

La Chimay Bleue : tout ce que vous devez savoir !

écrit par Côme Besse | 26 octobre 2023



La Chimay Bleue est fabriquée par les moines de l'abbaye de Scourmont © Divine Box

Aujourd'hui, Divine Box vous emmène en Belgique à la découverte de l'abbaye de Scourmont. Là bas, les moines cisterciens brassent la Chimay Bleue, bière trappiste, depuis 1948 ! Celle-ci possède des arômes de caramel, d'épices, de fruits noirs et de chocolat. Mais connaissez-vous l'origine de son nom ? Ou encore savez-vous qu'elle était appelée "bière de Noël" ? Dans cet article, on vous dit tout sur la Chimay Bleue de l'abbaye de Scourmont. C'est parti pour cinq infos à savoir absolument !

1/ La Chimay Bleue : anciennement « bière de Noël »

La première Chimay Bleue a été créée en 1948. À l'époque, le père Théodore, bien aidé par le Professeur de Clerck (ingénieur et professeur de brasserie) imagine une nouvelle recette de bière. Et très rapidement elle fait l'unanimité auprès des amateurs de bière ! D'ailleurs la recette n'a pas changé depuis sa création !

La seule chose qui a changé c'est son nom ! En effet, entre 1948 et 1954, la Chimay Bleue ne s'appelait pas ainsi. On la nommait « bière de Noël », car elle n'était brassée qu'à cette période de l'année. Cependant, face à son succès grandissant, les moines de l'[abbaye de Scourmont](#) se sont rendu compte que tout le monde souhaitait pouvoir en profiter toute l'année ! Ainsi, ils prennent la décision de la brasser en continu dès 1954. Et ce, pour notre plus grand bonheur !



À l'origine, la Chimay Bleue n'était fabriquée qu'en période de Noël d'où son nom « Bière de Noël » © Abbaye de Scourmont

2/ D'où vient le nom de « Chimay Bleue » ?

Il faut savoir que dès leur création, les différentes bières de Chimay étaient conditionnées dans des emballages absolument identiques. C'était donc impossible de faire la différence entre chaque bière ! C'est pour cette raison que les moines ont décidé d'attribuer des couleurs différentes aux capsules de leurs bières. Technique simple, mais terriblement efficace pour les différencier !

Ainsi, lorsque les bières étaient posées dans les caisses et que seules les capsules dépassaient, les moines pouvaient facilement les reconnaître par un rapide coup d'œil ! La « bière de Noël » est donc devenue la « Chimay Bleue » pour une question pratique !

Pour plus d'informations sur les autres [bières de l'abbaye de Scourmont](#), cliquez ici !



La Chimay Bleue tire son nom de la couleur de sa capsule © Divine Box

3/ La Chimay Bleue : une des meilleures bières au monde ?

La Chimay Bleue a tout pour elle ! Elle possède une belle robe, mais ce n'est pas tout ! C'est également une bière aux notes fruitées et épicées. Son goût est tellement exceptionnel qu'elle se retrouve même parmi les « meilleures bières du monde ». Ce n'est pas beau ça ?

- Le site d'experts RateBeer la note 100/100 ! C'est un site qui classe et note plus de 200 000 bières du monde entier, et parmi plus de 16 000 brasseries !
- Sur ce même site, elle est aussi 12e au classement du « Top 50 des 'Belgian Strong Ale' ». Pas mal, non ?
- Le site Belgibeer, quant à lui, lui donne la troisième place dans le « Top 10 des meilleures [bières trappistes](#) » !
- Elle est également classée en première position dans le classement des bières belges par le site Une Petite Mousse.
- Enfin, le Paradis de la Bière lui décerne la seconde place.

Pas besoin d'en dire plus, sa réputation n'est plus à faire !



La Chimay Bleue est une bière dont la qualité est reconnue par de nombreux experts © Divine Box

4/ La Chimay Bleue : une possibilité de vieillissement en cave

Les amateurs de bières le savent, à la différence du vin, les bières ne se conservent pas. Mais la [Chimay Bleue](#) est décidément unique en son genre ! Elle peut en effet se conserver et vieillir en cave ! Grâce à sa levure, elle bonifie avec le temps. Pour les plus curieux, sa maturation lui confère des arômes qui se rapprochent d'un vieux porto !

Vous pouvez ainsi la laisser vieillir jusqu'à cinq ans, même si certains amateurs se contentent de deux ou trois ans ! D'autres à l'inverse estiment que l'on peut amplement dépasser ce laps de temps ! Mais la question la plus importante est : arriverez-vous à résister aussi longtemps ?



La Chimay Bleue est une bière qui peut être conservée en cave
© Divine Box

5/ La Chimay Bleue se vieillit aussi en tonneau

Le vieillissement de la Chimay Bleue étant possible, les moines ont décidé d'aller plus loin en créant en 1982 : « La Chimay Grande Réserve Vieillie en Barriques ». Il s'agit d'une Chimay Bleue que les moines laissent reposer en barriques dans les caves mêmes de l'abbaye !

Résultat, les moines sortent une nouvelle édition chaque année ! Vieillie dans des barriques de Whisky, de Cognac, de chêne français ou américain... Pour varier les plaisirs, l'assemblage change à chaque fois ! Il est également possible d'acheter des bouteilles de Chimay Bleue en format 75 cl ! Pourquoi s'arrêter en si bon chemin ?



La « Chimay Grande Réserve » est vieillie dans des tonneaux © Abbaye de Scourmont

Où trouver la Chimay Bleue ?

Pour cela rien de plus simple, il vous suffit de vous rendre directement à l'abbaye, voici l'adresse : Abbaye Notre-Dame de Scourmont, 6464 Chimay, Belgique. Vous pourrez en profiter pour passer le bonjour aux moines. Mais si la Belgique est un peu trop loin pour vous, vous pouvez toujours retrouver les [produits de l'abbaye de Scourmont](#) sur la [boutique monastique](#) en ligne de Divine Box !