



BOON
LEMBEEK



GEUZE DISCOVERY BOX

TASTING MANUAL







BROUWMEESTER FRANK BOON

"Geen Oude Geuze zonder een integrale rijping op eikenhouten vaten. De eiken vaten in onze brouwerij hebben elk een eigen geschiedenis en worden gekenmerkt door unieke microflora aan wilde gisten. De flessen Oude Geuze "VAT" zijn een combinatie van één specifiek houten vat (mono) en een miniem percentage jonge Lambiek (blend), die de hergisting op de fles start. Het gebruik van Lambiek van één bepaald eiken vat zorgt voor geuzes met zeer eigenzinnige karakteristieken: wijnachtig, whiskyachtig, beendroog of zeer mals. Het nummer op de fles verwijst telkens naar het vatnummer."

FRANK BOON MAÎTRE BRASSEUR

« Pour mériter le nom de Gueuze à l'Ancienne, une bière doit avoir mûri exclusivement en fûts de chêne. Dans notre brasserie, ces fûts possèdent chacun leur propre histoire et se distinguent par une microflore unique de levures sauvages. Les bouteilles de Gueuze à l'Ancienne « VAT » sont la combinaison d'un Lambic d'un fût en bois spécifique (mono) et d'un pourcentage minime de Lambic jeune (blend), qui initie la refermentation en bouteille. L'utilisation de Lambic issu d'un fût de chêne bien spécifique produit des gueuzes aux caractéristiques inédites : évoquant tantôt le vin, tantôt le whisky, parfois sèches ou au contraire moelleuses. Le numéro sur la bouteille correspond au numéro du fût. »

FRANK BOON MASTER BREWER

"Traditional geuze requires maturing in casks made of oak. The oak casks used at our brewery each have their own history and are characterised by unique microflora of wild yeast strains. Our bottles of Traditional Oude Geuze with cask numbers combine beer from one specific wooden cask (mono brew) with a very small quantity of young Lambic (blend) that will kick off the bottle conditioning process. By using Lambic from certain specific oak casks, we create geuzes with very unique properties, with wine- or whisky-like flavours, either very dry or very gentle. The number on the bottle always refers to the number of the cask."





VAN LAMBIEK TOT OUDE GEUZE

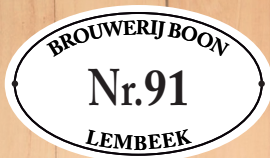
Het maken van Oude Geuze start bij het brouwen van **Lambiek**. Lambiek is een bier van **spontane gisting** dat rijpt op grote eikenhouten vaten (**foeders**). Na het koken wordt het brouwsel afgekoeld op een ondiep open **koelschip**. De ramen van de brouwzaal worden geopend en frisse lucht stroomt binnen samen met de unieke wilde gisten van de **Zennevallei**. Eens afgekoeld, wordt de Lambiek in eikenhouten foeders gepompt en begint spontaan de gisting. Pas na **1 à 3 jaar rijping** op deze vaten, wordt de Lambiek gebruikt om Oude Geuze te maken. Zo'n oude Lambiek is een uitgist schuimvrij bier. Door het mengen van jonge en oude Lambiek, verkrijg je na hergisting op fles een schuimend bier, genaamd 'Oude Geuze'.

DU LAMBIC À LA GUEUZE À L'ANCIENNE

La création de la Gueuze à l'Ancienne démarre par le brassage d'un **Lambic**. Cette bière à **fermentation spontanée** mûrit dans de grands fûts de chêne (aussi appelés **foudres**). Après la cuisson, le moût est refroidi dans un **bac refroidisseur** ouvert et peu profond. Les fenêtres de la salle de brassage sont ouvertes pour permettre l'entrée d'air frais et, avec lui, des levures sauvages uniques de la **vallée de la Senne**. Une fois refroidi, le Lambic est pompé dans les foudres en chêne et la fermentation démarre spontanément. Ce n'est qu'après **1 à 3 ans de mûrissement** dans ces foudres que le Lambic est utilisé pour fabriquer la Gueuze à l'Ancienne. Ce type de Lambic vieux est une bière sans pétillant ni mousse. L'assemblage de Lambics jeunes et vieux provoque une refermentation en bouteille et donne cette bière pétillante appelée « Gueuze à l'Ancienne ».

