

LE PÉCHÉ DU CHANOINE

Brasserie Elixir • Quetigny • Côte-d'Or



LA BLONDE EMBLÉMATIQUE D'ELIXKIR

Une Golden Ale artisanale à la robe blonde dorée et lumineuse. Le Pêche du Chanoine mise sur une belle fraîcheur et une aromatique délicate, où les notes florales rencontrent les agrumes doux et une base céréalière nette.

En bouche, l'ensemble reste souple et équilibré, avec une amertume modérée et une finale sèche qui lui donne beaucoup de buvabilité. Une bière de soif qui ne renonce pas au caractère.

PROFIL DE DÉGUSTATION

ŒIL	Robe blonde dorée, brillante, avec une mousse blanche.
NEZ	Floral, agrumes doux, céréales fraîches et légère touche herbacée.
BOUCHE	Attaque souple et céréalière, houblonnage discret, agrumes et belle fraîcheur.
FINALE	Sèche, nette et légèrement amère, très désaltérante.

FICHE TECHNIQUE

Style Blonde / Golden Ale	Alcool 5 % vol.	Amertume 21 IBU	Service 4 à 7 °C
Formats 33 cl & 75 cl	Céréales Malt d'orge, malt de blé, flocons d'orge	Allergène Gluten	Origine Quetigny, Bourgogne

À TABLE

Très polyvalente, elle accompagne volontiers l'apéritif, les planches de charcuterie, les poissons grillés, les volailles, les quiches et les salades composées. Côté fromages, elle fonctionne particulièrement bien avec les fromages doux et les tommes jeunes.

« Une blonde artisanale facile à boire, florale et fraîche, avec juste ce qu'il faut de caractère. »

Brasserie Elixir • 7 rue de l'Enclume • 21800 Quetigny • Bourgogne-Franche-Comté

Sources : Brasserie Elixir (fiche produit et présentation de la brasserie) ; données techniques recoupées avec des fiches spécialisées bière. Photo : Brasserie Elixir.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

LA LOI DE DARCY

Blanche · Witbier · Brasserie Elixir



FICHE TECHNIQUE

Brasserie	Elixir	Origine	Quetigny · Côte-d'Or · Bourgogne
Style	Witbier / bière blanche de blé	Alcool	4,5 % vol.
Houblon	Mistral (France)	Levure	Ale belge
Céréales	Malt d'orge, blé, avoine · flocons de blé	Amertume	Faible · env. 10 IBU
Épices	Coriandre · écorce d'orange amère · badiane	Première brassée	Juin 2015

PROFIL DE DÉGUSTATION

Robe	Blond pâle à doré très clair, naturellement trouble, avec une mousse blanche.
Nez	Agrumes et céréales, avec des notes de coriandre, d'orange amère et une touche anisée apportée par la badiane.
Bouche	Attaque douce et fraîche, portée par le blé. Agrumes et épices se développent sur une texture légère, avec une finale sèche et désaltérante.
Équilibre	Bière peu amère, expressive mais facile à boire. L'alcool reste discret et laisse la fraîcheur dominer.

SERVICE & ACCORDS

Température	4 à 7 °C	Verre	Verre à blanche / tumbler belge
Apéritif	Rillettes de la mer, houmous citronné, tapas légers	À table	Poissons blancs, fruits de mer, ceviche, salades au chèvre frais
Cuisine	Plats citronnés et légèrement épicés, cuisine méditerranéenne	Dessert	Tarte au citron, desserts peu sucrés à l'orange

L'HISTOIRE DU NOM

La bière rend hommage à **Henry Darcy**, ingénieur et scientifique dijonnais, dont les travaux ont notamment donné naissance à la loi de Darcy, fondamentale pour décrire l'écoulement d'un fluide à travers un milieu poreux. Elixir détourne avec humour cette référence scientifique pour évoquer la filtration et le brassage. La description de la brasserie souligne également le clin d'œil au parc Darcy de Dijon et à l'ours blanc de François Pompon.

À retenir : une Witbier bourguignonne légère (4,5 %), fraîche et peu amère, marquée par le blé, les agrumes, la coriandre et une fine touche anisée.

Sources : Brasserie Elixir (fiche produit et carte du taproom) ; informations complémentaires de dégustation recoupées avec des fiches spécialisées. Photo : fournie dans votre conversation.

