# GESCHIEDENIS

## BIEREN EN KAZEN VAN CHIMAY: EEN OUDE TRADITIE

Het verhaal begint in 1844 wanneer Jean-Baptiste Jourdain, pastoor van het dorpje Virelles, de Prins van Chimay overtuigt zijn steun te verlenen aan de bouw van een cisterciënzerabdij op een open plek in Scourmont. De Prins ziet dit als een gelegenheid om de moerassen te bewerken; deze barre gronden die in een arme streek als weiland dienst deden en die de bewoners niet langer bebouwden.

Aldus komen er in 1850 in Chimay 17 monniken aan, afkomstig van de Sint-Sixtusabdij in Westvleteren. Deze monniken behoren tot de cisterciënzerorde van « La Trappe » en wijden zich volledig aan het monastieke leven volgens de lijfspreuk « Ora et Labora »: de Heer loven maar eveneens werken om inkomsten te vergaren en de hen omringende gemeenschap te helpen.

De monniken beginnen het land op de 'Mont du Secours' te bewerken en gaan aan de slag om de vele moerassen vruchtbaar te maken.

Later kopen ze 50 koeien van het zuivere 'Hollandse' ras en starten zo met de vervaardiging van boter. De monniken produceren ook koolzaadolie en bouwen ze een melkfabriek, een kaasfabriek en een bakkerij. Al deze activiteiten zorgden voor inkomsten om de groeiende kloostergemeenschap te onderhouden. Hun producten vallen meteen in de smaak bij de mensen uit de streek, die de eerste ambassadeurs van de trappistenkwaliteit zullen worden.

## BIEREN VAN CHIMAY

De monniken van Chimay brouwen hun eerste bier in 1862. Ze doen dit op basis van de kloostertradities, dit wil zeggen een natuurlijk brouwproces en een hoge gisting, gevolgd door een gisting op fles. De tweede gisting – die kenmerkend is voor Chimay – bepaalt het unieke karakter van het bier dat tot op vandaag trouw blijft aan het prototype dat voor het paasfeest van 1948 uitgebracht werd. Datzelfde jaar isoleert Vader Theodore de gist die sindsdien niet veranderd is en het Chimay-bier zijn unieke smaak geeft. Het recept dat vandaag gebruikt wordt, volgt nog steeds het originele recept uit 1862. Het is vandaag dan ook al meer dan 150 jaar oud. De brouwerij is al sinds 1948 in de cisterciënzerabdij gevestigd. De bieren van Chimay, die vandaag tot ver buiten onze landsgrenzen in de smaak vallen, worden er nog altijd gebrouwen onder toeziend oog van de monniken.

Het spreekt voor zich dat de technologie sindsdien geëvolueerd is. Ze staat echter nog steeds ten dienste van de kwaliteit en de eeuwenoude brouwtraditie, waarbij de unieke smaak van de bieren van Chimay met eenvoud bewaard wordt.

Vindt onze videos op:
- water https://youtu.be/Oi0qZuZSZHQ
- gist https://youtu.be/bxm9NFFtUBE
- hop https://youtu.be/BEvNc4lsFGQ
- gerst https://youtu.be/QY9csQVKmF8

## KAZEN VAN CHIMAY

In 1876 reisde pater Benoît naar Frankrijk om er halfzachte kaas te leren maken: de 'trappistenkaas' van Chimay was een feit!

Nadien werd de infrastructuur gemoderniseerd, nam de productie toe en breidde de afzetmarkt uit op grote schaal.

De moderne productie-eenheid – die gecertificeerd is volgens diverse sinds 1997 ingevoerde kwaliteitsnormen en vandaag beschikt over het IFS Foodcertificaat – egt zich vandaag nog steeds toe op de productie van Chimaykazen volgens de kwaliteits- en authenticiteitsprincipes die de monniken van Scourmont na aan het hart lagen.
Chimay-kazen worden uitsluitend met streekmelk gemaakt en op ambachtelijke wijze geproduceerd. Ze gaan vooral in België over de toonbank, maar worden ook uitgevoerd naar Frankrijk, de Verenigde Staten, Nederland,...