FROM LAMBIC TO TRADITIONAL OUDE GEUZE

In order to create a Traditional Oude Geuze, one first has to brew a **Lambic**. A Lambic is a beer brewed using the process of **spontaneous fermentation**. It matures in a large oak cask (a so-called **foeder**). After the brew has been brought to a boil, it is cooled in a shallow open **coolship**. By opening the windows of the brewing room, we allow fresh air to get in, along with the unique wild yeast present in the **Zenne Valley** air. Once the Lambic has cooled down, it is pumped into oak foeders, where the fermentation process will commence spontaneously. The Lambic is not used to create Traditional Oude Geuze until after it has spent **one to three years maturing** in these casks. Such old Lambic is fully attenuated and does not have any foam. By blending young and old Lambic, thus allowing them to referment in the bottle, we create a foamy beer, called 'Traditional Oude Geuze'.

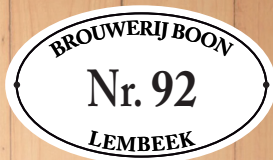


OUDE GEUZE BOON VAT 91

De zeer subtiële, elegante en malse smaak van Oude Geuze VAT 91 is afkomstig van foeder Nr. 91, vroeger in Normandië als calvados vat gebruikt. Nu creëert deze foeder uitstekende, malse Lambiek, ideaal voor Oude Geuze. VAT 91 is zacht, rond, volmondig, complex en in balans. De unieke ovale vorm van foeder 91 zorgt voor het optimaal gebruik van de foederzaal.

Le goût très subtil, élégant et moelleux de la Gueuze à l'Ancienne VAT 91 provient du foudre n° 91, jadis utilisé en Normandie pour le calvados. Ce foudre crée aujourd'hui un excellent Lambic, ronde de bouche, idéal pour la Gueuze à l'Ancienne. La VAT 91 est à la fois souple, ronde, franche, complexe et équilibrée. La forme ovale unique du foudre 91 permet une utilisation optimale de la salle des foudres.

The highly subtle, elegant and gentle flavour of Traditional Oude Geuze, VAT 91, is due to foeder no. 91, which used to serve as a calvados cask in Normandy. Now this foeder produces an excellent, gentle Lambic, which is just perfect for Traditional Oude Geuze. VAT 91 is soft, full bodied, complex and well balanced. The unique oval shape of foeder no. 91 provides optimal use of warehouse space.

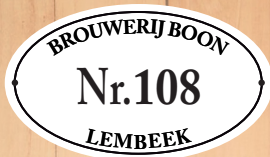


OUDE GEUZE BOON VAT 92

Deze Oude Geuze is de lieveling van ons proevers team. Hij is aangenaam volmondig, complex en bevat rokerige en kruidige toetsen. Deze unieke smaken zijn afkomstig van het eiken vat, vroeger gebruikt voor rode wijn in Frankrijk in de Rhône vallei. Het eikenhout drukt duidelijk een stempel op het algemeen smaakbeeld en verleent een bijzonder positieve bijdrage aan het Lambiek aroma.

Cette Gueuze à l'Ancienne est la préférée de notre équipe de goûteurs. Elle affiche un caractère agréablement franc et complexe, ponctué de notes torréfiées et épicées. Ces saveurs uniques proviennent du foudre en chêne, précédemment utilisé pour du vin rouge français, dans la vallée du Rhône. Le chêne imprime clairement sa marque gustative et contribue très positivement à l'arôme du Lambic.

Oakwood, complex and perfectly balanced, with smoky and spicy touches. This Traditional Oude Geuze is the favourite of our team of tasters. It is pleasantly full bodied, complex and has a few smoky and spicy touches. These unique flavours are due to the oak cask, which used to be used by red wine makers in France's Rhône Valley. The oak leaves a clear mark on the general taste, adding an extremely welcome touch to the Lambic's aroma.

