



Nouvelle trappiste de la brasserie Chimay : la Chimay 150, une bière d'exception

Chimay, le 28 avril 2021 - Dès ce 1^{er} mai, les amateurs de bière auront l'occasion de découvrir la nouvelle trappiste de Chimay, la Chimay 150, une bière blonde de caractère qui rejoint l'assortiment permanent de la brasserie.



L'élégance et la finesse d'une trappiste d'exception

Au premier regard, la Chimay 150 se présente dans une robe or, coiffée d'une mousse blanche compacte. Cette bière blonde forte titre à 10 degrés et offre un bel équilibre en bouche.

Rafraîchissante et fruitée, savoureuse et puissante, cette trappiste présente des arômes de menthe, de bergamote, de citron vert et d'eucalyptus qui vous emmèneront dans un surprenant voyage. Ses saveurs délicates, de romarin et de clou de girofle, s'associent à merveille à de subtiles touches florales, égayées d'une pointe de gingembre revigorant.

Son corps rond et doux, son goût fumé et épicé, caractéristiques des bières de Chimay, vous laisseront en bouche un arrière-goût merveilleusement raffiné. Pour la produire, la brasserie a mélangé deux houblons réputés pour leur finesse : le Saaz et l'Hallertau Mittelfrüh, et y a ajouté une épice secrète qui lui confère ce goût si unique.

Pourquoi 150 ?

La Chimay 150 est le fruit de l'expérience de générations de brasseurs, qui se sont succédés depuis 150 ans au sein de la brasserie Chimay. En effet, en 2012, pour cet anniversaire, la Chimay 150 avait été brassée pour la toute première fois, en édition limitée (150 000 bouteilles). Fortement réclamée par les quelques privilégiés qui avaient eu l'opportunité de la goûter, Chimay a décidé d'intégrer cette bière d'exception de manière permanente dans son assortiment. Cette trappiste endosse la couleur verte, une couleur dont la force et le caractère rappellent les qualités de cette nouvelle bière blonde.

« Nous sommes fiers d'intégrer cette trappiste dans notre assortiment permanent », explique Xavier Pirlot, Directeur Général Bières et Fromages de Chimay. « Cette bière d'exception vient renforcer l'esprit du Goût, du Sens et du Vrai qui caractérise Chimay. Cette bière au goût équilibré a été brassée selon la recette élaborée en 2012 et rassemble 150 ans de savoir-faire. Avec ce lancement, nous poursuivons notre mission, en tant que brasserie et fromagerie trappiste, de développer la région et de soutenir les œuvres à caractère social. »





Chimay, bien plus que de la bière et du fromage

Les alentours de l'abbaye de Chimay constituent un écrin naturel, à visiter si vous êtes de passage dans la région. Pour le lancement de cette nouvelle bière, un itinéraire de randonnée aux couleurs de la Chimay 150 a été mis en place au départ de l'Auberge de Poteaupré. Accessible toute l'année, cette boucle de 10 kms dans les bois alentours vient faire écho aux 10 degrés de la bière. Avec à la clé, pour étancher la soif des randonneurs, une bière bien fraîche, disponible à l'Auberge de Poteaupré.

Dès le 1^{er} mai, quelques privilégiés, ayant pris part à un concours, auront la chance de découvrir la Chimay 150 en exclusivité, après une randonnée de 10 km. La Chimay 150, en bouteille de 33cl, sera disponible à la vente dès le 4 mai chez Discobeer (spécialiste en boissons - Route Charlemagne 5, 6464 Baileux) et à l'Auberge de Poteaupré (dès sa réouverture - le 8 mai - Rue Poteaupré 5, 6464 Bourlers). A partir du 1^{er} juin, elle sera disponible pour l'Horeca et les négociants en bières.



À propos du groupe Chimay

L'activité monastique a débuté à Chimay en 1850. Le Groupe Chimay (Bière de Chimay, Chimay Fromage, Discobeer, Auberge de Poteaupré, Fondation Chimay Wartoise, Abbaye de Scourmont, Solidarité Cisterienne,...) emploie plus de 250 personnes. D'autre part, l'activité du groupe génère de nombreux emplois indirects dans la région, notamment auprès des producteurs laitiers de la région. Au-delà d'une dimension humaine importante, Chimay s'investit également pour le respect de la planète et de ses ressources. La brasserie et la fromagerie de Chimay reversent depuis leur origine, la majorité des bénéfices à l'entraide sociale.

Le saviez-vous ?

Le logo « trappist » certifie que la bière est produite au sein même de l'abbaye, sous la supervision des moines, et que l'essentiel des revenus est destiné à des œuvres à caractère social

Une bière brassée avec savoir se déguste avec sagesse.