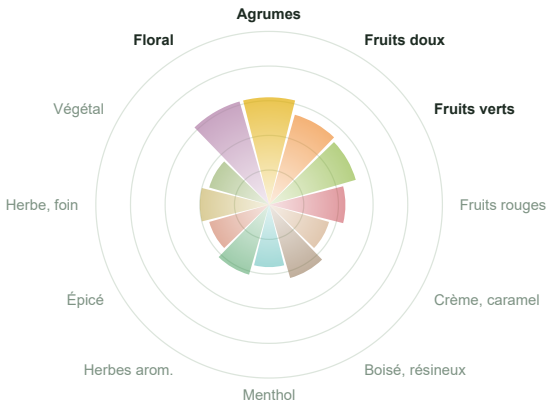
ÉTATS-UNIS

Comet

CODE IHGC COM

Comet a un lien de parenté intriguant avec le houblon anglais Sunshine et un houblon amérindien Neomexicanus, ce qui lui donne une saveur « sauvage américaine ». Mis sur le marché en 1974 par l'USDA, Comet a été initialement cultivé pour répondre aux besoins en houblon alpha supérieur. Aujourd'hui, il est encore cultivé aux États-Unis : 209 acres, soit environ 85 ha, dans l'État de Washington en 2025 (ministère américain de l'Agriculture,...

Profil aromatique



● Agrumes 3,1 · ● Floral 3,1 · ● Fruits doux 2,7 · ● Fruits verts 2,6 · ● Fruits rouges 2,2 · ● Boisé, résineux 2,2 · ● Herbes arom. 2,1 · ● Herbe, foin 2 · ● Crème, caramel 1,8 · ● Menthol 1,8 · ● Épicé 1,8 · ● Végétal 1,8

Intensités de 0 à 5 · source : BarthHaas

Chimie

Acides alpha	9,4 à 12,4 %
Acides bêta	3 à 6,1 %
Cohumulone	41 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,98 ml/100 g
Myrcène	67 %
Humulène	1 %
Caryophyllène	10 %
Farnésène	0,1 %

Barres : plage publiée, de 0 au maximum observé dans le répertoire.

Au champ

Maturité	Mi-septembre à début octobre
Rendement	1 900 à 2 240 kg/ha
Vigueur	Forte
Résiste à	Verticilliose
Sensible à	Mildiou
Conservation	Conserve 49 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Lager, IPA, Ale américaine, Ale
Saveurs	Pamplemousse
Substituts	Galena, Summit™
Variétés proches	Eroica, Kirin II, Aquila, Banner, Hybrid-2

Fiche en ligne, avec ses sources : **listehoublon.fr/les-houblons/comet/**

Plants de houblon : hopstock.fr · Houblon récolté en France : brewstock.fr