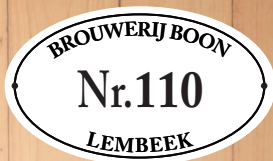
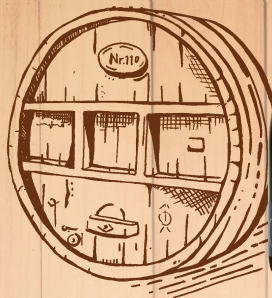


OUDE GEUZE BOON VAT 108

De zeer wijnachtige accenten in deze Oude Geuze worden gecombineerd met een duidelijk 'oud bier' karakter, wat zorgt voor een stevige & robuuste smaak met onmiskenbare, maar niet overwelldigende vluchtige zuren. Dit vat uit 1935 is afkomstig uit een andere brouwerij, waar de bieren vluchtige zuren bevatten. Deze foeder verrijkt het karakter van al onze geuzemengelingen.

Les notes vineuses prononcées de cette Gueuze à l'Ancienne se mélangent au caractère affirmé de « bière de longue garde », pour donner un goût puissant et robuste à l'acidité évidente mais néanmoins subtile. Ce fût de 1935 provient d'une autre brasserie dont les bières présentaient une acidité volatile. Ce foudre enrichit le caractère de tous nos assemblages de geuze.

The very wine-like accents in this Traditional Oude Geuze are combined with a distinctive 'old beer' character, which gives it a full-bodied and robust flavour, with unmistakable hints of volatile acidity that never overwhelm the senses. Cask no. 108, dating from 1935, came to us from a different brewery, whose beers contained some volatile acidity. The foeder now adds a bit of character to all of our geuze blends.



OUDE GEUZE BOON VAT 110

VAT 110 heeft haar licht droge, maar zeer volmondige smaak, met een toets van vanille en droog fruit, te danken aan foeder Nr. 110. Deze foeder werd vroeger gebruikt als cognac stockage vat en is sinds 2009 in dienst van de brouwerij als Lambiek vat. Deze Oude Geuze wordt gekenmerkt door een rijkdom aan aroma's, ontwikkeld door de brett gisten in het vat.

La VAT 110 possède un goût unique, légèrement sec mais non moins franc, avec des notes de vanille et de fruits secs dues au foudre n° 110. Ce foudre était utilisé comme fût de garde pour le cognac et officie depuis 2009 dans notre brasserie comme foudre à Lambic. Cette Gueuze à l'Ancienne se caractérise par une richesse d'arômes, développés par les levures Brett contenues dans le fût.

VAT 110 owes its slightly dry but very full-bodied flavour, with a hint of vanilla and dry fruit, to foeder no. 110. This foeder used to serve as a cognac cask and has been used as a Lambic cask by our brewery since 2009. This Traditional Oude Geuze is characterised by a wealth of flavours that developed from the Brettanomyces yeast strains in the cask.

DE KUNST VAN HET GEUZE SCHENKEN

TIP

Laat het geuze flesje een 6-tal minuutjes open staan alvorens in te schenken. Op die manier kan het bier ademen, wat de delicate aroma's te versterkt.

CONSEIL

Laissez la bouteille de gueuze ouverte pendant 6 minutes avant de la servir. Vous lui permettrez ainsi de « respirer » et de développer davantage ses délicats arômes.

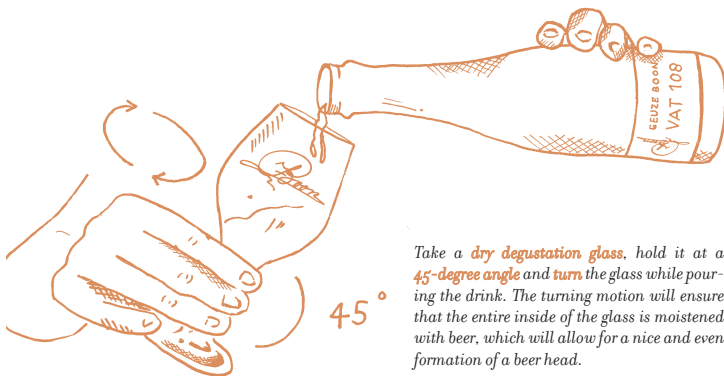
TIP

After opening the bottle, allow the geuze to sit for six minutes before pouring it into a glass. This will allow to beer to breathe, which will enhance the delicate flavours.

1

Neem een **droog degustatieglas**, houd het glas in een hoek van **45 graden** en **draai** het glas tijdens het schenken. De draaibeweging zorgt ervoor dat de binnenzijde van het glas met bier wordt bevochtigd, wat een mooie en regelmatige opbouw van de schuimkraag toelaat.