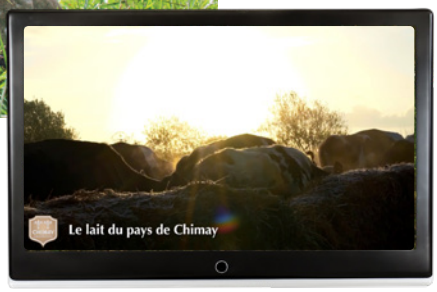
Vandaag, biedt de productie werk aan ongeveer 30 mensen. De jaarlijkse productie bedraagt ± 900 ton kaas.

## REGIONALE MELK

Chimay-kazen worden uitsluitend met streekmelk gemaakt en op ambachtelijke wijze geproduceerd.
Alle kazen van Chimay worden gemaakt op basis van 100% regionale melk die door Coferme, een melkcoöperatie uit Chimay, ingezameld wordt in een straal van 40 km rond de abdij.

Een aantal kazen, zoals de Vieux Chimay, worden geproduceerd met smaakvolle grasmelk die van mei tot september ingezameld wordt.

De smaak van een natuurlijke kaas zoals Chimay kan door het jaar lichtjes veranderen omdat de melk zelf verandert naargelang de lactatieperiode.




Ontdek de video op:
https://www.youtube.com/watch?v=v90hn6yWUCA

## TRAPPIST-CRITERIA

**Een 'trappist' krijgt het logo Authentic Trappist Product (ATP) als het voldoet aan een aantal strenge criteria eigen aan dit logo:**

Het bier moet gebrouwen worden binnen de muren of in de buurt van een trappistenabdij;

•

Het bier moet gebrouwen en verhandeld worden door de trappistenmonniken of onder hun toezicht;

•

Een deel van de opbrengst wordt gebruikt om in het levensonderhoud van de monniken te voorzien en de site van de abdij te onderhouden; de rest wordt overgemaakt aan de liefdadigheidswerken van de monnikengemeenschap.

## CHIMAY: EEN BEDRIJF MET EEN HART VOOR MENS EN MILIEU

Wat betreft de derde regel dragen de brouwerij en kaasmakerij van Chimay hun steentje bij door sinds het prille begin, respectievelijk in 1862 en 1876, het overgrote deel van hun winst over te maken aan sociale projecten. De regio Chimay krijgt veel steun maar ook internationale projecten krijgen de nodige aandacht. Vandaag levert Chimay haar bijdrage via de stichting Chimay Wartoise (1996) en de vzw Solidarité Cistercienne (1989).

Naast een belangrijk menselijk aspect zet Chimay ook zijn beste beentje voor om de planeet en haar bronnen in stand te houden.
Toen de monniken van Chimay in 1850 neerstreken op de Mont du Secours werkten ze met hart en ziel om hun natuurlijke bronnen in stand te houden. Dat doen ze vandaag nog steeds op allerlei manieren (zuiveringsstation, beschermde zones rond de abdij, windturbineprojecten, zonnepanelen, ...).

Naar aanleiding van de «Accord de Branche» heeft Bières de Chimay sinds 2002 heel wat grote investeringen gedaan om zijn uitstoot van broeikasgassen verminderen en zijn energie-efficiëntie verbeteren : isoleren van gebouwen, plaatsen van zonnepanelen, aankoop van een pelletkachel, terugwinnen van energie, een zuiveringsstation, ...
De volledige abdij en het hotel (100 personen) worden hoofdzakelijk verwarmd door recuperatie van de warmte die bij het brouwproces vrijkomt.

Elk jaar investeert de brouwerij tussen drie en vijf miljoen euro in materiaal en gebouwen om haar energie-efficiënte te verhogen. In 2019 opent Bières de Chimay zijn gloednieuwe bottellijn in een splinternieuwe hal van 4000 m² met 1200 zonnepanelen op het dak. In 2020 installeert eigen windturbine in samenwerking met Bee. De kaasmakerij blijft niet achter met een jaarlijks budget tussen € 300 000 en € 500 000.

# KAZEN EN BIEREN COMBINATIE

## — SINDS 1876 —

Dankzij zijn dubbele activiteit van bier brouwen en kaas maken, slaagt Chimay er al meer dan een eeuw in om bieren en kazen tot een unieke ervaring voor uw smaakpapillen te verheffen.

