

Bac de l'Avent 2017: Maeght Van Gottem

5 décembre – Maeght Van Gottem

ATTENTION : cette bière est à décapsuler avec précaution et patience !!!

La Maeght Van Gottem (Vierge de Gottem) est en effet embouteillée avec un cône de houblon qui provoquera un beau geyser (surtout si elle est ouverte trop vite). Vous voilà prévenu !

Passé cette surprise, vous découvrirez une blonde de 6,5% avec un nez très prononcé tourné vers les agrumes (citron surtout). En bouche elle se révèle un peu moins puissante mais restera dans la longueur.

Sur la technique, en laissant le cône de houblon dans la bouteille le brasseur lui laisse le temps de transmettre la quasi totalité de son arôme. C'est donc une formule un peu modifiée de dry hopping où l'on ajoute le houblon directement dans une cuve en fin de brassage. La durée est aussi un peu modifiée. Il est en effet rare que les brasseurs laissent le houblon plus de deux semaines dans la bière. Par ailleurs, cette est une technique à froid. On ne chauffera pas la bière en présence de ce houblon afin qu'il transmette le minimum d'amertume possible.

Elle est brassée par [Sint-Canarus](#), au pied de l'église de Deinze, du côté de Gand. Petite brasserie artisanale, elle produit aussi la Saint-Canarus triple (blonde) et la Potteloereke (brune).



Source : [Bac de l'Avent 2017: 5 décembre – Maeght Van Gottem](#)