

Comment déguster une bière monastique comme il se doit?

écrit par Côme Besse | 28 août 2025



Moines trappistes de l'abbaye de Zundert (aux Pays-Bas) contemplant leur bière © SNOW DONUTS



Moines trappistes de l'abbaye de Zundert (aux Pays-Bas) contemplant leur bière © SNOW DONUTS

À la manière du vin, les moines ont joué un rôle essentiel dans l'art de la bière ! C'est pour eux un

moyen d'offrir des emplois à une région (comme à Chimay). Par ailleurs, devant le succès de ces bières, il a été fixé en 1997 que toute bière : "trappiste" doit reverser une partie des revenus qu'elle génère à des œuvres de charité.

Mais au-delà de ces histoires qui se cachent derrière chacune de ses bières monastiques, il faut prendre en compte le fait que la plupart des bières monastiques sont des grands crus, qui se hissent aux rangs des meilleures bières du monde, comme la Westvleteren 12, Orval, Rochefort 10 etc...

Pour déguster ces trésors, autant le faire dans les règles de l'art... Embarquez avec Divine Box pour apprendre à savourer ces bières !

Les étapes de dégustation d'une bière trappiste

Les bières trappistes doivent être dégustées dans les règles de l'art car elles sont par définition des bières d'exception !

Pour commencer, il vous faut avoir le bon matériel :

- Une vraie bière trappiste (avec le logo de certification "Authentic Trappiste Product" sur l'étiquette de la bouteille) – on vous en parle un peu plus bas.
- ... à la bonne température. Cela varie évidemment selon chaque bière trappiste : [La Trappe Witte](#) se déguste très fraîche entre 4°C et 6°C, tandis que la Chimay Bleue se déguste entre 10°C et 12°C, et la [Rochefort 10](#) entre 12°C et 14°C. Vous trouverez en général cette info sur l'étiquette de la bouteille.

- **Un verre "calice"**, qui est le type de verre recommandé pour déguster une bière trappiste. Le nom ne s'invente pas, nous sommes chez des moines trappistes... Chaque abbaye recommandant bien sûr son propre verre calice !
- **Un décapsuleur**, cela va de soi, sinon vous n'irez pas bien loin !

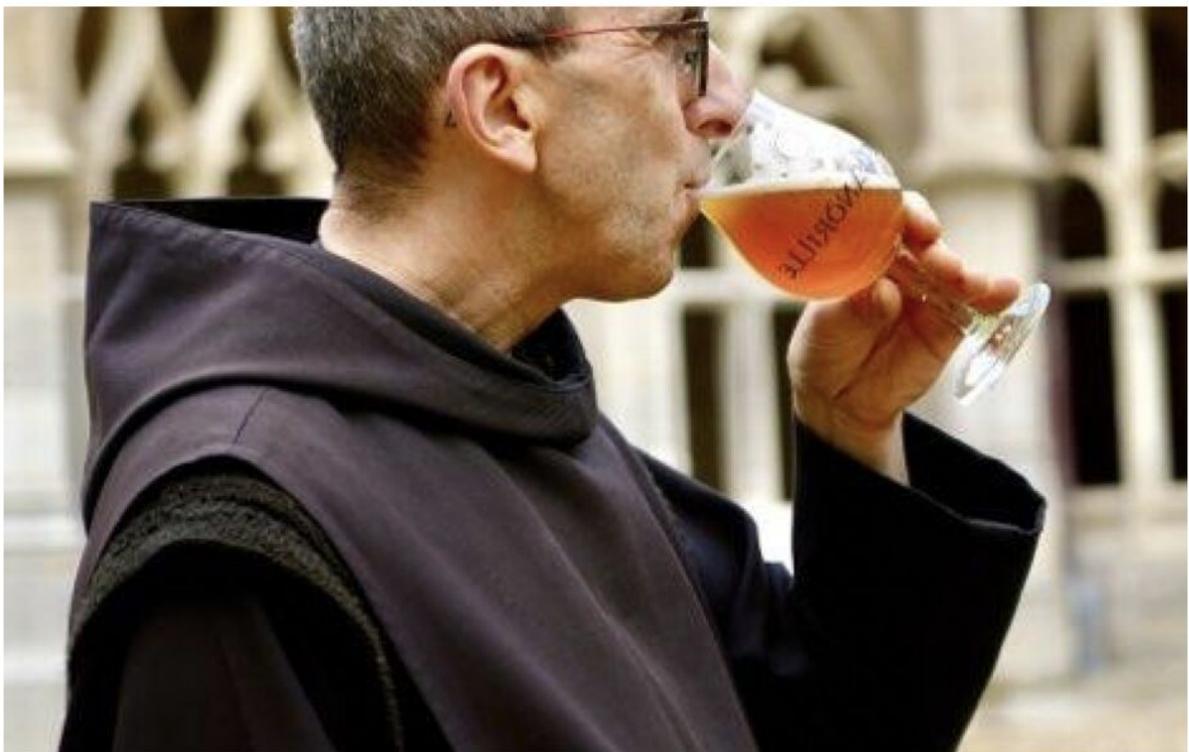
Après, versez la bière dans votre verre, alors, il faut incliner la bouteille et le verre calice à 45° environ, et verser doucement à une hauteur de 4-5cm. L'objectif est de préserver des bulles (ce qui est important pour profiter d'une bière), mais sans boire tout ce gaz, ce qui vaut mieux pour votre ventre !

