

BIÈRE SAUVAGES BARRIQUÉE
GALLIA Myrtille

TANNIQUE, FRUITÉE, MINÉRALE

Une berliner weisse survitaminée

Jacques Ferté et Guillaume Roy se lancent en 2009 en reprenant Gallia, une ancienne brasserie parisienne abandonnée. Leur ambition : Redonner ses lettres de noblesse à cette marque historique française. C'est désormais chose faite et la brasserie dernier cri de Sucy en Brie produit une gamme régulière qui connaît un succès croissant.

Dans la brasserie historique de Pantin, Rémy Maurin, brasseur en chef, et grand amateur de vins naturels laisse désormais libre court à sa créativité, dans une gamme plus pointue, Sauvages. D'un côté, les bières élevées en fût ou en amphore. De l'autre des bières brassées avec du raisin. Parfois les deux. Des matières premières sélectionnées avec soin, des levures indigènes, du raisin (mais pas que), des macérations longues, des procédés inspirés de la vinification, de l'élevage en barrique et/ou en amphore de grès, du temps et surtout beaucoup d'amour, voilà Gallia Sauvages, une gamme à la frontière entre bière & vin.

Pour Gallia Sauvages Myrtille, Rémy a fait macérer son Imperial Berliner Weisse "Blanc" sur des myrtilles pendant toute une année. Dans un second temps, pour lui donner plus de gras et de complexité dans l'attaque, il l'a assemblée avec une barrique de la même bière, macérée quant à elle sur des raisins. Résultat ? Une bière tannique et gazeuse.



Matières Premières : Eau, malts, houblons, myrtilles, levures.

Fabrication : Macération lente en amphore de grès et en barrique. Le vieillissement en amphore est surtout utilisé en vinification. La porosité des amphores de grès permet une micro-oxygénation de la bière pendant l'élevage et apporte des notes minérales.

TAV : 12,4%

Dégustation : Attaque grasse et complexe. Bière tannique, fruitée et gazeuse, qui invite à un beau moment de dégustation, et qui nous rappelle la Lombardie.

Date : 2020

Bouteille : 66cl

Conditionnement : 6

Étui : Non