

LES APPELLATIONS CIDRICOLES

de Normandie



DOSSIER DE PRESSE



SOMMAIRE

La carte	p. 4-5
Les instants de consommation des produits cidricoles	p. 6
Infographie	p. 7
Le mot du Président	p. 8
Aux pommes !	p. 10
La bonne poire !	p. 12

1 CALVADOS

Paroles de pros	p. 16
De « Calva Dorsa » à Calvados	p. 17
Le triptyque du Calvados	p. 18-19
Des fruits, du bois, du temps et de la créativité	p. 20-21
Mixologie	p. 22
Dégustation	p. 24

2 POMMEAU DE NORMANDIE

Paroles de pros	p. 28
Une coutume ancienne	p. 29
Un si subtil assemblage	p. 30
Mixologie	p. 32
Dégustation	p. 35

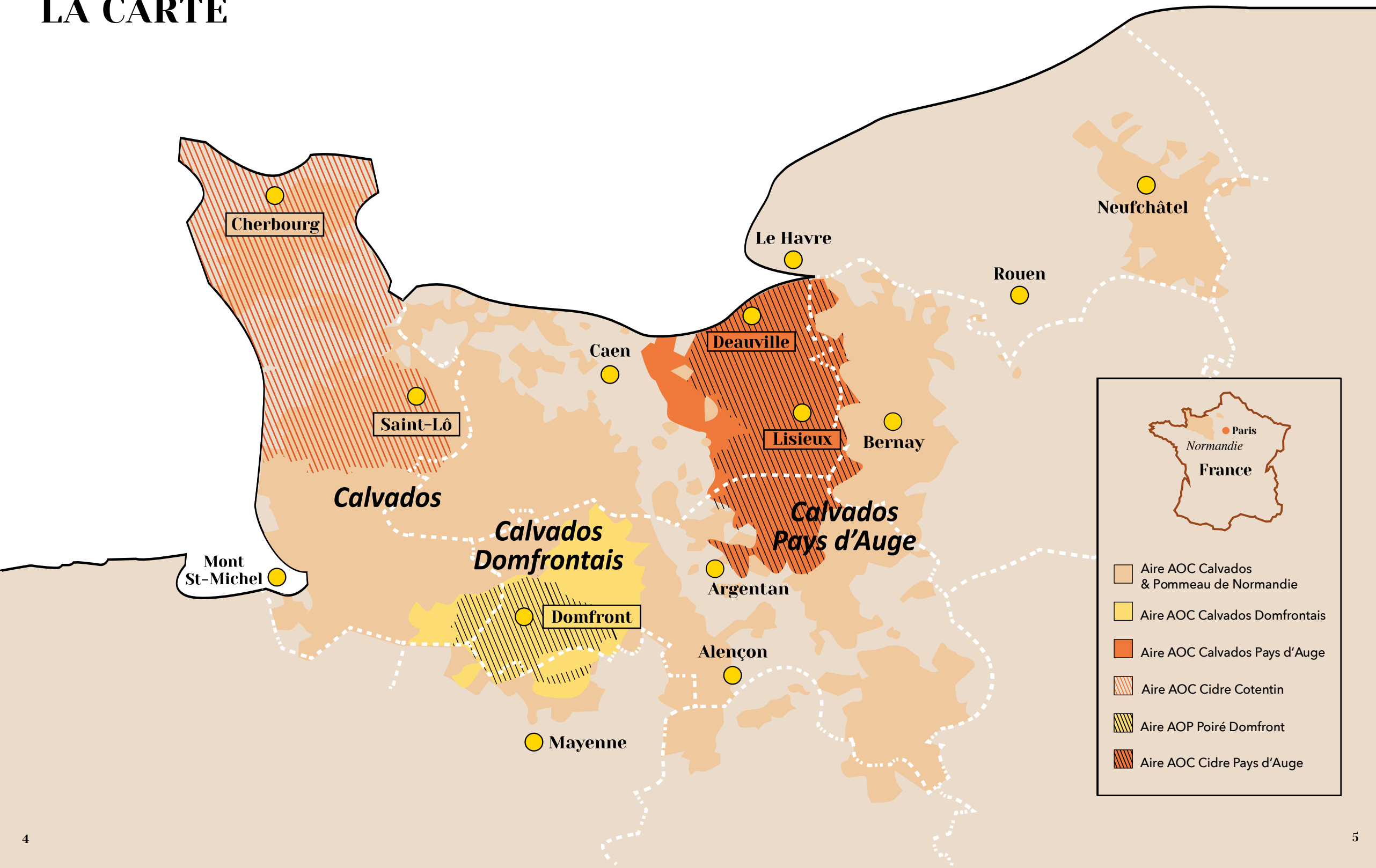
3 CIDRES AOP

Paroles de pros	p. 38
De "Sikera" à Cidre	p. 39
Les différences entre les cidres AOP	p. 40
Les points communs des cidres AOP & l'élaboration	p. 41
Dégustation	p. 43

4 POIRÉ DOMFRONT

Paroles de pros	p. 46
De "Picarium" à Poiré	p. 47
Une course contre la montre	p. 48
Dégustation	p. 51

LA CARTE



LES INSTANTS DE CONSOMMATION DES PRODUITS CIDRICOLES

Des produits authentiques dans l'air du temps

L'Interprofession des Appellations Cidricoles (IDAC) est une association privée à but non lucratif, représentative du secteur des AOC/AOP cidricoles. Elle regroupe en Normandie sept appellations d'origine contrôlée et protégée cidricoles : les AOC Calvados, Calvados Pays d'Auge, Calvados Domfrontais, Pommeau de Normandie, les AOP Cidre Pays d'Auge, Cidre Cotentin et Poiré Domfront. Forte de ses différents produits issus des terroirs normands et

héritiers de savoir-faire ancestraux, l'IDAC s'inscrit totalement dans le renouveau actuel des boissons artisanales. Ces dernières sont particulièrement appréciées par les consommateurs en quête de produits authentiques et naturels. Fière de la tradition qui fonde la légitimité des appellations cidricoles, l'Interprofession œuvre également à leur démocratisation et à leur parfaite adéquation avec les modes de consommation actuelles, que ce soit en mixologie ou en digestif.