Prenez un **verre de dégustation** sec, inclinez-le à **45 degrés** et faites-le **tourner** pendant que vous versez la bière. La rotation du verre permet d'humidifier sa paroi intérieure avec la bière, ce qui favorisera la formation d'un joli col de mousse régulier.

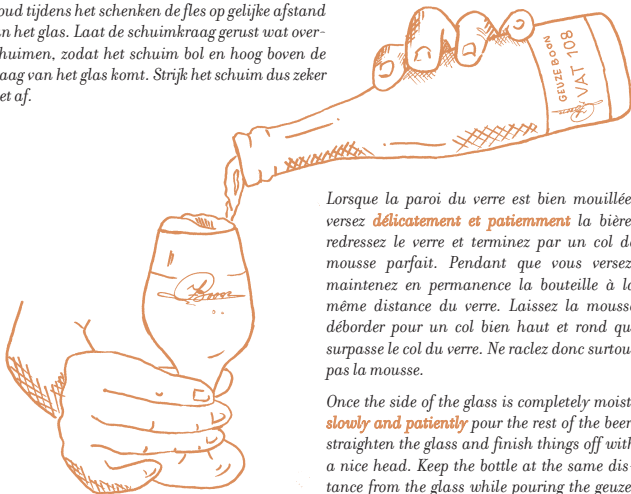


Take a **dry degustation glass**, hold it at a **45-degree angle** and **turn** the glass while pouring the drink. The turning motion will ensure that the entire inside of the glass is moistened with beer, which will allow for a nice and even formation of a beer head.

L'ART DE SERVIR LA GUEUZE • THE ART OF POURING A GLASS OF GEUZE

Eens de rand volledig nat is, schenk dan **rustig en geduldig** verder het bier in, laat het glas recht-komen en werk af met een mooie schuimkraag. Houd tijdens het schenken de fles op gelijke afstand van het glas. Laat de schuimkraag gerust wat overschuimen, zodat het schuim bol en hoog boven de kraag van het glas komt. Strijk het schuim dus zeker niet af.

2



Lorsque la paroi du verre est bien mouillée, versez **délicatement et patiemment** la bière, redressez le verre et terminez par un col de mousse parfait. Pendant que vous versez, maintenez en permanence la bouteille à la même distance du verre. Laissez la mousse déborder pour un col bien haut et rond qui surpasse le col du verre. Ne raclez donc surtout pas la mousse.

Once the side of the glass is completely moist, **slowly and patiently** pour the rest of the beer, straighten the glass and finish things off with a nice head. Keep the bottle at the same distance from the glass while pouring the geuze. Let the foam protrude from the glass nice and high, forming a bulbous head. In other words, do not swipe away the excess foam.

3

Laat een bodem van 1cm in de fles, deze bevat de gist. Indien er twee glazen tegelijk worden uitgeschonken, volg dan dezelfde stappen, maar wissel naar het volgende glas indien het eerste glas nog niet vol is, en dit **zonder de fles tussendoor rechtop te houden**.

Laissez un fond de 1 cm dans la bouteille, celui-ci contient les levures. Si vous servez deux verres en même temps, suivez les mêmes étapes, mais passez au verre suivant avant que le premier ne soit totalement rempli, et ce **sans redresser la bouteille entre-temps**.

Leave some 1cm's worth of beer in the bottle, it contains the yeast. If you are pouring two glasses at once, follow the same steps, but be sure to move on to the second glass while the first glass is not yet completely full, **without straightening the bottle in between glasses**.



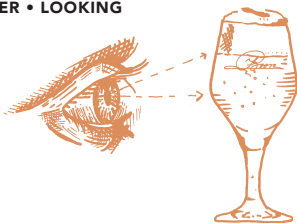
OUDE GEUZE PROEVEN

Wat is er belangrijk bij het proeven van geuze?

KIJKEN • REGARDER • LOOKING

Wel, het begint met **kijken**. Observeer de **schuimstabiliteit** en de dikte van de schuimbelletjes. Hoe langer geuze op flessen rijpt, hoe beter de schuimstabiliteit wordt. Houd vervolgens het glas tegen het licht en bekijk de **helderheid**. Is het bier niet helder? Dan werd het bier mogelijks te koud geschonken of werd er gist mee uitgeschonken. Idealiter schenk je het bier aan keldertemperatuur, ongeveer 14°C.

