

**CHIMAY:**

**AN "AUTHENTIC TRAPPIST PRODUCT"**

**N**eem een fles Chimay en open de dop. Reeds in de fles ruikt u de subtiële aroma's van het bier.

**G**iet dit onnavolgbare gerstenat daarna in zijn kelkglas. Sluit uw ogen en... geniet.

**U** drinkt niet zo maar een biertje. Nee, u geniet nu van het enige, echte Trappistenbier van Chimay!

**Chimay** is een TRAPPISTENBIER dat in de Abdij Notre Dame de Scourmont te Chimay in Henegouwen wordt gebrouwen. Jaarlijks wordt zo'n 130.000 hectoliter bier gebrouwen



# CHIMAY

## **Abdij Notre-Dame de Scourmont**

De abdij **Notre-Dame de Scourmont**, nabij de Belgische stad Chimay, is een abdij van de orde van de Trappisten. De abdij ligt op ongeveer tien kilometer van Chimay. De abdij werd op 25 juli 1850 gesticht als trappistenklooster. Zeventien monniken uit het klooster La Trappe van Westvleteren begonnen een stuk grond te ontginnen, dat hen door de Prins van Chimay geschonken was. In 1871 werd het klooster een volwaardige abdij.

## **Brouwerij**

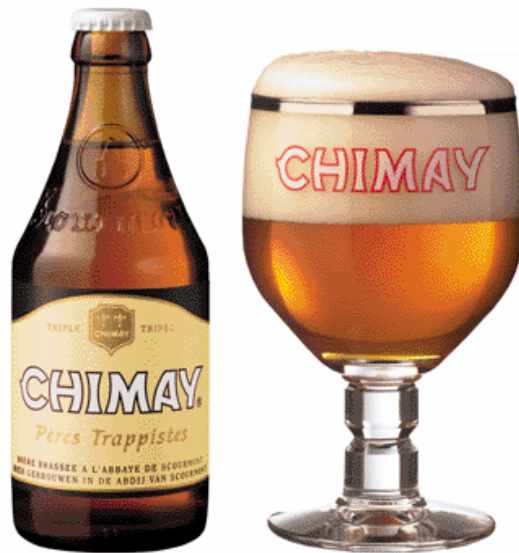
Het eerste Chimaybier werd in 1862 gebrouwen. De eerste leveringen van het bier deden de paters zelf. Ze zorgden te voet voor een huis-aan-huislevering. Tegenwoordig vinden het brouw- en gistingsproces binnen de abdij plaats. Het aftappen van de flessen gebeurt in Baileux , een dorp dat zich tussen de abdij en de stad Chimay bevindt.

# CHIMAY ROUGE / PREMIÈRE



**Rode Chimay** (*Chimay rouge*, ook *Première* genoemd): een koperkleurig bier met een alcoholgehalte van 7%, verkrijgbaar in flessen van 33 cl en 75 cl. Rode kroonkurk, rood etiket. Het is het oudste van de huidige Chimaybieren. Het bier heeft een zachte, fruitige smaak en dient bij een temperatuur van 10 à 12 graden gedronken te worden. Het kan het best niet langer dan een jaar worden bewaard.

# CHIMAY TRIPLE / BLANCHE



**Witte Chimay** (*Chimay triple* of *blanche*): een amberkleurige tripel met een alcoholgehalte van 8%, verkrijgbaar in flessen van 33 cl en 75 cl. Witte kroonkurk, beige etiket. Het is het jongste van de Chimaybieren. Het bier dient tevens jong gedronken te worden, en wel bij een temperatuur van zo'n 6 tot 8 graden.

# CHIMAY BLEUE / GRANDE RÉSERVE



[www.Saveur-Biere.com](http://www.Saveur-Biere.com)

• **Blauwe Chimay** (*Chimay bleue*, ook *Grande Réserve* genoemd): een bruin bier met een alcoholgehalte van 9%, verkrijgbaar in flessen van 33 cl, 75 cl, 1,5 liter en 3 liter. Blauwe kroonkurk, blauw etiket. De smaak blijft zich nog een paar jaar na het brouwen ontwikkelen, waardoor het bier het beste enkele jaren bewaard kan worden voor het wordt gedronken. Het wordt aangeraden om het bij een temperatuur van 10 tot 12 graden te drinken.

# CHIMAY

## **Kaasmakerij**

In 1876 ontdekten de trappistenmonniken van Chimay hoe ze een halfharde kaas konden maken, die ze lieten rijpen in de kelders van de abdij. Tot 1982 werd er één soort kaas gemaakt, in 24 jaar steeg de productie van 120 ton naar 900 ton kaas, en werden er vier extra kazen aan het assortiment toegevoegd.



Roois Biergilde presenteert:

[www.rooisbiergilde.nl](http://www.rooisbiergilde.nl) voor

- bierverhalen
- reacties
- etc...

Neem eens een kijkje en laat een reactie achter!

Persoonlijke noot:

Time flies!

Allemaal kei bedankt voor de kaart!!!

Erg attent!!!!

Proost voor vanavond enne...nog ff en dan mag

Ik weer meedrinken!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

**SM. S.A.L. Vrijdag**

**71.08.24.757 / 13114**

**1 (NLD) ATF ISAF HELIDET TK**

**NAPO 115**

**3509 VP, UTRECHT**

**sabel1971@gmail.com**