

Nectar Bohème is eveneens het initiatief van twee vrienden, vertaler Arnaud Rasson en electromécanicien Stéphane Renard.

In de zomer van 2015 sloegen zij de handen ineen om de oude hangar voor aardappelen van Stéphane's vader in Pottes nabij Celles om te bouwen tot een microbrouwerij. Een titanenwerkje – zo bleek – want alleen enkele houten deuren en ramen werden hergebruikt, de rest is volledig vernieuwd. Na het verkrijgen van alle nodige vergunningen kon in mei 2018 de echte commerciële activiteit beginnen.

Er wordt telkens op donderdag gebrouwen, twee keer zo'n 400 à 450 liter van eenzelfde bier dat samen in een van de vier gist- en lagertanks van 1150 liter verder z'n afwerking kent. Voor de lagering hanteren ze een minimale tijdspanne van 3 weken. Bedoeling is tot een eerste jaarproductie te komen van ongeveer 320 hl of 44.000 flessen van 75cl.

Deze dienen één voor één manueel afgevuld te worden, want voor een bottelmachine is er vooralsnog geen budget. De brouwers gaan er prat op dat alle ingrediënten en gebruikte middelen uit een straal van minder dan 50 km komen. Lokaal troef dus, inclusief de kartonverpakking, capsules en etiketten die ontworpen zijn door een vriend Guillaume Durieux uit het naburige Molenbaix.

Nectar Bohème heeft 4 bieren beschikbaar, onderverdeeld in 2 categorieën laat ons maar zeggen.

Het gamma paysanne verwijst naar de origine, oorsprong en wortels van de brouwers en hun thuisbasis Henegouwen en omvat 3 hoevebieren. Alles start bij *La Rose des Vents* (4,5 vol.% alc) dat zich tussen een pils en een saison bevindt, traditioneel gebrouwen met hop van Luc Lagache. Vanuit deze windroos zullen ook alle andere bieren voortvloeien, afhan-



Nectar
Bohème

kelijk waar de wind de brouwers brengt of welke richting die uitgaat. *A la Belle Saison* is een typische saison, 5,5 vol.% alc, florale neus, ietwat kruidig en verwijst naar de gelijknamige uitdrukking 'de winter voorbij, vooruit naar het mooie zomerseizoen'. Net als bij het derde bier is hierin naast gerstemout ook tarwemout verwerkt, komende van Malterie du Château in Beloeil. En de derde telg is *Douceur Paysanne* (6,5 vol.% alc), moutig en fruitig met noties van honing. De brouwers kiezen bewust voor lage alcoholvolumes en zweren bij 75cl-flessen voor deze verfrissende niet-gefilterde en niet-gepasteuriseerde doordrinkbieren

Het gamma bohème telt momenteel 1 bier: *Mémoire des Clans* (6,5 vol.% alc), een amber scotch ale. Door het gebruik van geturfd mout herken je hierin toetsen van biscuit, whisky en opnieuw honing. Deze reeks bieren gaat de verhalen, ontmoetingen en reizen weergeven van Arnaud en Stéphane, die er hun eigen interpretatie aan zullen geven.

Voor de consument geen info op het front-etiket, je stelt je er zelf bij voor waarover het gaat en kunt er over nadenken of mijmeren... Je bespreekt het ook met je gezelschap terwijl je de fles deelt. *Mémoire des Clans* zal m.i. dus wel iets met Schotland te maken hebben?

Benieuwd naar wat volgt.



STÉPHANE RENARD
& ARNAUD RASSON