

Pour son 63ème numéro, Bière Magazine a consacré deux articles à la CELTIKA 8,8° que vous retrouverez dans la rubrique "Les brèves de comptoir" en page 5 et dans le test de dégustation de la page 69 : "8 bières testées par Bière Magazine".

A lire également ci-dessous pour ceux qui ne possèdent pas le mag :

CELIKA 8,8° : Un sacré coup de corne!



Pour le lancement de sa toute nouvelle bière, la Celtika 8,8°, la Brasserie de Bretagne a fait très fort dans le packaging. Outre sa belle bouteille sérigraphiée, le coffret comporte en effet un verre totalement inédit dans l'histoire de la bière, puisque c'est une corne en verre, soufflée à la bouche, et reposant sur un socle en bois. Bref, une fois qu'on l'a pris en mains plus possible de le reposer n'importe où...

Pour cette bière de triple fermentation (cf. notes de dégustation dans ce numéro), la Brasserie

de Bretagne ne s'est pas arrêtée là en matière d'innovation. Outre un mémorable *fest-noz* en octobre à Botmeur, en plein coeur des Monts D'Arrée, la Celtika repose sur une légende reconstituée pour les besoins de la cause, réunissant le légendaire celtique (rois, princesse, combat...) et aussi des éléments plus modernes, notamment des motards en Harley Davidson. Sur le coffret, cette légende est traduite en plusieurs langues celtes (dont le gaélique d'Irlande, le gallois, le manxois, le cornique et le galicien). Ultime touche de modernité, la vidéo est accessible sur portable (Iphone) grâce à un cryptogramme d'accès internet. On peut aussi la consulter sur www.celtika.eu

Test de dégustation

Analyse

Mousse : Blanche, abondante, bulles fines à moyennes, bonne persistance.

Couleur : Blonde dorée tirant sur l'ambrée, légèrement trouble.

Nez : Légèrement toasté, avec une pointe miellée et des notes de levure.

Bouche : Attaque pleine et riche, mais aussi de la finesse et de l'élégance. Le malté domine le palais, avec de fines nuances toastées. Un peu d'amertume se développe en fin de bouche, ainsi qu'une légère acidité (pomme verte). Bel équilibre général, avec du corps, mais sans lourdeur, malgré un degré d'alcool élevé...qu'on ne perçoit guère d'ailleurs.

Commentaires : De la puissance, de l'équilibre, du goût : une bière réussie et parfaitement au point. Les grincheux pourraient lui trouver un manque d'originalité, mais il faudrait être bien difficile pour ne pas être séduit par ses qualités.

Appréciation par rapport au style 



(ndlr, 3 étant le maximum)

Brasseur : Brasserie de Bretagne, à Trégunc (29).

Fabrication : Bière blonde dorée titrant 8,8° d'alc. vol. A base de malts d'orge, triple fermentation, refermentée en bouteille, de type belge. A l'origine, elle a été élaborée à la brasserie BC2 (ex-Celtik) de Cléguérec, rachetée en 2007 par la Brasserie de Bretagne et la chaîne de distribution V&B. Mais le site devant fermer ce printemps, la production de la Celtika est en cours de transfert sur le site de Tregunc. Le lancement spectaculaire de la Celtika, et de son verre en forme de corne unique au monde, s'appuie sur une légende celte (cf. en pages

actualités). La Celtika est disponible en bouteille de 75 cl, avec capsule mais aussi bouchon mécanique refermable. Elle est également conditionnée en fûts.

Origine : Créée en 1998 à Trégunc, dans le Finistère, par Claude Chappelle, la Brasserie de Bretagne (et sa marque Britt) a connu un démarrage difficile, avant d'être reprise il y a neuf ans par deux associés efficaces et passionnés, Jean-François Istin et Hervé Corbel, qui ont su rapidement lui donner un grand essor, au point de devenir numéro 1 en Bretagne, avec deux gammes différentes, Britt et Ar-Men, selon les réseaux de distribution. Ils ont ensuite racheté Dremwel (à Tréguier) puis le site de Cléguérec (ex-Celtik), et ont de grands projets de développement, avec le transfert de Dremwel à Lannion et l'aménagement du site de Trégunc avec restaurant, salle de spectacle et boutique.