



## *Chimay Grande Réserve Barrique 2022 : une édition 100% belge*

*14 mars 2022, Horecatel – Dès le 14 mars, Chimay proposera à la vente son édition 2022 de la Grande Réserve, fermentée dans des barriques ayant contenu le whisky belge, Gouden Carolus Single Malt. C'est là le fruit d'une collaboration belgo-belge, entre Flamands et Wallons, réunis par leur passion pour des produits d'exception.*



### *Le secret : la triple fermentation et ce long process de près de 8 mois !*

La Grande Réserve Barrique, c'est une Chimay Bleue maturée en barriques... mais pas que. Après une première fermentation traditionnelle, la fermentation en fût et une maturation de plusieurs mois - avec des ajouts de sucre et de levure fraîche - et une dernière fermentation en bouteille pendant trois semaines, la Grande Réserve Barrique se laisse enfin déguster... après 8 mois d'attente.

Chaque année, depuis 2015, une nouvelle variété voit le jour. Cette année, les maîtres brasseurs de Chimay se sont rendus à Malines pour rencontrer la famille Leclef, propriétaire de la Brasserie Het Anker depuis 5 générations et de la distillerie De Molenberg depuis 2010. C'est là qu'est produit le Gouden Carolus Single Malt, whisky belge réputé internationalement.

« Pour Chimay, ça tombait sous le sens de demander des essais à Het Anker. Nous partageons des valeurs importantes, comme la tradition et la qualité des produits », explique **Ariane Dewulf, responsable qualité de Chimay.**

Pour cette édition 2022 de la Chimay Grande Réserve Barrique, les maîtres brasseurs ont procédé à une refermentation de la Chimay Bleue dans les barriques de Gouden Carolus durant 6 mois, au cœur des caves mêmes de l'abbaye de Scourmont.





## Chimay Grande Réserve & Gouden Carolus, des saveurs façonnées par le temps

Au nez, on distingue clairement des senteurs florales et fruitées : la violette et la fleur de sureau côtoient les arômes d'eau-de-vie de banane et de poire. À la dégustation, ce bouquet est complété par des notes de noix de coco et de vanille provenant du chêne, ponctuées par de subtiles nuances de caramél et de chocolat. L'ensemble donne une rondeur agréablement surprenante. La douceur initiale de la bière est contrebalancée par l'alcool, généreusement présent. C'est alors que s'épanouit le caractère suave de la bière, avec une longueur en bouche persistante.

« Quand nous avons été contactés par Chimay, nous avons tout de suite été très enthousiastes. (...) Nous ne ferions pas ce genre de collaborations avec toutes les brasseries, mais ça a été une évidence avec Chimay car nous partageons les mêmes valeurs, les mêmes normes de qualité », commente **William Leclef, directeur de la distillerie De Molenberg.**

De fût en fût, cette édition en est déjà la 8<sup>ème</sup> du genre

## Disponibilité

- À partir du 14 mars (Horeca et Distributeurs de boissons).
- 10,5° d'alcool
- 2 formats disponibles : 37,5cl et 75cl
- Prix de vente conseillé : 11,59€ pour la 37,5cl et 19,49€ pour la 75cl
- 67.000 bouteilles numérotées pour le 1er soutirage
- 2 soutirages sur l'année : un au mois de mars et un en septembre

## 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.

**chimay.com**

## 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.*