Tout commence par le **regard**. Observez la **stabilité de la mousse** et l'épaisseur des bulles. Plus la gueuze a eu le temps de mûrir dans sa bouteille, plus la mousse sera stable. Tenez ensuite le verre face à une source lumineuse et observez la **clarté** de votre bière. Si elle n'est pas limpide, il se peut qu'elle ait été servie trop froide ou que de la levure s'y soit mélangée. L'idéal est de servir la bière à température de cave, autour de 14°C.



Well, be sure to start by **looking**. Observe the **stability of the foam** and the size of the bubbles of gas in the foam. The longer the geuze has been allowed to mature in a bottle, the better its foam stability. Now hold the glass up against the light and check your beer for **clarity**. If your beer is not looking clear, it may have been served too cold, or yeast may have been poured into your glass along with the beer. Ideally, geuze is served at cellar temperature, i.e., approximately 14°C/57°F.

RUIKEN • SENTIR • SMELL

Vervolgens gaan we **ruiken**. Wals even kort met het glas, zo komen de vluchtige aroma's vrij. Bespeur de diverse aroma's door je neus in het glas te steken. Je kan hier zowel de rokerige of fruitige aroma's van pompelmoes en abrikoos waarnemen.

Passons ensuite au **nez**. Faites légèrement valser votre verre pour libérer les arômes volatiles et appréciez-en la diversité en plongeant votre nez dans le verre. Vous pourrez ainsi percevoir des arômes légèrement phénoliques ou des arômes de pamplemousse et d'abricot.

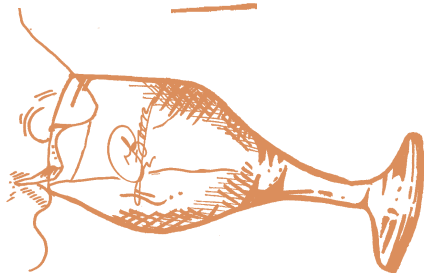
Now **smell** your beer. Give your glass a quick whirl, as this will release the volatile aromas. Pick up the various scents by sticking your nose into the glass. You will now be able to smell the smoky or fruity grapefruit and apricot aromas.



DÉGUSTER LA GUEUZE À L'ANCIENNE • SAMPLING TRADITIONAL OUDE GEUZE

À quoi faut-il faire attention lorsque l'on déguste une gueuze ?

What to focus on while sampling geuze?



PROEVEN • GOÛTER • TASTE

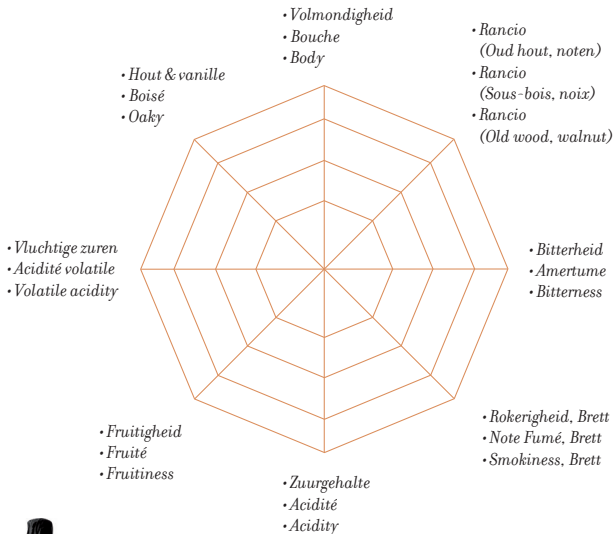
Hierna gaan we **proeven**. Neem een slok en concentreer je op de **smaken, aroma's en de textuur** van de geuze. Je zal onder meer de verschillen opmerken tussen een robuuste geuze met meer zuren en bitterheid en een soepele, elegante geuze met een aangename volmondigheid. Een citrusachtige zurige fruitigheid, die aan pompelmoes doet denken, kan ook worden waargenomen. Het eiken vat en de wilde brett gisten zorgen voor de rokerige en kruidige toetsen. Slik tot slot door en ervaar de **nasmaak**. Voelt deze droog? Dan is dat te danken aan een hoge vergistingsgraad van de Lambiek gebruikt voor deze Oude Geuze.

