



La Choulette Ambrée

Den fyldige, klassiske Bière de Garde stil, med dyb farve og stor nuancerig eftersmag.



Blanche de Cambrai

Weissbier type med tilsætning af krydderurter. Ufiltreret og upasteuriseret.



La Tour d'Ostrevant

Kraftfuldt mesterbryg, der af mange betegnes som La Choulette's bedste Bière de Garde.



La Choulette Framboise

Den fødte aperitif eller dessertøl. Nuanceret rig smag af frisk humle og søde hindbær.

Øl til mad

Bière de Garde egner sig fortræffeligt til mad, prøv dem til retter med svinekød, kalvekød, lam og vildt, og selvfølgelig selvskrevet til den store frokost. Prøv også Blanche de Cambrai til fiskeretter.



LA CHOULETTE



Bondegårds-øl

La Choulette er grundlagt i 1885, og drives i dag som dengang i en meget gammeldags og traditionel „bondegårdsstil“. Det lille bryggeri ledes af Alain Dhaussy, og hans kone Martine, der har haft brygtraditionen tæt på sig, gennem hele livet. Alains bedstefar var nemlig også brygger på La Choulette. Men først i slutningen af 1970'erne købte Alain bryggeriet igen, fra bedstefaderens gode ven, og har siden ført det videre, i den gamle traditionelle stil, der har gjort bryggeriet kendt som et af Frankrigs allerbedste.

Bière de Garde

La Choulette har altid specialiseret sig i de traditionelle franske „Bière de Garde“, der betyder noget i retning af „gemme“øl“, og det er netop hvad man gjorde i gamle dage. Øllet blev oprindeligt brygget i februar, og blev gemt til sommeren, hvor brygning på grund af de høje temperaturer var umulig.

Traditionelt har Bière de Garde været en overgæret øl, men på La Choulette har man opdaget en overgærings-gærtype, der paradoksalt nok falder til bunden, men stadig gæres ved rimeligt høje temperaturer. Indimellem anvendes der dog også en traditionel overgær, men Alain mener at der samtidig med en stor respekt for traditionerne, godt må udvikles og nytænkes så længe det ikke går ud over øllets kvalitet.

La Choulette Bière de Garde nydes bedst ved 8-10 grader af rummelige hvidvinsglas, eller det specielle La Choulette øl-glas.

LA CHOULETTE



Champagne flasker

Bière de Garde har tradition for at blive tappet på flotte Champagne flasker. Alain mener at øllet kun udvikler sin smag i disse flasker, mens de små 33 cl. „kun“ er til relativ hurtig fornøjelse. Humlen der anvendes på La Choulette er både flamsk og Hallertau humle, og øllet filtreres kun groft, for at sikre så mange smagsnuancer som muligt. Derfor kan der forekomme små uskadelige gærdepoter i flaskerne. Hvad angår den fantastisk spændende „Framboise“ og Weissbier typen „Blanche de Cambrai“, bliver de kun klarfiltreret og ikke pasteuriseret.

Udover de nævnte øl på bagsiden føres også fra Choulette Bière de Sans Culottes, Choulette Brune og Abbaye de Vaucelles.

La Tour d'Ostrevant  2 ud af 2 glas

„...en kraftig lang, eftersmag af humle, der næsten klistrer til tungen..“

GYLDENDALS
ØLGUIDE

LA CHOULETTE

