

Brasserie Longue Vie

PRESENTATION

LA BIÈRE

Nos bières sont inspirées du terroir qui nous entoure, et mettent à l'honneur les produits locaux, ainsi qu'une tradition brassicole parfois oubliée, parfois décriée. Nous travaillons également des classiques riches en goûts. Nos bières sont fraîches et désaltérantes, tout en étant complexes et riches en saveurs.

Notre bière est artisanale, refermentée en bouteille, vivante et faite avec amour. Nous nous fournissons principalement chez Malteur Echo, la malterie coopérative ardéchoise, et en bio le plus possible.

LA BRASSERIE

La brasserie est installée dans le corps de la ferme de Corsas, à Saint-Victor en Ardèche verte. Nous brassons dans des tanks à lait de réforme des brassins d'environ 800 litres. La démarche de brassage se veut complètement artisanale, sans utilisation de machines automatiques. Nos étiquettes sont collées et non auto-collantes, pour un meilleur respect de l'environnement.

Nous avons sur place un petit gîte, des chambres d'hôtes et une table d'hôtes qui permettent des séjours gourmands et reposants. Nous proposerons également dans les prochains mois des dégustations, des stages de brassage et tout type d'activités autour du monde brassicole, adaptées à vos envies.

LE BRASSEUR

Florian a vécu plus de 12 ans en Belgique, après avoir passé 6 ans à Lille. C'est donc dans le nord qu'il a découvert la richesse du terroir brassicole, en côtoyant les plus grands connaisseurs et en dégustant tout un éventail de bières, des plus simples au plus élaborées. De la dégustation à la fabrication, le pas a été franchi en amateur il y a quelques années dans notre cuisine, puis sa démarche s'est professionnalisée, grâce à la formation diplômante «Opérateur de brasserie» de l'Université de La Rochelle, suivie en juin 2016.

Florian s'inscrit dans une démarche artisanale, créative, et il recherche toujours le goût et la justesse du produit fini. Ses bières sont le reflet de ses humeurs : tantôt douces comme les monts qui nous entourent, tantôt abruptes comme les falaises du Vercors que nous voyons à l'horizon.

LA CARTE

Les régulières

Harvest - *Pale Ale au seigle* - 6,6% alc.

Soyeuse avec un malt présent au palais, et une amertume équilibrée en fin de bouche. Plutôt légère à la dégustation, elle désaltère les amateurs pointus, et émerveille les néophytes, tout en laissant de la place pour une autre tournée.

Satan Says Ale - *Rouge fumée* - 6,66 % alc.

Que se passe-t-il lorsque qu'il y a un goût fumé et du rouge ? On déguste une bière robuste, tourbée et équilibrée, on écoute "Satan says Dance" de Clap your hand, Say Yeah, et on ressent la joie d'être là où on se trouve. Puis, on danse avec le diable, au risque d'y laisser son âme !

killer bees - *Imperial Stout au miel de sapin* - 9,00% alc. - IBU

Bière noire riche en goût, longue et complexe en bouche. Le miel de sapin de Claudia Schonwolff, apicultrice à Saint-Victor, donne de l'amplitude à la dégustation, de l'amertume en fin de bouche mais point de sucrosité. Il s'agit de boire une bière et non un sirop !

Eurochild - *Pale Ale aux houblons européens* - 5,00% alc. - IBU

Au pays de l'Ardéchoise, il faut une bière pour les cyclistes... Elle n'est pas pour autant exclusivement réservée aux sportifs ! C'est une bière de soif, légère et désaltérante. On y trouve une belle tenue en bouche et une amertume légère amené par des houblons d'origine 100% européenne.

Disponible en Avril 2018

blackbird - *Dry Stout* - 4,50% alc. - IBU

Ce n'est plus l'heure du café ? Ce n'est pas grave, cette bière vous emmènera dans un univers café, garantie sans caféine ! Noire de noire, elle est pourtant légère et désaltérante. Les arômes café proviennent du malt torréfié qui vous accompagneront dans la dégustation, sans écoeurer l'amateur du petit serré !

Disponible en Mai 2018

Sun - *Bière de blé aux zestes d'agrumes* - 4,50% alc. - IBU

Il fait chaud sous le soleil ardéchois, voici donc une belle blanche légère et acidulé comme une bonne limonade maison ! Le corps est généreux et l'amertume maîtrisée, juste une petite douceur sans sucre ajouté pour délivrer les palais d'une sécheresse redoutée !

Disponible en Mai 2018