

# La Rochefort 6 : tout savoir sur cette bière trappiste en quatre infos

écrit par Côme Besse | 9 août 2023



*La Rochefort 6 est une des trois bières brassée par l'abbaye Saint-Rémy de Rochefort © Divine Box*

Rendez-vous aujourd'hui en Belgique, à l'abbaye Notre-Dame de Saint-Rémy de Rochefort ! C'est dans cette abbaye trappiste, fondée au XIII<sup>e</sup> siècle, qu'est brassée la Rochefort 6. Cette bière est la seule ambrée de la communauté ! Elle dévoile des arômes de caramel, d'épices et de torrification en bouche. Mais que savez-vous de cette bière de Rochefort ? Probablement pas grand chose car elle est assez rare... Allez, embarquez avec Divine Box, on vous explique tout !

## La Rochefort 6 : pendant longtemps, la plus ancienne bière de la brasserie

Parmi les quatre bières de l'abbaye de Rochefort qui existent, la Rochefort 6 a longtemps été considérée comme la plus ancienne. Pourtant, techniquement, on pourrait y trouver à redire... Regardez plutôt :

- La [Rochefort Triple Extra](#) : brassée en 1920 pendant 3 ans, puis à partir de fin 2020
- La [Rochefort 6](#) : brassée dès 1953,
- La [Rochefort 8](#) : brassée dès 1954,
- La [Rochefort 10](#) : brassée à partir de 1950.

Lorsque l'on regarde les dates des premiers brassages, on se rend compte que la Rochefort 6 n'est pas la première à avoir été brassée. Mais analysons cela plus finement :

- Il semble que la Rochefort 10 ait été brassée en premier ! Mais ce qui fait dire aux connaisseurs que la Rochefort 6 est la plus ancienne, c'est la recette ! En effet, cette dernière serait directement inspirée d'une bière brassée avant la Seconde Guerre mondiale, précédant ainsi la mise au point des recettes des deux autres bières !
- Avant la fin 2020, la Rochefort Triple Extra n'était pas vendue, et n'était disponible qu'à l'hôtellerie de l'abbaye, raison pour laquelle on ne l'incluait pas dans le classement de "la plus ancienne bière de Rochefort". Mais puisqu'elle est commercialisée depuis fin 2020, alors c'est bien celle-là qui est désormais considérée

comme la plus ancienne !

Pour conclure donc, on peut bien dire que la Rochefort 6 a été considérée comme la plus vieille bière de l'abbaye, jusqu'à fin 2020, où la Rochefort Triple Extra a repris ses droits !



*La recette de la Rochefort 6 est l'une des plus anciennes ! © Divine Box*

### **Une bière rarissime !**

La Rochefort 6 est une bière trappiste rare et difficile à trouver !

Déjà, la brasserie de l'abbaye de Rochefort est de petite taille : elle ne brasse que 50 000 hL par an ! D'ailleurs, c'est la plus petite des brasseries wallonnes trappistes derrière l'abbaye Notre-Dame de Scourmont ([bières de Chimay](#)) et l'abbaye Notre-Dame d'Orval ([bière d'Orval](#)).

Aux dernières nouvelles, la Rochefort 6 ne représentait que

10% de la production annuelle de la brasserie. Un rapide calcul permet de conclure que cela représente environ 1 500 000 bouteilles de 33cL par an. Beaucoup pour certains, et cela permet certes aux moines de subvenir à leurs besoins, mais peu quand on réalise la demande pour les bières de Rochefort : en Belgique d'abord, mais aussi dans le monde entier. Il n'est donc pas impossible d'en trouver, mais gardez à l'esprit de bien la savourer si vous avez un jour la joie d'en ouvrir une !



*La Rochefort 6 ne correspond qu'à 10% de la production de la brasserie de Rochefort © Divine Box*

### **Une bière brassée dans la "cathédrale de la bière"**

La salle de brassage de l'abbaye de Rochefort est presque aussi célèbre que les bières qu'elle produit, au point que certains l'ont surnommée la « cathédrale de la bière » !

En effet, cette salle de brassage est réputée pour ses vitraux, semblables à ceux des églises, ainsi que pour ses grandes cuves en cuivre, dont les tuyaux majestueux rappellent ceux des orgues. Qui n'y verrait pas ici un semblant de cathédrale ?



*La salle de brassage de l'abbaye est surnommée « Cathédrale de la bière » © Divine Box*

### **Une bière trappiste « Authentic Trappist Product »**

La Rochefort 6 est l'une des rares bières ayant été honorée de la marque « Authentic Trappist Product », véritable sceau d'authenticité pour les [bières trappistes](#). Seules dix brasseries à travers le monde l'ont obtenu ! Pour arborer ce logo, trois critères doivent être remplis :

- La bière doit être brassée au sein de l'abbaye : c'est le cas ici, dans la fameuse "cathédrale de la bière";
- La bière doit être brassée par les moines ou sous leur strict contrôle : c'est le cas à Rochefort, où les



moines sont aidés par des laïcs;

- Les bénéfices des ventes servent exclusivement à financer la vie de la communauté, et l'excédent est reversé à des œuvres caritatives.

La sélection est rude, mais la Rochefort 6 en fait partie. Alors savourez la chance de déguster une délicieuse bière, vraiment monastique, et porteuse de sens !



*La Rochefort 6 est brassé par des moines et porte le logo « Authentic Trappist Product » © AIT*

### **Où se procurer la Rochefort 6 ?**

Pour déguster la Rochefort 6, vous pouvez vous rendre directement sur place, et en profiter pour passer le bonjour aux moines et partager un office avec eux ! Voici leur adresse : Abbaye de Rochefort, 8 rue de l'Abbaye, 5580 Rochefort, Belgique. Toutefois, si cela fait trop loin pour vous, vous pouvez également acheter la Rochefort 6 sur la [boutique monastique en ligne](#) de Divine Box