

Ferme Brasserie Blossier

La Basse Lande
72 170 Ségrié

Dominique Blossier cultive sur ses terres de l'orge biologique et des pommiers en culture biologique. (Certification biologique et agrément sanitaire annuels transmis à l'AMAP)

Voici les explications qu'il nous a fournies pendant notre visite.

La bière : Pour fabriquer 1 000 litres de bière, il utilise 200 kg d'orge, 1 kg de houblon (provenant d'une ferme bio d'Allemagne), 200 g de levure sans OGM et 100 litres d'eau du réseau. Mr Blossier produit 20 000 litres de bière par an.

Fabrication de la bière : 3 mois et demi à 6 mois selon la saison

Jour 1 à J7 : Première semaine : Germination de l'orge pour produire le **malt vert** contenant les enzymes et l'amidon nécessaires.

J8 et J9 : Séchage de l'orge (air ventilé chauffé) pour qu'il ne reste que 3% d'humidité, on obtient alors le **malt d'orge**. Ce malt subit ensuite une torréfaction plus ou moins chaude pendant 2h. La température de cette torréfaction définira la couleur de la bière (blanche, blonde, ambrée et jusqu'à 200° pour obtenir une bière brune).

J10 : Brassage du malt torréfié et écrasé avec de l'eau à différentes températures (60°/72°/100°). Les enzymes dégradent les amidons qui se transforment en sucre. A 100° des molécules volatiles qui donneraient mauvais goût s'évaporent. A cette étape sont rajoutés le houblon (et les épices pour la bière épicée) pour donner son arôme à la bière. Ensuite, après un refroidissement rapide, un ajout de levures transforme le sucre en alcool.

J11 à J18 : Une semaine de fermentation

J19 : Mise en cuve de garde (15 jours en été à 2 mois en hiver)

Après cette période, un peu de sucre de canne bio est rajouté pour faire fermenter la préparation et qu'elle devienne gazeuse. Le même jour, la boisson est mise en bouteille .

La bière en bouteille subit ensuite une semaine de refermentation chauffée à 20°.

Dernière étape, la bonification en bouteille va durer 2 à 3 mois et son goût se modifiera pendant cette période.

Enfin l'heure de la dégustation est arrivée !!!

Le cidre : Le cidre est un jus de pomme fermenté sans soufre, c'est un cidre brut ou demi-brut selon les pommes utilisées. Une vingtaine de variétés de pommes à cidre sont utilisées (Bedan, Petit Fréquin rouge)