

La Westmalle Dubbel : trois infos inédites sur cette célèbre bière trappiste

écrit par Côme Besse | 4 octobre 2024



La Westmalle Dubbel est une bière trappiste brassée à l'abbaye de Westmalle © Wee Beer

Prenez vos meilleures choppes de bières, aujourd'hui, on vous emmène en Belgique ! À l'abbaye de Westmalle plus précisément, pour découvrir une de ses pépites : la Westmalle Dubbel. C'est l'une des rares à être reconnue « Authentic Trappist Product » gage de son authenticité ! Mais au-delà de sa certification trappiste, c'est une des bières belges les plus mythiques, avec sa sœur la Westmalle Tripel. Mais d'où la Westmalle Dubbel tient-elle sa renommée ? En route ! [Divine Box](#) vous livre trois anecdotes sur cette bière !

1) Elle est la première bière Dubbel au monde !

Tout démarre en 1856, lorsque les moines de Westmalle souhaitent rendre leur bière plus nourrissante ! En effet, à l'époque, les frères de l'abbaye de Westmalle brassaient eux-mêmes la bière qu'ils buvaient. Elle était alors assez épaisse, ce qui leur permettait de se nourrir un peu pendant les périodes de jeûne.

Par la suite, les frères vont choisir de fabriquer une bière plus forte, destinée cette fois-ci à la vente et à la dégustation sur place à la taverne. Ça y est ! C'est la naissance de la « Dubbel » ! Quant à son nom, cela n'a rien à voir avec la dose d'alcool. Eh oui ! Gare à ceux qui pensent que la bière s'appelle « Dubbel », car elle est deux fois plus alcoolisée. En réalité, tout comme pour sa grande sœur, la « [Westmalle Tripel](#) », la raison est tout à fait différente et n'a que peu de rapport avec le nombre de fermentation !

Mais pourquoi « Dubbel » ? Tout simplement car à l'origine, les moines la brassaient avec deux fois plus d'ingrédients (deux fois plus de malt, de houblon et de levure) que la première bière de leur réfectoire ! Cette dernière fut donc

nommée par la suite « Enkel » (ce qui veut dire « simple ☐ »), par opposition. Plutôt terre-à-terre comme explication !



La Westmalle Dubbel est la première Dubbel au monde © Divine Box

2) La Westmalle Dubbel est brassée au sein de la plus ancienne brasserie trappiste encore en activité

L'abbaye de Westmalle a été fondée en ☐☐1794. Mais il faut attendre 1836 pour que les moines construisent leur brasserie. Le 14 septembre de cette même année, le pape Grégoire XVI unifie les règles des moines trappistes alors en vigueur, et les autorisent à boire de la bière ! Plutôt que d'en acheter, la communauté décide alors de fabriquer sa bière, ce qui est courant à l'époque !

Ainsi, l'abbaye ne brasse de la bière que pour sa propre consommation au cours des premières années. En 1856, lorsqu'ils créent la Westmalle Dubbel, ils commencent à la vendre ponctuellement aux portes de l'abbaye. Mais

rapidement, le succès grandit et les clients sont de plus en plus nombreux !

C'est alors qu'en 1861, les moines vendent leurs bières à plus grande échelle, en s'inspirant de leurs voisins de l'abbaye de Scourmont (qui brassent les célèbres [bières de Chimay](#)). La Westmalle Dubbel a bonne réputation et est vendue partout dans la région, en France, puis dans le monde !

Tout n'a pas toujours été rose dans l'histoire de l'abbaye qui a connu des épreuves : ses cuves furent réquisitionnées par les Allemands pendant la Première Guerre mondiale, « au nom de l'effort de guerre ». Malgré tout, la brasserie fondée en 1836 est encore active et peut se targuer de plus de 180 ans d'existence !



L'ancienne salle de brassage des bières de l'abbaye de Westmalle, en Belgique © AIT

3) Elle est plébiscitée mondialement par des experts pour son goût et ses arômes uniques !

Le site RateBeer est un site certifié qui regroupe de nombreux experts qui notent et classent les bières du monde entier ! Leur expertise s'étend sur 16 000 brasseries et évalue plus de 200 000 bières !

Tenez-vous bien : la [Westmalle Dubbel](#) est notée 98/100 sur ce site, et est classée n°2 dans le top 50 des meilleures « Doubles d'abbaye » du monde ! La bière peut se targuer de pas moins de 3500 notes !

Les moines expliquent son goût légendaire par l'eau avec laquelle elle est brassée. En effet, l'abbaye puise son eau au cœur d'une nappe phréatique, située à 70 mètres sous l'abbaye. L'eau y est filtrée naturellement grâce à l'argile présente. Or, l'eau représente environ 90% d'une bière, donc si l'eau est particulièrement pure, cela rejaillit sur le breuvage final ! Pour d'autres dégustateurs, son goût inégalable provient de sa levure. En effet, les moines ne font rien à moitié ! Ils ont développé leur propre souche de levure (unique au monde) il y a maintenant plusieurs décennies ! Décidément, les moines sont des experts.

Côté dégustation, les moines recommandent de la consommer fraîche : entre huit et quatorze degrés ! C'est la température idéale pour faire ressortir ses arômes de caramel, de fruits noirs et de torréfaction.

Vous en voulez plus ? Sachez que la Westmalle Dubbel peut très bien se vieillir (si si, comme le vin !). Le goût varie selon le temps de conservation, bien sûr. Mais selon plusieurs experts, la Westmalle Dubbel est encore meilleure si on a la patience d'attendre un an avant de la savourer... Pour les plus curieux, on vous conseille de faire un tour par ici pour plus d'[anecdotes sur la Westmalle Dubbel](#) !



La Westmalle Dubbel est classée numéro 2 dans le top 50 des meilleures Dubbel © Divine Box

—

Où acheter la Westmalle Dubbel ?

—

Pour obtenir la Westmalle Dubbel, vous pouvez bien sûr vous rendre directement à l'abbaye et en profiter pour dire bonjour aux moines, ou partager un office avec eux ! Voici leur adresse : Antwerpsesteenweg 496/N12, 2390 Malle, Belgique. Mais si c'est trop loin pour vous, vous pouvez aussi regarder chez Divine Box pour [acheter en ligne des bières trappistes](#) !