SANS FOI NI LOI

Triple • Brasserie Elixkir



FICHE TECHNIQUE

Brasserie	Elixkir	Origine	Quetigny • Côte-d’Or • Bourgogne
Style	Triple / inspiration belge	Alcool	9,0 % vol.
Houblons	Barbe rouge (France) • Sabro (USA)	Levure	Ale belge
Céréales	Malt d’orge et de blé • flocons d’orge	Amertume	26 IBU
Sucre	Oui	Première brassée	Janvier 2016

PROFIL DE DÉGUSTATION

Robe	Blonde dorée, lumineuse, avec une mousse blanche.
Nez	Notes gourmandes de bonbons acidulés, de fruits jaunes, de banane et d’épices, sur une base maltée.
Bouche	Ronde et généreuse, elle mêle les fruits jaunes, les épices et les notes de bonbons acidulés. La douceur du malt d’orge accompagne une texture ample et expressive.
Équilibre	Une Triple de caractère, riche et fruitée, où la levure belge apporte complexité et les houblons une belle expression aromatique.

SERVICE & ACCORDS

Température	6 à 9 °C	Verre	Verre tulipe ou calice
Apéritif	À déguster seule, pour profiter de son expression fruitée et épicée,	À table	Volaille, charcuterie, viandes en sauce
Cuisine	Plats généreux et mijotés	Fromages	Fromages à croûte lavée

L’ESPRIT DU NOM

Sans Foi ni Loi joue avec l’imaginaire des grandes bières belges d’inspiration monastique. Brassée avec la dévotion d’un moine, mais sans la tonsure ni les vœux d’abstinence, cette Triple revisite cet héritage avec une interprétation Elixkir. Son caractère repose sur une levure belge expressive, un houblonnage singulier et une matière maltée qui font ressortir des notes de bonbons acidulés, d’épices et de fruits jaunes, avec une douceur naturelle de malt d’orge.

À retenir : une Triple bourguignonne à 9 %, riche et expressive, marquée par les levures belges, les fruits jaunes, les épices et les notes gourmandes de bonbons acidulés.

Sources : informations fournies dans votre conversation (description Elixkir visible sur la capture) ; conseils de service et accords complétés à partir de sources commerciales spécialisées consultées. Photo : fournie dans votre conversation.

GLITCH

Pale Ale sans alcool · Brasserie Elixir



FICHE TECHNIQUE

Brasserie	Elixir	Origine	Quetigny · Côte-d'Or · Bourgogne
Style	Pale Ale sans alcool	Alcool	0,8 % vol. à la pression · < 1,0 % indiqué en bouteille
Conditionnement	33 cL et 75 cL	Gluten	Contient du gluten
Disponibilité	Bière classique permanente	Profil	Inspiré d'une Pale Ale houblonnée

PROFIL DE DÉGUSTATION

Robe	Blonde à dorée, lumineuse, avec une mousse blanche et généreuse.
Nez	Expression houblonnée et aromatique, avec une fraîcheur rappelant les Pale Ale modernes.
Bouche	Équilibre recherché entre la rondeur du malt et l'intensité aromatique des houblons. La bière vise à conserver le caractère d'une Pale Ale tout en restant très légère en alcool.
Finale	Fraîche, nette et désaltérante, avec une présence houblonnée qui prolonge la dégustation.

SERVICE & ACCORDS

Température	4 à 7 °C	Verre	Verre à Pale Ale / tulipe
Apéritif	Tapas, charcuteries légères, noix et fromages frais	À table	Burger, poulet grillé, cuisine épicée, tacos et plats végétariens
Cuisine	Plats où l'on recherche fraîcheur et notes houblonnées sans la charge alcoolique d'une bière classique	Idéal	Alternative légère pour conserver le plaisir d'une bière artisanale

L'ESPRIT DE GLITCH

Elixir présente Glitch comme une bière sans alcool capable de reprendre les codes d'une Pale Ale : robe éclatante, mousse généreuse et équilibre entre la rondeur du malt et le parfum des houblons. La brasserie joue avec l'univers d'Alice au pays des merveilles sur l'étiquette, avec le lapin blanc comme fil conducteur. La fiche officielle de la brasserie classe Glitch parmi ses bières classiques permanentes et la décrit comme une **Pale Ale sans alcool** à moins de 1 % vol.

■cite■turn0search0■turn0search1■

À retenir : Glitch est une Pale Ale artisanale très faiblement alcoolisée, pensée pour retrouver une vraie sensation de bière houblonnée avec une finale fraîche et désaltérante.

Données techniques : Brasserie Elixir. La brasserie indique actuellement < 1,0 % vol. pour Glitch en bouteille ; sa carte du Taproom indique 0,8 % vol. à la pression. Photo : fournie dans votre conversation.