène, volumineuse, à la teinte blanc cassé, très persistante. Bière limpide brillante de couleur blond moyen aux reflets orangés clairs



**ANALYSE OLFACTIVE** : Odeurs qui se dirigent sur les céréales et les fruits, on retrouve des fruits tropicaux frais et séchés, petite pointe de mangue séchée, de papaye, de melon, de fruits à noyaux de type pêche ou abricot, les notes épicées poivrées, apportées par le seigle sont néanmoins légères mais restent cohérentes avec le côté biscuité. Les odeurs d'alcool quand à elles sont subtiles mais se mêlent bien aux tons mielés sur le second nez



**ANALYSE GUSTATIVE** : Attaque douce et sucrée, enrobée de suite par une amertume résineuse, pineuse, agrumée, écorces de pamplemousse et fruitée, fruits tropicaux, dominante, évolutive, mais malgré tout assez douce et agréable. Les céréales jouent leur rôle et équilibrent un peu l'ensemble, même si c'est l'amertume au final qui domine. Les tons poivrés se sentent plus en bouche qu'au nez. Effervescence fine, nuageuse, soyeuse, assez tranquille pour un corps rond, légèrement charpenté. Finale douce au début, puis amère, résineuse, fruitée, un peu sèche, très longue



**ACCORDS BIÈRES & METS** :

- Burger Queen, guacamole d'avocat, échalotes confites, bœuf, purée de mangue, choux rouge, bacon grillé, tranche de munster

