

Dans les brasseries artisanales de Montpellier et sa région la pression monte pour l'oenobière en vogue sur le ter



Antoine Blain et Léo Roux, co-associés au Réserve. Christophe Zambora

Avec la multiplication des micro-brasseries, la bière quitte parfois le comptoir pour bien se tenir à table et trouver des terroirs d'attente avec le vin. Bienvenue dans le nouveau monde de l'oenobière.

Boisson très populaire, la bière se compose d'eau, de céréales, de levures et de houblon. Première pierre angulaire : le houblon apporte amertume et saveur. Il existe une centaine de variétés de cette plante aux propriétés apaisantes et conservatrices qui aurait été utilisée, dès le XI^{ème} siècle, par Hildegard de Bingen pour protéger la bière des bactéries. Le houblon comme la vigne a une palette organoleptique différente selon le lieu où il est planté. Les autres fondamentaux de la bière sont les levures qui comme pour le vin, peuvent être plus ou moins naturelles. Et les céréales telles que l'orge, le blé, le seigle, qui participent au mûlage.

UNE CONSOMMATION CROISSANTE

En France, la bière est la seule boisson alcoolisée dont la consommation augmente (321 litres/hab. en 2019) et cela, en faveur des bières artisanales. « L'industrie utilise des extraits quand le micro-brasseur sélectionne des variétés de houblon de qualité, ce qui participe au prix de revient de la bière artisanale dont les coûts de production sont dix fois plus élevés que pour la bière industrielle. Les brasseries artisanales sortent des recettes originales, consacrent

trois semaines à deux mois et parfois davantage au brassage puis à l'élevage, ce qui est trop long pour une bière industrielle », relate Antoine Blain, co-associé au Réserve à Montpellier et qui regroupe les micro-brasseries Sacrilège, Brewing Beers et Le Défour.

UNE ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Cultures du vin et de la bière semblent trouver un terroir d'attente, à travers l'emploi de raisin, de moût de moût de raisin permettant de faire fusionner les deux mondes. A en croire les brasseries de la métropole : « Les méthodes de fermentation de certaines bières sont assez proches du vin. Certains d'entre nous se sentent à la croisée des chemins entre la bière artisanale et les vins naturels », poursuit Antoine Blain.

« Nos bières hybrides entre le terroir. On explore des techniques, des recettes et des styles inspirés des bières fermières du nord de la France »

Rémi Gillozzo, gérant de La Malpolon

Sacrilège compte 200 barriques d'occasion de domaines réputés (Peyre Rose, Morilles, Doumas Gassac) auxquelles s'ajoutent 4 foudres de 35 hl.

L'élevage peut être porté à 6 mois dans des fûts de plusieurs vins, qui procurent une lente oxygénation et une coloration à la bière. « Lors des vendanges 2019, un essai a été mené avec le domaine de Morilles et la micro-brasserie La Barboite spécialisée dans les fermentations mixtes et naturelles », raconte Léo Roux chez Sacrilège. Le domaine de Morilles produit du vin en biodynamie sur le versant sud du pic Saint-Loup entre Saint-Jean-de-Cuculles et Cazevielle. « Avec lui, nous travaillons en économie circulaire. Il fournit le moût ou le moût pour nos bières qu'on leur redonne par la suite. » De retour au domaine, ces résidus sont distillés ou transformés en compost.

