

Chimay Rouge : on répond à vos questions

écrit par Côme Besse | 3 mai 2024



La Chimay Rouge est produite à l'abbaye de Scourmont © Divine Box

Vous en avez sûrement déjà vu (et bu) ! La Chimay Rouge est une bière trappiste belge, brassée depuis 1863 par l'[abbaye Notre-Dame de Scourmont](#). Elle se distingue par sa belle robe brune et des arômes de caramels et de fruits mûrs. Elle porte le label ☐☐ « Authentic Trappist et Product », qui garantit son authenticité monastique. Aujourd'hui Divine Box vous emmène pour tout découvrir sur la Chimay Rouge : son histoire, ses arômes, et comment la déguster ! Suivez-nous !

De quand date la Chimay Rouge ?

Tenez-vous bien ! La Chimay Rouge est la toute première bière de l'abbaye Notre-Dame de Scourmont. Les moines la brassent depuis 1863, ce qui fait de la Chimay Rouge la plus ancienne des bières de l'abbaye !

En même temps, ils commencent à brasser la [Chimay Dorée](#). Cette dernière était en premier lieu destinée à leur consommation personnelle car elle était moins forte que la Chimay Rouge, immédiatement commercialisée. Ce qui fait de cette dernière, de manière officielle, la première Chimay ! Elle est d'ailleurs surnommée « Première » (c'est devenu le nom officiel de la Chimay Rouge en format 75cl).



Un employé en plein processus de brassage de la Chimay Rouge
© AIT

Une bière qui possède des vertus ?

La Chimay Rouge a rapidement écopé d'autres surnoms tels que « bière de santé » ou « boisson hygiénique ». À l'époque, effectivement, beaucoup lui prêtent des vertus médicales. Si, en ce temps-là, on fait le rapprochement entre des guérisons et la bière, c'est probablement à cause du processus même de fabrication. L'eau utilisée passe par plusieurs étapes d'ébullition : elle tue ainsi les microbes et rend la boisson saine. En comparaison avec l'eau du XIXème, souvent polluée par les rivières et qu'on ne savait pas traiter, la bière apparaissait bonne pour la santé. C'est donc grâce à ce fameux processus de fabrication par ébullition que se répand l'idée que la bière est une boisson de guérison. Une méprise qui fait sourire aujourd'hui ! En effet, au risque de décevoir les plus convaincus, la bière n'est pas un médicament !



*Les différentes Chimay de la Chimay bleue à la Chimay dorée
© Abbaye de Scourmont*

D'où provient le nom de la Chimay rouge ?

Il est certain que, sous la lumière du jour, la Chimay Rouge dévoile de jolis reflets rubis. Mais ce n'est cependant pas de là que provient son nom...

En fait, comme pour les autres Chimay, la bière des moines n'avait pas d'étiquette au début de la production. Mais il leur fallait bien un nom à chacune pour les distinguer ! Les religieux ont donc choisi un nom simple mais pratique en référence à la couleur de la capsule. La Chimay Rouge avait une capsule rouge, la [Chimay Bleue](#) en avait une bleue etc... Ingénieux !



Les différentes Chimay selon la couleur de leur capsule © Divine Box

Une bière certifiée ?

La Chimay Rouge possède le label « ATP » (Authentic Trappist Product) sur son étiquette. Il y a de quoi être fier, car dans le monde, en 2023, dix abbayes seulement détiennent ce label. Pour l'obtenir, trois conditions doivent être réunies :

1. La bière doit être brassée au sein de l'abbaye : c'est bien le cas de la Chimay Rouge brassée dans des cuves entreposées en plein cœur de l'abbaye de Scourmont.
1. La bière doit être brassée par les moines ou sous leur strict contrôle. En ce qui concerne l'[abbaye de Scourmont](#), les frères sont trop peu nombreux pour assurer toutes les étapes physiques du brassage. Ils

peuvent compter sur des laïcs qui assurent la production de la bière. Toujours sous le strict contrôle des religieux qui vérifient les différentes étapes de la production : la qualité, les quantités, le nombre d'employés etc...

1. Les bénéfices des ventes doivent être versés à l'abbaye, et les excédents reversés à des œuvres à caractère social. Le surplus est donné à des œuvres de charité ou à des abbayes dans le besoin. Il est difficile de connaître la part reversée à des œuvres caritatives : c'est à la discrétion de chaque abbaye et surtout, les besoins changent en fonction de l'époque. Pour ce qui est de l'abbaye de Scourmont, on sait qu'elle abonde les monastères installés dans des pays en développement et qui connaissent des difficultés financières. Et oui, boire une Chimay Rouge est un acte solidaire !



La brasserie de Chimay est en plein coeur de l'abbaye Notre-Dame de Scourmont – © abbaye Notre-Dame de Scourmont

Chimay Rouge : quels sont ses arômes ?

La [Chimay Rouge](#) revêt des arômes légers et fruités. Au nez, vous retrouverez des notes caramélisées, d'abricots, de muscades et de fruits noirs. Au goût, elle laissera des notes fruitées, des arômes caramels, d'épices et de torréfaction (banane mûre, pain grillé).

Voici, dès à présent, quelques petits conseils pour déguster une Chimay Rouge :

- avoir le bon verre : un verre « calice » (type trappiste), idéalement celui de Chimay
- servir la bière entre 10°C et 12°C (la Chimay se déguste un peu fraîche, mais pas glacée)
- l'accompagner d'un bon fromage, idéalement un fromage trappiste de l'abbaye « Grand Chimay » !



Dégustation d'une Chimay Rouge à la taverne de

l'abbaye © Divine Box

Où se procurer de la Chimay Rouge ?

Pour l'obtenir, vous pouvez bien-sûr vous rendre directement à l'abbaye et en profiter pour dire bonjour aux moines ! Voici leur adresse : Abbaye de Scourmont, 6464 Chimay, Belgique. Mais si c'est trop loin pour vous, vous pouvez aussi acheter en ligne les [bières de Chimay](#).