

Trappistes



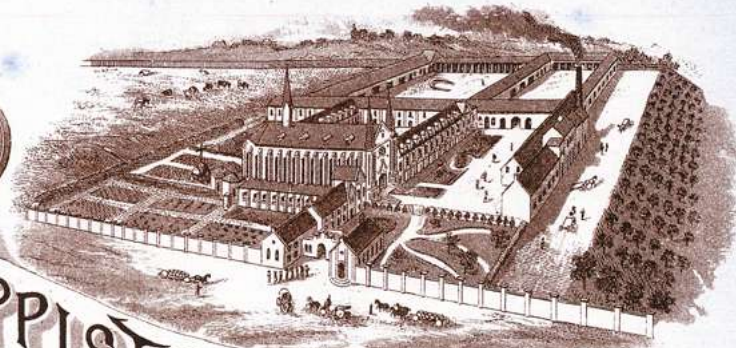
Abbaye du

Mont des Cats

depuis 1826



MÉDAILLE D'OR



ABBAYE des P.P. TRAPPISTES

du Mont-des-Cats
GODEWAERSVELDE (NORD)

MARQUES DÉPOSÉES

BRASSERIE

FROMAGERIE

Beurre.



LA RENAISSANCE D'UNE BIÈRE D'EXCEPTION





* TELLE L'AURORE NAISSANTE. / A NEW DAY DAWNING



HISTOIRE

1848 : Construction de la première brasserie (1 an avant la fromagerie). La première bière produite est brune, à faible taux d'alcool.

1898 : Reconstruction de l'abbaye et agrandissement de la brasserie. La bière devient blonde et plus forte. Les 70 trappistes emploient une cinquantaine de travailleurs en 1900.

1907 : Fermeture de la brasserie à cause des lois anticléricales qui obligent les moines à prendre le chemin de l'exil.

1918 : l'Abbaye est bombardée lors de la 1ère guerre mondiale, la brasserie n'a pas été reconstruite. Les trappistes du Mont des Cats vivent principalement de leur ferme et leur fromagerie.

1970 : La ferme est arrêtée et les terres données en fermage.

2011 : L'abbaye renoue avec sa tradition brassicole 163 ans après le premier brassin. La nouvelle bière trappiste Mont des Cats est présentée en juin 2011, il s'agit d'une bière ambrée.

La bière du MONT DES CATS devient la 8ème bière trappiste dans le monde. Elle est actuellement brassée par solidarité trappiste à l'Abbaye de Scourmont.



HISTORY

1848 : The Monastery built a brewery (1 year before the cheese factory). The first beer was initially brown and low in alcohol.

1898 : Brewery was modernized, and they start producing a blond, strong and tasty beer.
The 70 Trappists of the abbey were employing some fifty workers in 1900.

1907 : They had to close the brewery because of the new law on separation of church and state. Beer brewing was discontinued at the monastery.

1918 : The abbey was bombed and destroyed during 1st World War, leaving the abbey dependent on its cheese and farm production. The brewery was never rebuilt.

1970 : They stopped the farm and cheese becomes the main resource of the monastery.

2011 : The abbey of Mont-des-Cats resumed its brewing tradition, 163 years after its first brewing, The new Trappist beer “Mont des Cats” was presented in June 2011: an amber-colored beer.

The Mont des Cats beer becomes the 8th Trappist beer in the world! Thanks to trappist solidarity, the beer is actually brewed by the Abbey of Scourmont.





**“ La France
est le berceau
de l’ordre des
trappistes ”**

L’UNIQUE BIÈRE TRAPPISTE FRANÇAISE

Seulement 10 bières trappistes dans le monde.

La première bière trappiste produite par l’abbaye voyage jusqu’à Paris, où elle est vendue en fûts de chêne dont le couvercle est habillé de son étiquette ronde marquée « bière authentique des RR. PP. TRAPPISTES ».

Aujourd’hui, grâce à la solidarité Trappiste, la bière trappiste Mont des Cats existe sous 2 formats bouteille de 75cl et 33 cl et elle se déguste dans sa robe ambrée.

Comme le rappelle le Père Abbé Bernard Marie :

**“ La bière du Mont des Cats
est une bière trappiste,
puisqu’elle est brassée
dans une abbaye trappiste
et selon une recette trappiste. ”**



THE ONLY FRENCH TRAPPIST BEER

**Only 10 trappist beers in the world.
The trappist order comes from France.**

The first beer Mont des Cats was sold in barrels all over France and even in Paris. On the top of the barrels, you could find a round label mentioned : « bière authentique RR. PP. TRAPPISTES ».

Today, thanks to trappist solidarity, you can taste this unique French Amber Trappist Beer in 75cl and 33cl glass bottle.

The abbey is recognised as a Trappist Monastery, allowing them to use the term on the labeling.

According to Father Abbot Bernard-Marie:

**“ It is a trappist beer brewed
in a trappist abbey and following
a trappist recipe.”**





DÉGUSTATION

Bière ambrée issue d'un savant mélange de houblons pâles et de houblons foncés, ce qui lui confère une belle robe dorée.

Sa mousse fine et persistante est due à la présence en grande quantité de houblon.

La bière a subi une seconde fermentation en bouteille, cela explique le possible trouble de la robe de la bière et la présence de dépôts de levures naturelles.

Les arômes fruités sont dominants et proviennent de la fermentation. Le houblon est perceptible en fin de bouche avec des notes florales et d'agrumes.

C'est une bière sèche, très désaltérante. Bien équilibrée, elle présente une belle rondeur en bouche. Les malts foncés lui donnent cette touche de caramel assez puissante. On y retrouve également des notes fruitées et florales. L'amertume est prononcée mais elle s'équilibre au fur et à mesure de la dégustation.

Servez la bière dans son verre calice Mont des Cats pour une dégustation parfaite.



TASTING NOTES

Beer pours an amber robe made by a brilliant blending of pale and dark hops, which confer the beer a beautiful golden color.

Thin and long-lasting head due to the strong presence of hops in the recipe.

The beer has been fermented a second time in the bottle, which explains the possible cloudy aspect and the presence of natural yeast deposits.

The fruity aromas from the fermentation dominate the whole; hops are noticeable in the end of the mouth along with notes of flowers and citrus fruits. There is a whole new type of trappist beer, dry and extremely refreshing. Well-balanced, it is round in the mouth. The dark malts are the reason for the caramel hint relatively powerful. One can also sense floral and fruity notes. It features a strong bitterness which balances itself throughout the tasting.

Pour it in its Chalice Glass, since it is a beer with a strong religious connotation.





Godefroy BAIJOT
BRASSERIE GÔDE
+33 683 77 21 22
gbaijot@brasserie-gode.com