

## Shopping Printemps



### ONCTUEUSE

Créée en 2012, à Epinay-sous-Sénart (91), cette brasserie propose aujourd'hui une belle gamme. Cette ambrée peu sucrée joue sur le velours : fine, douce, elle développe des notes de malt, de caramel avec une agréable finale marquée par des notes légères de torréfaction qui lui donnent du caractère. Parisis ambrée, 2,90 €, 33 cl. [savour-biere.com](http://savour-biere.com)



### COMPLEXE

Sa fermentation a été obtenue pour partie avec des levures de champagne. Elle est à la fois maltée et ronde, rafraîchie par les notes amères du houblon. Un bel exercice de style, puissant - ce brassin titre 10,9% -, qui développe en finale des notes de toffee, de malt et d'agrumes. Page 24 Barley Wine, 3,30 €, 33 cl. [savour-biere.com](http://savour-biere.com)



### DOUCE

Blonde de type lager, c'est-à-dire de fermentation basse, elle est élaborée par une brasserie lyonnaise, qui travaille avec talent depuis vingt ans, animant salles de concert, bars et restaurants. Légère et douce, désaltérante, elle fait partie des nouveautés 2018 à ne pas manquer. Ninkasi Fight The Flower, 3,50 €, 33 cl. [shop-ninkasi.fr](http://shop-ninkasi.fr)



### MONTAGARDE

Voisine de la brasserie du Mont-Blanc, sur les rives du lac du Bourget, à Aix-les-Bains (73), la brasserie des Cimes respecte les plus pures règles artisanales. Cette bière blonde, forte, a des saveurs de malt, d'épices, des notes légères de houblon et une guirlande d'arômes floraux et fruités. Brasserie des Cimes Yeti, 2,70 €, 33 cl. [drinks-explorer.com](http://drinks-explorer.com)



### ÉPICÉE

La célèbre marque anglaise d'amplis pour guitares électriques a sorti une triple sous son nom, mais c'est la brasserie vendéenne Mélusine qui la brasse. Cocorico ! donc. Ample, puissante, une bière de garde, bio qui plus est, peu houblonnée, aux saveurs de caramel, d'épices, de malt. Marshall Rock and Roll Triple, 3,50 €, 33 cl. [savour-biere.com](http://savour-biere.com)

## Coup de pression

Depuis 2015, le salon Planète bière réunit la fine fleur du houblon avec un succès grandissant. À tel point qu'une centaine d'exposants de quatorze pays étaient présents, les 24 et 25 mars, à la cité de la Mode et du Design, à Paris, avec quelque cinq cents bières à déguster. Un salon qui s'est imposé comme LE rendez-vous des amoureux ou des curieux. Normal, son créateur et organisateur n'est autre que Philippe Jugé, sans doute le meilleur spécialiste français de la bière et du whisky. Nous y avons fait notre marché. Voici, pour ceux qui n'ont pu s'y rendre, une (petite) sélection de six bières artisanales françaises de style différent, avec comme dénominateur commun l'inventivité et le perfectionnisme. **MARIE GRÉZARD**



### INTENSE

Dans la série des super-héros, cette IPA est une bière houblonnée à froid. Elle est intense, présente beaucoup de saveurs florales et exotiques, une amertume marquée - normal pour une IPA. Les amoureux du genre ne seront pas déçus et ceux qui ne sont pas fans ne pourront que s'y convertir. Frog Beer, Ka...Pow! IPA, 3,60 €, 33 cl. [lerepairedebacchus.com](http://lerepairedebacchus.com), [Monoprix](http://Monoprix.com).