LBL

We hebben Sagan tot tweemaal toe in het Vlaamse land zien winnen, de prachtige overwinning van Mathew Hayman in Roubaix, en een tweede overwinning van Gasparotto in de Amstel. Het laatste weekend van april is jammer genoeg weer aangebroken. Luik-Bastenaken-Luik staat weer voor de boeg. De koers van Phil, Luik, VDB versus Bartoli en natuurlijk de Redoute, verreden sinds 1892. Het sluitstuk van de mooiste periode van het jaar, de klassiekers! Waar helden worden geboren!

Deze klassieker gaat over de gronden van de Ardennen, Wallonië is ditmaal dus het gebied waar naar lekkere biertjes voor bij de koers hebben gespeurd. Zoals jullie van ons gewend zijn hebben wij weer een select gezelschap speciaal biertjes uitgezocht om deze koers mee door te komen. Wij hebben gekozen voor een aantal kloosterbieren en voor enkele bekende namen het bierbrouwersgilde uit de Ardennen.

**Maredsous Blond**  
Als eerste bier om het begin van deze koers mee te aanschouwen, kiezen wij voor een licht gouden bier gebrouwen door de benedictijner monniken van de abdij van Maredsous in België; Maredsous Blond. De abdij van Maredsous ligt in de Belgische Ardennen, net iets ten zuiden van de stad Namen. In deze abdij van Maredsous leven, bidden en werken 33 monniken volgens de Regel van de Heilige Benedictus. Deze traditie stamt uit de 6e eeuw. Dit gebrouwen volgens het oorspronkelijke recept van de benedictijner monniken. Dit blonde bier ruikt fruitig met tonen van druiven en vers gebakken appeltaart. De smaak is goed in balans en smaakt bitter en zoet. De afdronk is midden lang met een lichte bitterheid.

**Val-Dieu Blonde**  
Ons tweede bier komt van iets dichterbij. De keuze is gevallen op wederom een blond biertje om rustig het tweede uur van de koers in te gaan. Deze Val-Dieu Blonde met een percentage van 6% lijkt ons de perfecte compagnon. Gebrouwen in de abdij van Val-Dieu net over de grens met Limburg. De Cisterciënzerorde is bekend over de hele wereld vanwege hun brouwkunsten en de monniken van Val-Dieu waren geen uitzondering op die regel. Dit bier geurt naar fruit, specerijen en koriander. Citrus, karamel, gras en diverse kruiden zijn te proeven. Dit lekkere bier is pas sinds 1997 bereikbaar voor het grote publiek en wordt gebrouwen in de oude boerderij die deel uitmaakt van deze mooie abdij.

**La Chouffe Zwaar Blond**  
Het derde bier dat voor deze middag op onze drankkaart staat is het bier van de befaamde kabouter, La Chouffe! Gebrouwen in het kleine dorpje Achouffe nabij de Belgische stad Houffalize. De brouwerij werd eind jaren ’70 opgericht door de zwagers Pierre Gobron en Christian Bauweraerts. Ze brouwden hun eerste bier, La Chouffe, in 1982 en zijn sindsdien vele malen bekroond. Maar waar komt die kabouter toch vandaan? Er wordt gefluisterd dat de zwagers hun inspiratie voor het bier hebben opgedaan bij mystieke kabouters uit een bierbron, De Kabouters brouwden maar liefst 15 miljoen hectoliters ondergronds diep verborgen in de bossen van Cédrogne. Dat bier lieten ze bovengronds uitstromen in de bierput. Wanneer de kabouters namelijk bovengronds kwamen, konden ze het felle zonlicht niet goed verdragen en barsten in niezen uit. ‘Aaa-chouffe!’ Deze La Chouffe Zwaar Blond is goudblond van kleur en getooid met een romige witte schuimkraag. De smaak is complex, bitter, zoet en fruit zijn duidelijk te proeven. Het smaakt daarnaast fruiting. Koriander is blijvend te proeven. De afdronk is droog, de bitterheid van hop laten zich gelden. Kortom een perfecte partner voor bij het doorkomen van de Redoute.

**Rochefort 8**  
Om het ingaan van de finale van Luik-Bastenaken-Luik in te luiden is de keuze gevallen op een krachtige Rochefort 8. Dit roodbruine bier met een percentage van 9,2% smaakt lichtzoet naar kruiden. Een mooi evenwicht is bereikt tussen de alchol en de donkere fruittoetsen. Deze zijn mooi in balans. De afdronk is bitter, complex en lang. Het bier ruikt naar kruiden, een vleugje bitter en fruit. Rozijnen geven een lichte zoetheid af aan het bier. De mooie wit/crème kleurige schuimkraag van dit bier blijft goed aan de wand van het glas kleven. Deze Trappist is prima te combineren met een lekker stuk pure Belgische chocolade. Onze tip: Haal een doos echte Belgische Pralines en geniet met dit bier van een hopelijk historische finale van La Doyenne!