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

La gamme permanente

Les bières maltées

L'initiale

Première née de la gamme, elle porte bien son nom ! En plus de l'orge, elle intègre un peu blé dans sa recette, ce qui lui donne un teint un peu trouble et surtout des sucres résiduels qui lui confèrent plus de rondeur et des saveurs de miel.

L'éclairée

Sa belle robe noire lui vient des orges torréfiées utilisés dans sa composition. C'est un arôme de café qui arrive dès le nez puis à la première gorgée ; à la fin, resteront une touche de chocolat et un petit goût fumé. Une vraie Stout, mais tellement plus douce

La gamme permanente

Les bières houblonnées

L'effrontée

Une autre blonde, oui, mais avec une amertume florale pour la distinguer de sa sœur l'initiale. Effrontée, car elle ose chercher sa levure dans le monde des vins effervescents, elle en tire un caractère plus brut et plus fruité.

L'ingénue

Bière de blé ou faussement appelée blanche. Par ses houblons, elle développe une amertume prononcée sur des notes fruitées, citronnées. Des touches acidulées et herbacées.

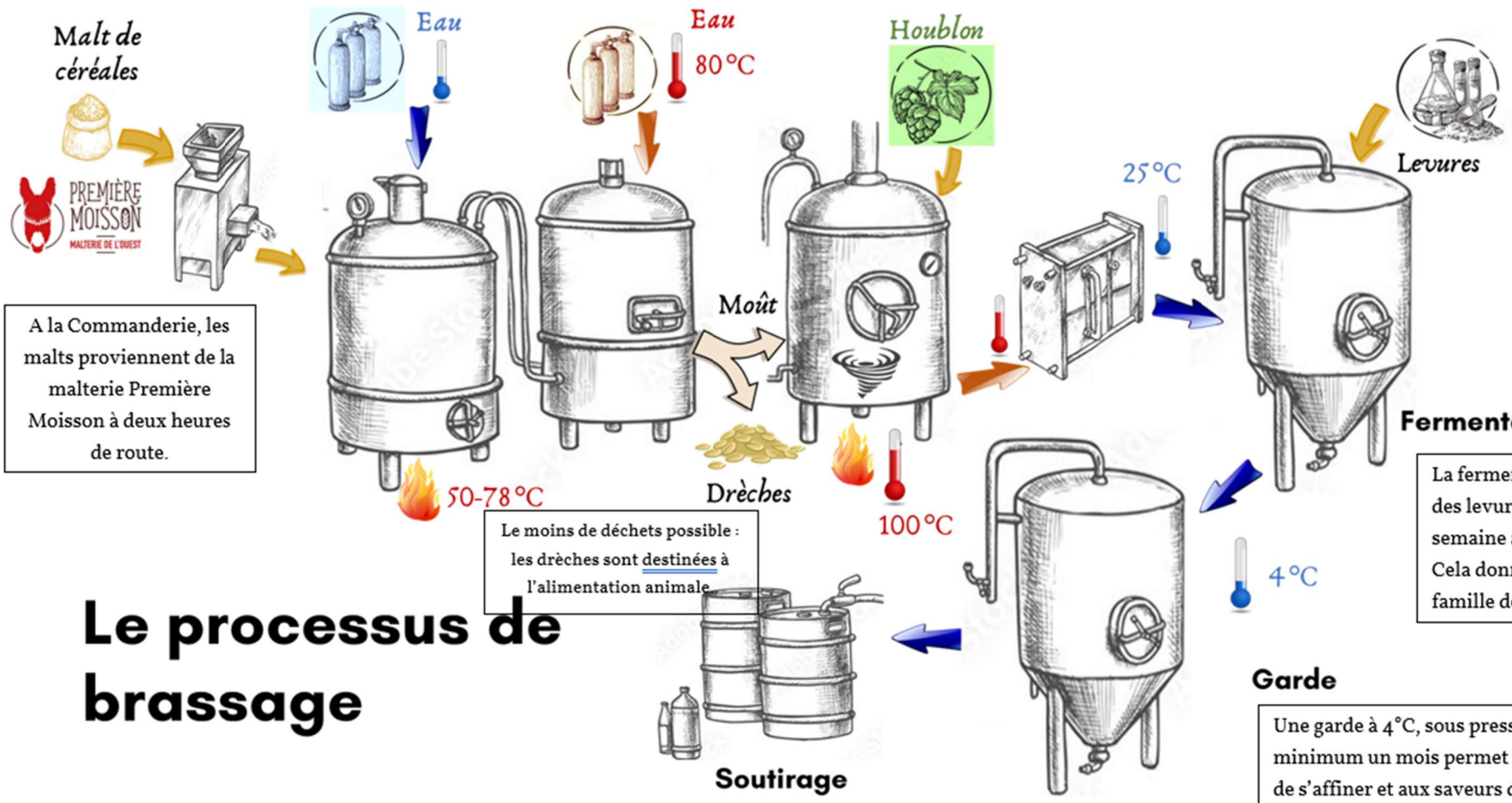
La masquée

Elle tient son nom d'Halloween et sa couleur ambrée, provient de l'utilisation de malts caramels qui lui donnent une saveur douce de caramel. Elle laisse surtout s'exprimer les houblons qui lui donnent une amertume d'agrumes, en particulier le pamplemousse et florale.