# DE CHIMAY-BIEREN

**CHIMAY BLAUW**
**FORMAAT: 33CL, 75CL, VAT, MAGNUM 1.5L, JEROBOAM 3L, MATHUSALEM 6L**
**% ALCOHOL : 9%**
Chimay Blauw is een krachtig, donkerbruin bier met fruitige, chocolade- en kruidige aroma's dat doorheen de jaren alleen maar beter wordt.

**CHIMAY BLAUW GEFERMENTEERD IN VATEN**
**FORMAAT: 37,5CL EN 75CL**
Sinds 2015, herstelt Chimay een eenwenoude methode in ere; het laten rijpen van de Chimay Grande Réserve op houten vaten. Deze rijpingsmethode verrijkt het bier met uitzonderlijke aroma's en een complexe smaak. De smaak varieert afhankelijk van het type vat dat gebruikt wordt. Het bier ondergaat drie fermentaties : een erste in tank, een tweede in vaten en een derde in fles.
**2015/100% Eik - 2016/Cognac - 2017/Rum - 2018/Whisky - 2019/Eik - 2020/Armagnac - 2021/Rum - 2022/Whisky**

**CHIMAY ROOD**
**FORMAAT: 33CL, 75CL, VAT EN MAGNUM 1.5L**
**% ALCOHOL : 7%**
Chimay Rood is een koperkleurig bruin bier dat rijkelijke fruitsmaken combineert met toetsen van geroosterd brood en zoete karamel.

**CHIMAY GOUD**
**FORMAAT: 33CL, 75CL EN VAT**
**% ALCOHOL : 4.8%**
Chimay Goud is een lichtblond bier dat kruidige en bloemige aroma's combineert met een vleugje citrus.

**CHIMAY TRIPEL**
**FORMAAT: 33CL, 75CL, VAT EN MAGNUM 1.5L**
**% ALCOHOL : 8%**
Chimay Tripel is een krachtig blond bier met toetsen van fruit en kruiden, mooi uitgebalanceerd door de bitterheid en de geur van de hop.

**CHIMAY 150**
**FORMAAT: 33CL EN 75CL**
**% ALCOHOL: 10%**
Chimay 150 is een verfijnd en verfrissend sterk blond bier met een evenwichtige smaak, een bloemige geur en aroma's van gedroogd fruit en kruiden.

# DE CHIMAY- KAZEN

**GRAND CHIMAY**
**(320g, 2kg wiel, 2kg brood, 200g snijden)**
Deze kaas, volgens een authentiek recept van de monniken, is een halfharde, onverhitte geperste kaas. Onder de natuurlijke, kleurloze korst bevindt zich een smeuïge textuur en een verbazende smaak van **broodkorst en verse**, **romige melk**. De kaas moet drie weken rijpen.

**CHIMAY À LA BIÈRE**
**(320g, 2kg wiel)**
De Chimay à la bière is een unieke kaas met een onevenaarbaar karakter. Het samenspel tussen het bier en de kaas van Chimay is een waar genot voor uw smaakpapillen. De natuurlijke korst wordt met Chimay Rood gewassen. Onder de korst ontdekt u de heerlijke **smaak van hop** en **abrikoos/perzik**. De kaas moet drie weken rijpen.

**LE POTEAUPRÉ**
**(1kg)**
De **crème** de la crème van de trappistenkazen. Deze streekkaas uit de groene weilanden van Chimay kenmerkt zich door zijn authentieke en smakelijke karakter. De kaas moet vier weken rijpen. Hierdoor krijgt hij zijn malse textuur en zijn lichtjes pittige, **hazelnootachtige smaak**.

**LE VIEUX CHIMAY**
**(1,5kg)**
De Vieux Chimay wordt gemaakt met de beste volle melk. Het is een harde, onverhitte en geperste kaas. De kaas wordt minimaal zes maanden gerijpt waardoor hij zijn **hazelnootachtige en lichtjes bittere smaak krijgt**. Een kaas die uw geduld meer dan beloont.