Vient ensuite le moment de **goûter**. Prenez une gorgée et concentrez-vous sur **les saveurs, les arômes et la texture** de la gueuze. Vous remarquerez notamment les différences entre une gueuze robuste, à l'acidité et à l'amertume prononcées, et une gueuze souple et élégante, à la présence en bouche agréable. Vous pourriez également déceler des notes fruitées et acidulées d'agrumes, évoquant le pamplemousse. Le foudre en chêne et les levures Brett sauvages confèrent les notes phénoliques et épicées. Avalez enfin votre gorgée et appréciez son **arrière-goût**. S'il vous semble sec, c'est en raison de l'atténuation élevée du Lambic utilisé pour cette Gueuze à l'Ancienne.

Now let us **taste** the beer. Take a sip and focus on the **flavours, aromas and texture** of the geuze. Among other things, you will notice the differences between a robust geuze that contains a lot of acid and bitterness on the one hand, and a smooth, elegant, pleasantly full-bodied geuze on the other. You may also be able to observe a citrusy, sour fruitiness, reminiscent of grapefruit. The beer owes its smoky and spicy touches to the oak cask and the wild *Brettanomyces* yeast used. Last but not least, swallow your sip and experience the **aftertaste**. Does the geuze have a dry aftertaste? This is due to the high degree of attenuation of the Lambic used to create this Traditional Oude Geuze.

NU IS HET AAN JOU, NEEM HIER JE PROEFNOTITIES

OUDE GEUZE BOON VAT 91



Notities • Notes • Notes



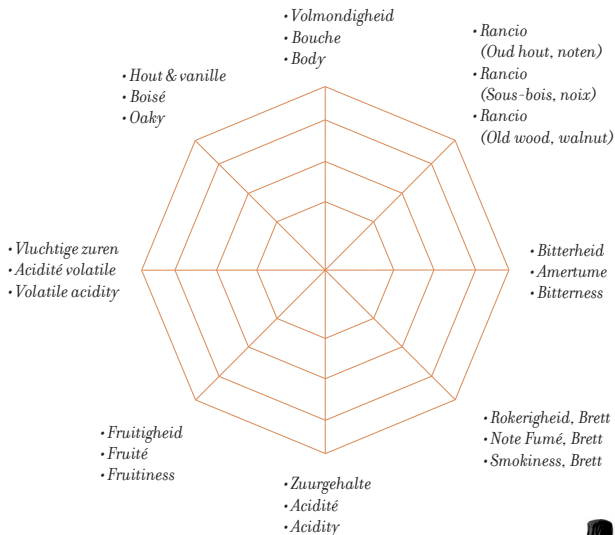
.....

.....

.....

MAINTENANT C'EST À VOUS, PRENEZ VOS NOTES DE DÉGUSTATION ICI
NOW IT'S YOUR TURN, WRITE DOWN YOUR TASTING NOTES HERE

OUDE GEUZE BOON VAT 92



Notities • Notes • Notes

.....

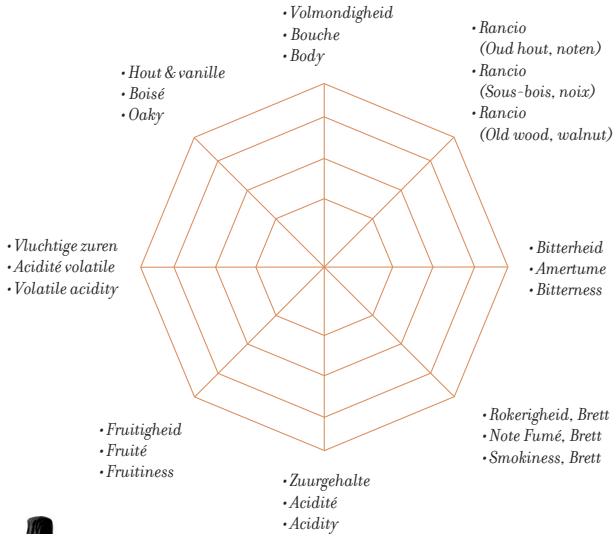
.....

.....



NU IS HET AAN JOU, NEEM HIER JE PROEFNOTITIES

OUDE GEUZE BOON VAT 108



Notities • Notities • Notities

.....

