

Ferme de Bertinchamps

Elle brasse des bières à l'ancienne, pur malt et houblon sans épices, ni additifs. Nommées « Bertinchamps ». Cette brasserie familiale a commencé à brasser ses premières bières en 2013 .

Deux ans auparavant, la ferme de Bertinchamps, une très ancienne ferme en carré de la Hesbaye namuroise qui fut annexée en 1343 à la ville de Gembloux, est achetée par la famille Humblet afin de la rénover et d'y installer le matériel nécessaire pour une production brassicole annuelle maximale de 6.000 hl, qui passe à 12.000 hl en 2019.

Benoît Humblet, qui a travaillé à la brasserie de Val-Dieu, en est le maître brasseur . L'étiquette représente simplement un grand B (comme Bertinchamps, Belgique, Bière ou Benoît) .

En 2017, le fondateur de la Brasserie Bertinchamps Benoît Humblet, reçoit le prix du Cercle d'affaire Braville . [Braville](#)

7 bières de terroir différentes y sont brassées .

- 4 bières en bouteilles d'une capacité assez inédites de 50 cl :

-la Bertinchamps Blonde 6,2 % en volume d'alcool

-la Bertinchamps Triple 8,0 % en volume d'alcool

-la Bertinchamps Brune 7,0 % en volume d'alcool

-la Bertinchamps Hiver, une ambrée 8,0 %

- 3 bières en bouteilles d'une capacité de 33 cl :

-la Bertinchamps B +blanche, une bière blanche 5,0 % en volume d'alcool .

-la Bertinchamps B+Pamplemousse, une bière subtilement fruitée 5,0 % en volume d'alcool .

-la Bertinchamps Légère, une blonde : alcool 5,2 % .

Le lieu-dit Ardenelle fait partie de la commune de Sombreffe .

Le ruisseau porte le même nom.