



Les brèves de Comptoir

Deux « Perle » très innovantes

Héritier d'une lignée de brasseurs alsaciens, Christian Artzner a entrepris depuis 2009 de relancer la marque familiale, la Perle.

S'il ne dispose pas encore de sa propre brasserie, il se montre de plus en plus innovant dans la création de bières originales. Après sa pils de très belle facture, sa Mondiale très aromatique, sa Démente (bière de blé aromatisée... à la menthe !), il vient d'innover avec deux lancements en fin d'année dernière, avec lesquelles il sort largement des sentiers battus.

La Perle des Iles est une rousse titrant 7 % d'alc. vol. De fermentation haute (à partir d'une levure d'une trappiste belge), elle est à base de malts d'orge un peu caramélisés, de houblons alsaciens et américains, et aromatisée aux écorces d'oranges (douce et amère) et de citron, et de gousses de vanille de Tahiti. Le nez est assez discret, puis du fruit exotique et des agrumes commencent à se développer. En bouche, l'attaque commence par une belle amertume, plutôt complexe, mais sans être trop agressive. Le corps se révèle avec une certaine rondeur, un peu caramélisé, tout en gardant beaucoup de fraîcheur. Les arômes sont très fondus, sans pouvoir être vraiment distingués. Beaucoup de charme pour une bière d'abord désaltérante, mais qui persiste sur une réelle richesse aromatique.



Encore plus innovante, la Perle dans les Vignes (8,8 % d'alc.vol.) allie à la fois 3/4 de moût de malt d'orge avec 1/4 de moût de raisin (pinot blanc d'Alsace), assemblés lors de l'ébullition (avec ajout d'un houblon à l'arôme de raisin). Après une fermentation haute, elle connaît une longue garde et une refermentation en bouteille. Ambrée trouble, elle développe un nez très original, sur le fruité (abricot, muscat, melon) d'une belle fraîcheur. On retrouve en bouche tout ce fruité, bien fondu et d'une grande élégance, même si les origines vineuses ne sont pas trop perceptibles. Le degré d'alcool ne se fait pas sentir, car c'est une bière avant toute charmeuse. La persistance, tout en finesse, est toujours sur le fruité, même si un peu d'amertume houblonnée se laisse percevoir.

Deux belles créations, inattendues finalement, qui augurent bien de la renaissance de la Perle. Espérons que Christian Artzner sera bientôt dans ses murs pour pouvoir encore plus nous surprendre et nous charmer.