



Dali sans Gala, (contenant des raisins) et Barrique; cela n'aurait pas été la même chose, Gamay sans Toi, Les Sauvages, c'est pareil, sans vin, cene sont que des bières. Oui, mais des Gallia.

Gallia, la petite brasserie parisienne qui monte et qui ose briser, avec réussite, la frontière entre bière et vin.

Avec le brasseur maison, Rémy Maurin, amateur de vin nature la tentation de passer de l'autre côté du miroir était tentante. Elle a été tentée avec la gamme intitulée Sauvages composée de cinq bières réparties en deux sous gammes - Vendange

L'idée qui se cache derrière ces bières sauvages n'est pas de faire un coup marketing pour faire un coup marketing mais de mettre le pied dans le plat du vin.

C'est ce qu'ad'ailleurs fait Rémy Maurin, en sélectionnant les raisins puis en prenant à bras le corps tout le processus de vinification directement à la brasserie, les raisins y étant éraflés, foulés

et pressés à la main.

Une fois en cuve, la fermentation se fait naturellement. En parallèle, Rémy et son équipe ont préparé un moût de bière.

Une fois que les conditions idéales sont réunies, l'assemblage peut commencer. Le moût de bière étant ajouté au brassin du raisin progressivement.

Le choix des raisins a été fait scrupuleusement avec la collaboration de vignerons tels les alsaciens de l'étape, Lucas Reffel et la famille Detrich sans oublier Adrien Baloché, vigneron dans la Loire. Pour la Mirage 2000, ce sont

des abricots secs fumés au sarment de vigne qui sont utilisés tandis que la Mielleuse est un mélange de bière et d'hydromel. Elle est composée de 30% de malt, de 30% de miel (brasserie Croix de Chavaux à Montreuil) et 30% de sirop d'érable. La Mirage a reçu un soin identique puisque la bière vieillie pendant près de 8 mois dans des barriques de chêne français contenant les abricots.

Rien n'est fait ou laissé au hasard et cette rencontre entre la vigne et la bière s'est faite au bon endroit et avec la bonne personne.

Toute la gamme est

bio, en fermentation indigène et sans intrants ou sucres ajoutés et uniquement en format 66cl, pour plus de plaisir et se rapprocher du 75 cl courant dans le monde du vin.

Inutile de tourner cent sept ans autour de la bouteille, Les Sauvages sont très réussies. Et le but de séduire les amateurs de vin est atteint de bien belle manière.

Les amateurs de Gewurztraminer prendront du bon temps avec la Gallia Extrawurst. Son nez est quelque peu complexe, expressif, et plaisant, qui exhale des parfums de litchis, un zeste d'agrumes, de la bergamote et de la fleur d'oranger. En bouche, une sensation particulière au premier contact avec la bière mais très rapidement le côté vineux prend le dessus, avec une belle acidité et de la fraîcheur, l'ensemble est bien équilibré. Sur cette bière particulière les accords se feront plutôt sur une cuisine épicée, parfait sur un curry de crevettes ou une sole au lait de coco, magique sur un colombo de porc ou un rougail de bœuf, mais sur un poulet au gingembre (recette polynésienne), ce sera le Paradis.

Pour la Mielleuse, c'est une autre chanson. Le nez est délicat et frais qui offre un bouquet floral plaisant avec des notes de vanille, de fruits secs,



## POUR RÉALISER CE MÉLANGE DE BIÈRE-VIN, LA BRASSERIE GALLIA TRAVAILLE EN DIRECT AVEC DES VIGNERONS FRANÇAIS.

et d'épices torréfiées. En bouche, on découvre une bière avec une belle finesse de bulles qui apportent une certaine fraîcheur, son côté hydromel apporte du soyeux et de la rondeur, la bière est très aromatique et l'ensemble est harmonieux.

Pour une bière entre amis, autour d'un plateau de sushis, magique aussi sur des sashimis de saumon,

de thon ou de noix de St-Jacques, parfait sur des harengs fumés et dans un tout autre domaine, sur des figues rôties ou un soufflé aux agrumes.