

Découvrez la Rochefort 8, une bière trappiste spéciale !

écrit par Côme Besse | 5 décembre 2024



L'abbaye Saint-Rémy de Rochefort brasse 4 bières dont la Rochefort 8 © Encore une bière



L'abbaye Saint-Rémy de Rochefort brasse 4 bières dont la Rochefort 8 © Encore une bière

Aujourd'hui, on se rend en Belgique, à l'[abbaye Notre-Dame de Saint-Rémy de Rochefort](#) ! C'est dans cette abbaye trappiste, fondée au XIIIe siècle, qu'est notamment brassée la Rochefort 8. Cette bière dévoile en bouche des arômes de chocolat, de pain grillé, d'épices et de fruits noirs. Avec cet article, Divine Box vous invite à explorer l'univers des pères trappistes pour vous plonger à la découverte de la Rochefort 8 : son surnom « Spéciale », son passé historique, son processus de fabrication, ainsi que ses caractéristiques distinctives. C'est parti !

L'histoire de « la Spéciale »

L'histoire de la Rochefort 8 remonte à 1954, année de son premier brassage. Au début, elle est spécialement créée par les moines pour l'un de leurs gros clients, qui souhaite fêter Noël avec une nouvelle bière. Le client est tellement comblé par ce que lui proposent les moines qu'il en commande chaque année depuis !

Forte de son succès, la Rochefort 8 finit par ravir de nombreux nouveaux clients. Ces derniers ne tardent pas à lui donner le petit surnom de la « spéciale » pour « spéciale Noël » ! Dans la famille Rochefort, elle surpasse ses sœurs en notoriété qui sont : la [Rochefort 6](#), la [Rochefort 10](#) et la [Rochefort Triple Extra](#). Elle est aujourd'hui la bière trappiste de Rochefort la plus produite !

D'ailleurs, savez-vous à quoi correspond le "8" de la Rochefort 8 ? Il ne s'agit pas de son degré d'alcool (qui est de 9,2 %), mais d'une mesure belge utilisée autrefois pour quantifier la densité du moût ! En effet, jusqu'en 1961, il n'était pas rare que les bières soient caractérisées par leur densité qui se mesurait alors en degré Baumé (du nom de son inventeur, Antoine Baumé), et la Rochefort 8 faisait... 8°Bé !



C'est le degré Baumé de la Rochefort 8 qui lui donne son nom © Abbaye de Rochefort

Screenshot

*C'est le degré Baumé de la Rochefort 8 qui lui donne son nom
© Abbaye de Rochefort*

—

La Rochefort 8 : un « Authentic Trappist Product »

Rares sont les bières qui peuvent arborer le prestigieux label « Authentic Trappist Product » sur leur étiquette. La [Rochefort 8](#) en fait partie. Seulement dix brasseries dans le monde sont reconnues authentiques bières trappistes ! Pour obtenir ce logo, il faut remplir trois conditions :

1. La bière doit être brassée au sein de l'abbaye,
2. La bière doit être brassée par les moines ou sous leur strict contrôle (c'est le cas à Rochefort, où les moines sont secondés par des laïcs),
3. Les bénéfices des ventes servent exclusivement à financer la vie de la communauté, et l'excédent est reversé à des œuvres caritatives.

Toutes les cases sont cochées : la Rochefort 8 fait bien partie du carré VIP des [bières trappistes](#) !



Les moines brassent eux-mêmes la Rochefort 8 © Le Soir

Une brasserie spéciale pour une bière « Spéciale »

Si l'abbaye de Rochefort est célèbre pour ses bières, elle l'est aussi pour sa salle de brassage ! En effet, cette dernière est surnommée la « cathédrale de la bière ». L'endroit est notamment réputé pour :

- ses vitraux, semblables à ceux des églises
- ses grandes cuves en cuivre : les tuyaux rappellent

ceux des orgues, et font écho à la beauté des cathédrales !

Si jamais vous avez l'opportunité de vous y rendre un jour, n'oubliez pas de vous munir d'un bon appareil photo pour capturer la magie du lieu !



La « cathédrale de la bière » est le surnom donné à la brasserie de Rochefort © Tim Clark

Des ingrédients spéciaux pour une bière « Spéciale »

Mais qu'est-ce qui fait le goût inimitable de la Rochefort 8 ? Ses ingrédients, pardi ! En effet, les moines utilisent une eau et une levure uniques pour la fabriquer.

Dans un premier lieu, pour produire les bières Rochefort, les moines de l'abbaye utilisent une eau qui provient d'une source située en amont de l'abbaye. En 1797, les moines ont découvert une source, 42 mètres sous l'abbaye, lorsqu'ils faisaient des travaux. Depuis, l'eau de cette source s'écoule naturellement grâce à l'ouverture créée par les

moines. De plus, cette eau est si pure qu'elle n'a pas besoin de traitement anti-bactériologique. Incroyable, non ? Les moines boivent cette eau et l'utilisent pour le brassage de leurs bières ! Cette situation suscite même une controverse car l'abbaye se trouve fréquemment en litige avec un industriel dont les projets d'expansion risquent de contaminer cette eau si précieuse pour les moines. Mais ils ne vont pas se laisser faire !

Par ailleurs, la Rochefort 8 se distingue également par la levure utilisée pour sa fabrication ! En effet, la souche initiale de la levure a muté au fil des ans et est devenue unique en son genre ! La brasserie de Rochefort dispose ainsi de sa propre souche de levure, ce qui contribue en grande partie à son goût si atypique.



Quatre bières aux ingrédients uniques sont brassées à l'abbaye de Rochefort © Eda – Florent Marot

Où mettre la main sur la Rochefort 8 ?

Si la « Spéciale » vous tente, n'hésitez pas à vous rendre directement sur place et profitez-en pour passer le bonjour

aux moines ! Et si votre programme le permet, arrêtez-vous quelques instants pour un office, ou séjournez quelques jours à l'abbaye ! Voici leur adresse : Abbaye de Rochefort, 8 rue de l'Abbaye, 5580 Rochefort, Belgique. Mais si le trajet vous rebute un peu, la [boutique monastique en ligne](#) de Divine Box est là pour vous : la Rochefort 8 vous y attend !