Enfin, à la manière du vin, la dégustation d'une bonne trappiste se fait en trois grandes étapes :

- **D'abord c'est le sens de la vue qui travaille.** Pour cela, on va regarder la robe de la bière : sa couleur (est-elle blanche, blonde, ambrée, brune ou noire ?), ainsi que sa clarté (est-elle trouble ou limpide ?). Ensuite, on observe la mousse de la bière : sa couleur (est-elle blanc neige, blanc cassé, beige, marron, brun foncé ?), sa texture (très aérée, moyennement épaisse ou très épaisse) et sa persistance. Toutes ces infos ne vont pas forcément révéler si cette bière trappiste va vous plaire ou non, mais il faut l'apprivoiser !
- **Étape suivante : l'odorat** ! À ce stade, c'est le nez qui travaille ! On le plonge franchement dans le verre calice pour sentir les généreux arômes. Les bières trappistes dégagent en effet, selon les recettes, des notes de fruits blancs, de caramel, d'épices, de pain grillé, d'agrumes etc... Passez-y le temps qu'il faut pour bien identifier quel(s)

arôme(s) y sont présents !

- **Enfin, dernière étape : le toucher !** Ici, on prend une large gorgée de bière, qu'on avale généreusement en profitant de la rétro-olfaction : il s'agit d'agiter la bière dans la bouche, tout en soufflant par le nez. C'est à ce moment-là qu'apparaissent des notes d'agrumes, des notes de fruits exotiques, parfois des notes de torréfaction ou de café etc... Cela varie évidemment en fonction de la bière que vous êtes en train de savourer !



Servir la bière en inclinant le verre à 45° © Divine Box

Mais qu'est-ce qui définit une bière trappiste ?

Avant de déguster une bière trappiste, il faut en premier lieu savoir ce que c'est ! Car oui, le terme de bière trappiste ne s'invente pas. C'est une certification très contrôlée, essentiellement pour

éviter les contrefaçons. Voici les trois critères qui caractérisent une vraie bière trappiste :

- La bière doit être brassée dans l'enceinte du monastère (et pas chez un ami brasseur !)
- La bière doit être brassée par des moines trappistes, ou bien sous leur strict contrôle (contrôle des recettes, contrôle des volumes, contrôle de la communication etc...)
- Les bénéfices de la brasserie doivent être alloués à la communauté des moines, et en cas de surplus, à des œuvres sociales.