LA FUSION DE DEUX MONDES

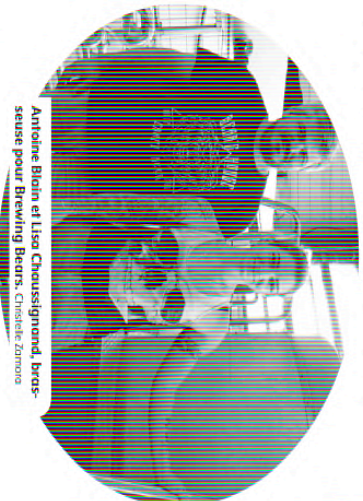
La suite de l'aventure, ce sont des bières sur moût de carignan, de viognier, élevées plusieurs mois en fûts. Un breuvage que Léo Roux décrit comme une bière hybride, entre un vin primeur et une bière rustique qui commence à percer dans la culture vigneronne et sur les marchés brassicoles. Puis Sacrilège développe des assemblages avec des bières de style Grope Ale à base de raisin Bio fermenté de syrah, grenache et chisaut servies en pression (5,90€ les 25 cl). A Lovèture, la brasserie La Malpolon défend les fermentations mixtes en levures indigènes ou sauvages (la réglementation anglo-saxonne porte de Wild Beer), « Sur ce créneau nature, on produit des bières complexes pour un public de connaisseurs épicuriens. Ces bières de garde vieillies en fûts

s'adressent aux cowistes et à la gastronomie. Nos bières hybrides entre bière et vin valorisent le local et le terroir. On explore des techniques, des recettes et des styles inspirés des bières fermières du nord de la France », développe Rémi Gillozzo, gérant de La Malpolon. Ces oenobières sont issues d'assemblage de moûts de bière et de raisin, de moût, ou de grappes. Avec trois profils : Grope Rouges (Bière sauvagée sur moût de raisin chisaut, syrah), Grope Blancs (Grape Ale, assemblage de bières sauvages sur moût de grenache blanc et moranne 2021) et Quart de Rouge (Grape Ale élaborée en co-fermentation de jus de raisin, de blé avec chisaut et carignan) - Rémi Gillozzo déclare exporter ces oenobières du Languedoc en Europe, tandis que des marchés s'ouvrent en Asie et aux States.

UNE DEMANDE MONDIALE

Ce brasseur estime la demande d'hybride bière-vin mondiale. « Ces bières complexes s'inscrivent dans la mouvance du vin nature et du pétillant naturel tandis que cette niche représente 30% de notre production. Si leur prix va de 10€ à 18€ la bouteille de 75 cl, un avantage est leur faible degré d'alcool - de 6 à 9 degrés - qui reste inférieur au vin », souligne-

Une affaire de femmes ?



Antoine Blain et Lisa Chaussignand, brasserie Ferveur. Christophe Zambora

A Montpellier, Lisa Chaussignand est l'unique brasseresse de la ville. Cette amatrice de bière est tombée dans la bière artisanale en étant serveuse. « Après un stage à la brasserie Ferveur à Mougins, j'ai commencé par des extraits avant d'avoir un poste chez Brewing Beers. Pour exercer ce métier très physique, il faut en vouloir », témoigne la brasseresse de 29 ans. Virginie de Bodi à la brasserie des Gerriques (Sommières), Elise Blanchet chez Ferveur (Mougins) sont aussi tombées dans la craft. Au Beer Love Fest, 52% des festivaliers sont des femmes. En France, le guide Hochette des bières est dirigé par Elisabeth Pierre et Nikkosi est la déesse de la bière dans la mythologie sumérienne.

-11. Si la bière au raisin (Grape Ale) dans les années 20, le boisson évolue donc de moût de raisin à bière de moût de raisin.

2015, ces techniques sont d'ailleurs certifiées par le programme de certification. « L'industrie a réuni les familles de bières tendance suscite donc un intérêt croissant pour les styles d'oenobières qui ouvrent de nouvelles perspectives d'expérimentation et de ligne des bières artisanales. Si certains vigneronns se méfient, l'engouement pour la diffusion de connaissances aux jeunes générations, notamment en France, est croissant (25-40 ans), même si l'intérêt au-delà de cette classe d'âge est en baisse. www.lamalpolon.fr

Beer Love



Du 12 au 17 septembre, est le thème du Beer Love édition, ce festival de bières artisanales dont 10 le thème est la bière locale. « Ce festival de houblons français sera lancé le 9 septembre à Montpellier. Antoine Blain, Cette semaine, de conférences et

PRÉ-SOIRÉE OFF DE L'AMBIANCE

Une pré-soirée Off de l'ambiance sera organisée le 10 septembre à Montpellier. Antoine Blain, Cette semaine, de conférences et