**LE 1876**
**(2kg wiel)**
Alle smaken van de streek zijn in deze karaktervolle kaas terug te vinden. Kenners laten zich verwennen door het unieke karakter dat na vier weken rijping ontstaat. Dit product dankt zijn persoonlijkheid aan zijn **volle en tegelijk milde smaak**.

---

**LE CENDRÉ DE SCOURMONT**
**(1kg)**
Onder zijn natuurlijk korstje, een zacht, wit laagje, biedt 'Le Cendré de Scourmont'-kaas een prachtig smakenpalet dat mettertijd beter wordt en alle fijnproevers zal bekoren. Overheerlijk met een Chimay Blauw of de Grande Réserve gefermenteerd op vaten.

---

**GRANDE RÉSERVE**
**(1kg)**
De korst van de 'Grande Réserve' wordt met de hand gewassen met Grande Réserve, wat voor de amberachtige kleur zorgt. De korst heeft een dun schimmellaagje. De kaas heeft een lichtgele en soepele textuur met kleine gaatjes. In de mond zorgt de kaas voor een lichtjes bittere toets die snel plaatsmaakt voor een uitgesproken aroma en een smeuïge textuur.

---

**LE GOURMAND**
**(320g)**
Geniet van een warm en gezellig moment rond onze kaas 'Le Gourmand', bereid in zijn doosje van populierenhout. 'Le Gourmand' is een halfharde kaas die uitermate geschikt is voor ovengerechten. Verwen uzelf het hele jaar door met deze heerlijke kaas, perfect voor een avond vol smaak.

---

**LE GOURMET**
**(1,5kg)**
Le Gourmet is een halfharde kaas die uitsluitend gemaakt wordt met weidemelk. De kaas heeft een soepele en smeuïge textuur die iets steviger is in de mond. Na een rijping van zes maanden in kelders, geeft deze kaas al zijn aroma's vrij. We herkennen toetsen van droge vruchten, abrikoos en perzik. Een zurige toets aan het begin zorgt voor een zekere frisheid.

# CHIMAY IN HET KORT

## OVER DE ABDIJ NOTRE-DAME DE SCOURMONT

### OVER DE ABDIJ NOTRE-DAME DE SCOURMONT

De abdij Notre-Dame de Scourmont behoort tot de cisterciënzerorde van de strikte observantie. Er wordt geleefd volgens de leefregels die in de 17e eeuw ingevoerd werden door de abt Jean de Rancé in zijn abdij 'La Grande Trappe' in Normandië. Deze monastieke stroming vindt haar oorsprong in de orde en de tradities die sinds de zesde eeuw door Sint-Benedictus bepaald werden.
De Trappisten streven naar een eenvoudig leven en wijden zich toe aan het gebed en handwerk. Zo kunnen ze in hun levensonderhoud voorzien en humanitaire hulp bieden, zowel in hun streek, als via stichtingen die in de hele wereld actief zijn.

### OVER DE TRAPPISTENBIEREN VAN CHIMAY

De trappistenbieren van Chimay worden gebrouwen in de abdij en geproduceerd onder het toeziend oog van de monniken. Ze worden gemaakt op basis van volledig natuurlijke grondstoffen.
Water, onmisbaar voor de productie van bier, komt voor 100% uit de putten van de abdij. De kwaliteit bepaalt mee de unieke smaak van de bieren van Chimay. Het gist werd in 1948 geïsoleerd door vader Theodore met als enige bedoeling om er bier van te maken. De strenge en unieke productieprocedure levert de bieren van Chimay het label Authentic Trappist Product op.

### OVER DE TRAPPISTENKAZEN VAN CHIMAY

De trappistenkazen van Chimay worden sinds 1876 geproduceerd onder het toeziend oog van de monniken. Ze worden gemaakt op basis van een selectie romige melk die afkomstig is uit de boerderijen van de streek. Ze worden maximaal een jaar lang in kelders gerijpt. Het aanbod is volledig en uitgebreid met de Grand Chimay en de À la Bière, de hoogtepunten van ons aanbod. Daarnaast zijn er ook nog een aantal andere specialiteiten. Al onze kazen dragen bovendien met trots het label Authentic Trappist Product.