



FLOREFFE

HISTORIA



La abadía de Floreffe fue fundada en el año 1121 por Norbert Van Gennepe (fundador de la orden de los 'Norbertinos') a petición de los Duques de Namur y se impuso rápidamente como la más importante de la región.

Se eleva sobre el valle del río Sambre. Sus construcciones se agrupan en torno al Patio de ceremonias, La iglesia de la abadía tiene 100 m de largo, alberga unas magníficas sillas de coro. Los anexos

medievales de la abadía son los anfitriones de un fascinante museo.

En el año 1250 construyeron un molino en el seno de la abadía seguido de una cervecería, donde elaboraban sus cervezas, muy famosas en la Edad Media.

Durante casi dos siglos, la abadía se benefició de las donaciones de los condes de Namur. Mostró una vitalidad increíble a través de la fundación de, entre otras cosas, siete hospitales y hospicios, cuatro abadías (uno de ellos en Francia, uno en Alemania, e incluso uno en la Tierra Santa), ocho conventos y el Priorato de Leffe (tiempo después es convertido en una abadía).

Por desgracia, Floreffe se encuentra en una posición estratégica en cuanto a la defensa de Namur en contra de sus poderosos vecinos. Por culpa de las guerras de sucesión establecidas por los Condes de Hainaut en contra de los de Namur, Floreffe es sitiada en varias ocasiones durante los siglos XIII y XIV.

La paz no fue restaurada hasta el siglo XVIII y, desde entonces, gracias a la gestión de los abades, se beneficiará la abadía de este tiempo de paz para la construcción de la mayor parte de los edificios que se pueden ver hoy en día.

La abadía llega a su máxima prosperidad en el inicio de la Revolución Francesa, pero en 1794, después de la victoria francesa en Fleurus, algunos de los monjes se fueron a Alemania, donde se unieron a otras comunidades de su orden.

Durante la Revolución Francesa, la abadía fue saqueada y abandonada, el resto de la comunidad fue expulsada y la Abadía se puso a la venta. Canon Richard, disfrazado de republicano vuelve a comprar la abadía, En 1842 no quedaban más que 3 monjes y el último falleció en 1850. En 1852 no había monjes suficientes para restablecer de nuevo la comunidad de Norbertinos allí. Ya no elaboraron cerveza.

Para garantizar la supervivencia del monasterio de Floreffe, en 1819, trasladan el seminario de Namur con aproximadamente 265 estudiantes, pero es cerrado por orden del gobierno holandés en 1825, aunque se vuelve a abrir en 1830.



En 1983 Philippe Lefebvre, quinta generación de la familia de cerveceros Lefebvre de Quenast, quien desde que entra en la cervecería de sus antecesores en 1975, apuesta fuerte por la alta fermentación, alcanza un importante éxito al concederle, la abadía de Floreffe, la licencia para fabricar su gama de cervezas con su nombre.

PRODUCTOS

FLOREFFE BLONDE



De alta fermentación con segunda fermentación en botella. En la producción de esta dorada, de 6,3% de alcohol en volumen, Lefebvre utiliza maltas de primavera, dando lugar a unos aromas frescos con sabor ligero y agradable, evolucionando a un final más redondo con acentos de lúpulo fino. Se añade en la caldera de cocción azúcar cande y especias. Centrifugada, pero no filtrada, su tono dorado es ligeramente turbio.

FLOREFFE DOUBLE



De alta fermentación con segunda fermentación en botella, de 6,7% de alcohol. De color tostado obtenido de la mezcla minuciosa de maltas especiales. El azúcar cande moreno y las especias añadidas durante la fase de cocción enriquecen y profundizan todavía más su pleno sabor con armoniosos aromas. Predomina un gusto dulce a malta y frutas. Después de una filtración y reposo, añaden azúcar y levadura para la segunda fermentación en la botella, procedimiento tradicional de los monjes de esta abadía. Más limpia y ligeramente menos compleja que la Prima, su fermentación dura una semana completa.

FLOREFFE TRIPEL



De alta fermentación con segunda fermentación en botella, de 7,5% de alcohol. Es una cerveza rubia dorada, elaborada con maltas pálidas de primavera, y obtiene su “epiteton ornans” tripel por su sabor profundo y alto grado alcohólico. Como manda la tradición monástica, la selección y la cantidad de lúpulo aporta un amargor final pronunciado y unos aromas florales abundantes.

FLOREFFE PRIMA MELIOR



De alta fermentación con segunda fermentación en botella, de 8% de alcohol. La cerveza más fuerte de la abadía, de color oscuro profundo, era la cerveza que el abad del monasterio guardaba en sus bodegas para sus visitantes o huéspedes más especiales: el obispo, los responsables de la orden o los notables de la ciudad o del país. Su exquisita selección de maltas tostadas, lúpulo amargo y especias como regaliz, curacao y anís aparecen en el gusto dulce a frutas y especias, destacando la gran presencia del anís y un final a caramelo.

COPAS



LOGOS

FLOREFFE



ETIQUETAS