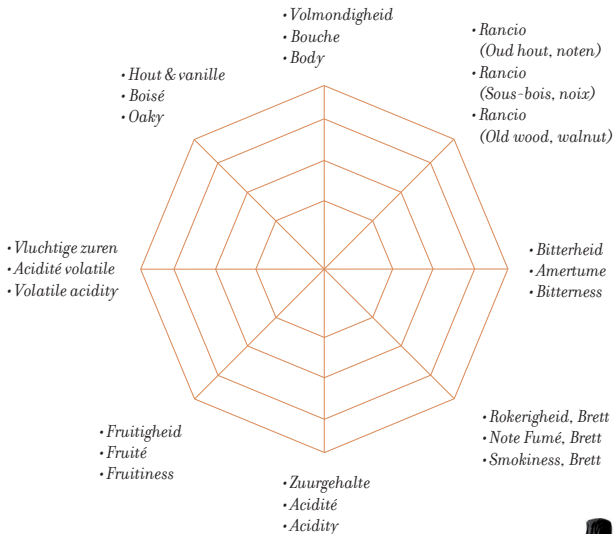
.....

.....



MAINTENANT C'EST À VOUS, PRENEZ VOS NOTES DE DÉGUSTATION ICI
 NOW IT'S YOUR TURN, WRITE DOWN YOUR TASTING NOTES HERE

OUDE GEUZE BOON VAT 110



Notities • Notities • Notities

.....

.....

.....



ONTDEK ONZE ANDERE SOORTEN OUDE GEUZE

*Découvrez nos autres sortes de Gueuze à l'Ancienne
Discover our other types of Traditional Oude Geuze*



OUDE GEUZE BOON

Oude Geuze Boon bestaat uit gemiddeld 18 maanden oude Lambiek. Deze Oude Geuze heeft een zeer frisse, meer fruitige dan kruidige neus, met toetsen van citrus (pompelmoes) en eik.

La Gueuze Boon à l'Ancienne se compose d'un Lambic vieux de 18 mois environ. Cette Gueuze à l'Ancienne possède un nez très frais, plus fruité qu'épicé, avec des notes d'agrumes (pamplemousse) et de chêne.

Boon Traditional Oude Geuze consists of Lambic which is on average some 18 months old. This Traditional Oude Geuze has a very fresh nose that is more fruity than spicy, with hints of citrus (grapefruit) and oak.



OUDE GEUZE MARIAGE PARFAIT

Eén keer per jaar gemaakt met overwegend 3 jaar oude Lambiek. Deze Oude Geuze wordt gekenmerkt door haar citrus toetsen (pompelmoes, limoen), houtaroma's en verwijzingen naar whisky. Wijnzuren en de smaak van jonge appels ronden het geheel af.

Produite une fois par an, principalement à partir d'un Lambic vieux de 3 ans. Cette Gueuze à l'Ancienne se distingue par ses notes d'agrumes (pamplemousse, citron vert), boisées et ses accents de whisky. Une acidité vineuse et un goût de pommes jeunes ponctuent le tout.

Produced once a year, using Lambic that is generally about three years old. This Traditional Oude Geuze is characterised by hints of citrus (grapefruit and lime), wood flavours and whisky references. Winy acid and the taste of young apples complete the picture.



OUDE GEUZE BOON BLACK LABEL

Deze Oude Geuze wordt gekenmerkt door zijn droge afdronk, volmondigheid, gebalanceerde zuren en levendige sprankeling. Gebruik makende van 1 à 3 jaar oude Lambiek van eiken foeders, wordt Black Label gebotteld in flessen van 75cl.

Cette Gueuze à l'Ancienne présente une fin de bouche sèche, un goût franc, une acidité équilibrée et un pétillant assumé. Produite à partir de Lambics vieux de 1 à 3 ans mûris en foudres de chêne, la Black Label est proposée en bouteilles de 75cl.

This Traditional Oude Geuze is characterised by its dry aftertaste, full-bodied flavour, well-balanced acid content and fine bubbles. Black Label, which features one-to-three-year-old Lambic from oak foeders, comes in 75cl bottles.



Oude Geuze is een door de EU beschermde benaming | Gueuze à l'ancienne est une appellation protégée par l'UE | Oude Geuze is an EU protected appellation.

BBA00762