C'est seulement avec ces trois conditions que la bière peut donc arborer la certification "Authentic Trappist Product", délivrée depuis sa création en 1997 par l'Association Internationale Trappiste. C'est à partir de là que l'on peut qualifier ces bières de "trappistes". Ça ne rigole pas !



La certification "Authentic Trappist Product" © Divine Box

Alors quelles sont les vraies bières monastiques ?

C'est un vaste sujet, mais on vous le résume ici. Une bière dite "d'abbaye" est une bière qui fait seulement référence à la vie monastique. Elle peut avoir un lien avec une abbaye qui parfois, n'existe plus ou même n'a jamais existé. Le terme de bière d'abbaye est donc très flou, et ne certifie en rien l'authenticité monastique d'une bière... Dans la majorité des cas d'ailleurs, il n'y a effectivement aucun lien avec des vrais moines vivants. C'est bien dommage, mais ça permet de bien comprendre l'intérêt de la certification "Authentic Trappist Product".

En revanche, une bière trappiste est un terme rigoureusement contrôlé par l'Association Internationale Trappiste, qui certifie que la bière respecte bien les trois critères dont on a parlé précédemment. Déguster une bière trappiste, c'est avoir la garantie que des "moines cisterciens de la stricte observance" (surnommés trappistes) sont impliqués dans la fabrication de la bière. À votre santé !

Et maintenant, quelles sont donc ces bières ? Il faut préciser qu'aujourd'hui, seulement 10 abbayes dans le monde peuvent apposer la marque "Authentic Trappist Product" sur leurs bières, ce qui fait qu'il existe au total une trentaine de bières trappistes différentes. En voici la liste :

- [Abbaye d'Orval](#) (Belgique)
- [Abbaye de Westmalle](#) (Belgique)
- Abbaye de Westvleteren (Belgique)
- [Abbaye de Scourmont / Chimay](#) (Belgique)
- [Abbaye de Rochefort](#) (Belgique)
- [Abbaye de Konginshoeven](#) (Pays-Bas)

- Abbaye de Zundert (Pays-Bas)
- Abbaye de Mount-Saint-Bernard (Angleterre)
- Abbaye de Tre Fontane (Italie)
- Abbaye du Mont des Cats (France) – cas particulier car brassée à Chimay

Certaines abbayes ont décidé d'arrêter de brasser de la bière trappiste, on retrouve :

- Abbaye d'Achel (Belgique) – perte du logo ATP en janvier 2021
- Abbaye de Spencer (Etats-Unis) – arrêt du brassage en mai 2022
- Abbaye d'Engelszell (Autriche) – arrêt du brassage en mai 2023

En plus, il faut ajouter bien sûr les quelques autres bières françaises, en dehors de l'ordre cistercien de la stricte observance, mais qui font notre fierté tout de même !

- [Abbaye Saint-Wandrille](#) – la première abbaye (bénédictine) française à brasser de la bière
- Abbaye de Lagrasse – la deuxième abbaye française à brasser de la bière, mais en 2025, ce sont encore des cuvées confidentielles, vendues sur place uniquement...
- [Abbaye de Boulaur](#) – avec ses bières « Or et Mousse » (jeu de mot avec « Oremus »), fabriquées par un brasseur local, avec les céréales des sœurs cisterciennes !
- Abbaye de Solignac – dont les bières sont, pour l'instant, brassées par un brasseur local pour les moines bénédictins.



Dégustation de la bière de saint Wandrille par deux moines bénédictins © Abbaye Saint-Wandrille

Comment se procurer des bières trappistes ?

Pour vous procurer des bières trappistes, le mieux est bien sûr de se rendre directement à l'abbaye de votre choix ! Autrement, un bon caviste devrait avoir quelques références en stock. Et évidemment, rendez-vous sur le site de Divine Box dans le rayon "[bières d'abbayes et bières trappistes](#)" !