Le processus de brassage

Une méthode de brassage multi-palier est choisie afin d'avoir un contrôle plus fin du travail des enzymes.

Le moins de déchets possible : l'eau chaude qui a servi à refroidir repart dans le ballon d'eau chaude, elle servira au nettoyage



A la Commanderie, les malts proviennent de la malterie Première Moisson à deux heures de route.

Le moins de déchets possible : les drèches sont destinées à l'alimentation animale

La fermentation, le travail des levures, dure une semaine autour de 25°C. Cela donne des bières de la famille des *Ales*.

Une garde à 4°C, sous pression et de minimum un mois permet à la bière de s'affiner et aux saveurs de se développer.

Ni filtrage, ni collage, ni centrifugation, le soutirage se fait après des purges des levures mortes. Un dépôt peut subsister.

Les bières d'exception et les bières éphémères

Les exubérantes

L'excès, cette bière va le chercher de sa composition : beaucoup de malts et beaucoup de houblons dans sa composition qui la rendent unique dans la gamme existante. Plus de 7° d'alcool, des arômes très riches, une amertume très marquée sur les agrumes, des notes de caramel, une belle longueur en bouche. Et elle n'a pas fini de vous surprendre, si vous êtes patient, elle a un potentiel de garde de 5 ans qui verra sa sucrosité prendre le dessus et apparaître des notes typiques du porto, du sherry ou des fruits cuits. Deux millésimes en stock : 2021 et 2022, bouteilles cirées de 75 cl.

La bourdonneuse

La Bourdonneuse est une bière aussi dorée que le miel qui la compose. Des houblons sélectionnés pour se marier avec le miel apportent des notes d'agrumes comme le citron, des notes épicées et de pin. Une rondeur conférée par le miel et une belle longueur en bouche.

L'insolente

Cette American IPA va chercher sa forte amertume avec des houblons du nouveau monde. Elle marie les fruits à noyaux et le pamplemousse pour satisfaire les amateurs du style.

La festive

Cette année pour les fêtes, l'humeur du brasseur s'est portée vers les fruits et plus spécifiquement la poire. Cette blonde toute en rondeur comme les poires qui la composent marie les touches subtiles du fruit à une amertume boisée. Une bière légère, parfaite pour les repas un peu lourds du temps des fêtes.

Les idées cadeaux

Coffret de six bières de 33 cl

Pour faire plaisir à un amateur de bières, notre coffret en bois avec six bières de 33 cl. Une fois bues, il se recharge.

La façade est personnalisable. **Deux teintes : claire ou foncée.**

Le kit apéro d'urgence

Une envie pressante d'un apéro ? Le kit apéro est là pour vous.

Une bière de 33 cl, une terrine de la Maison Beduneau (La Jumelière) et une chope gravée aux armoiries de la Commanderie. La façade peut être personnalisée.

Les coffrets découverte

Pour découvrir notre gamme, rien de mieux qu'un coffret carton avec 6 bières en 33 cl ou, pour les découvrir entre amis, un coffret carton de 3 bières en 75 cl. Déclinés avec la gamme de base ou la gamme premium (Exubérante et bières éphémères).

Les chopes personnalisées

Aux armoiries de la Commanderie ou à votre prénom. Gravure personnalisable.

Visite de la brasserie

En compagnie du brasseur, venez visiter la brasserie et découvrir ses bières. Trois heures de visite, découverte de l'histoire de la bière et du processus de fabrication. Entrez dans le secret des ingrédients et dégustez les bières. Visite sur rendez-vous.

La Commanderie de l'Erablière

Micro-Brasserie ouverte en 2020, **La Commanderie de l'Erablière** est fièrement implantée en Anjou et vous propose tout au long de l'année une découverte du monde des bières artisanales. Saveurs maltées et saveurs houblonnées se marient pour vous offrir une gamme complète aux styles variés.

Fruits de choix techniques et d'une volonté du brasseur, les bières de la Commanderie de l'Erablière sont légères et rafraîchissantes : entre 4 et 5 degrés d'alcool, d'une amertume faible à plus soutenue, de fines bulles et d'une belle mousse persistante, autant d'éléments qui permettent de faire découvrir le plaisir des bières artisanales.

- Une gamme de base **« Pur Malt »** ne comprenant que les ingrédients authentiques de la bière : du malt, du houblon, des levures et de l'eau.
- Des « **Bières de Garde »** affinées à la brasserie et qui ont pris le temps de développer toutes leurs saveurs.
- Des bières **éphémères** et **d'exception** pour ponctuer l'année et laisser le brasseur sortir des sentiers battus.

Contactez-nous

28 bis rue de la Broderie – Chemillé
49120 Chemillé en Anjou

Téléphone : 06-61-43-05-36
Adresse e-mail : stephane@commanderiedelerabliere.fr
Site web : www.commanderiedelerabliere.fr