Des produits « craft » naturels et savoureux

Elaborées uniquement à base de pommes à cidre et/ou de poires à poiré, ces boissons offrent un goût unique dans l'univers des spiritueux, « vins » de liqueur et produits fermentés.

Que ce soit le Calvados, seul grand spiritueux français doté d'une AOC à ne pas être élaboré à partir de raisin, le Pommeau de Normandie ou les cidres et poiré AOP, tous affirment une typicité gustative haute en saveurs. Ils remportent aujourd'hui un succès grandissant sur la scène cocktail française et internationale, toujours en quête de produits « craft », naturels et savoureux pour les revisiter dans des mélanges audacieux ou plus classiques : quand la créativité permet de réinventer l'authenticité...

Consommer un cidre et un poiré de qualité, déguster du Pommeau ou du Calvados, c'est également se replonger dans une France vintage du XX^e siècle : une époque où l'on savait prendre son temps et apprécier les bonnes choses en famille ou entre amis, une époque marquée par un art de vivre typiquement français, à la fois désinvolte et raffiné... Cette fameuse « French Touch » que le monde entier envie aux Français, et qui est partout revendiquée...

Les appellations cidricoles réunissent toutes ces qualités : fortes d'une tradition perpétuée, elles sont ouvertes sur le monde contemporain et s'inscrivent sans complexe dans les nouvelles tendances de consommation.

INFOGRAPHIE

7 AOC/AOP CIDRICOLES NORMANDES

3
CALVADOS AOC
8 MILLIONS
de bouteilles produites par an

**POMMEAU
DE NORMANDIE AOC**
800 000
bouteilles produites par an

**POIRÉS
DOMFRONT AOP**
150 000
bouteilles produites par an

PRODUCTION CALVADOS



2 CIDRES AOP

**CIDRES
PAYS D'AUGE**
400 000
bouteilles produites par an

**CIDRES
COTENTIN**
130 000
bouteilles produites par an

2 INSTANTS DE CONSOMMATION



Mixologie



Dégustation



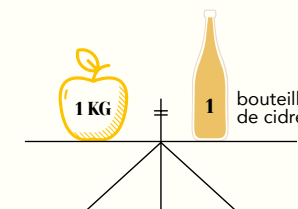
8 000 HECTARES DE VERGERS

SUR 8 DÉPARTEMENTS

(Manche, Orne, Calvados, Eure, Seine-Maritime, Mayenne, Sarthe, Oise)

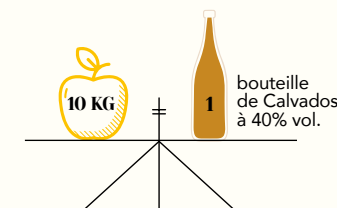
4 GRANDES FAMILLES DE POMMES

Amères **Douces-amères** **Douces** **Acidulées**



340
PRODUCTEURS

50 000 TONNES
de pommes sont nécessaires chaque année à la production des appellations cidricoles normandes.



+ de 80
PAYS IMPORTATEURS

LE MOT DU PRÉSIDENT



« Toutes nos AOC et AOP sont issues de la pomme à cidre et/ou de la poire à poiré. La pomme étant le troisième fruit mondialement le plus connu et apprécié, nos produits sont sous les meilleurs auspices pour conquérir le monde.

Ce sont, d'abord et avant tout, des produits authentiques et artisanaux, la plupart issus de domaines agricoles familiaux, fièrement ancrés dans leur terroir et respectueux des traditions qui ont façonné un véritable savoir-faire dans l'élaboration, la distillation ou le vieillissement. Cet esprit « vintage » et « craft » séduit de plus en plus le consommateur. Plus de 150 000 personnes viennent chaque année visiter nos producteurs. Plus que tout, nos appellations sont des produits naturels, sans aucun additif ni conservateur venant altérer la pureté du fruit. C'est

parce qu'ils ont traversé les siècles qu'ils sont on ne peut plus contemporains et s'inscrivent dans la modernité. Partout dans le monde, les multiples façons de les consommer en sont la preuve : en apéritif, avec les repas, les desserts, en cuisine, en digestif... Les mixologistes les plus réputés créent chaque jour des cocktails innovants avec les Calvados, les meilleurs sommeliers associent de plus en plus cidres et poirés AOP avec des nombreux mets, les Pommeau trouvent leur place en apéritif ou en accompagnement de desserts... Des produits à découvrir ou redécouvrir ! »

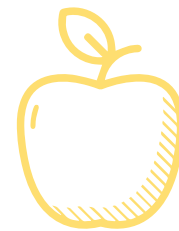
Didier BÉDU
Président de l'IDAC



AUX POMMES !

À l'origine de la plupart des AOC et AOP cidricoles ? La pomme !

Quand on évoque ce fruit emblématique, on pense immédiatement au péché originel, à Blanche-Neige, à la ville de New-York... Une symbolique, entre tradition et modernité, qui caractérise également les pommes utilisées dans la production des cidres AOP, du Calvados et du Pommeau, tant les variétés sont nombreuses. Anciennes ou plus récentes, chacune apporte une spécificité et une typicité essentielles à la réalisation des complexes assemblages qui constituent l'essence même de ces authentiques breuvages.



À l'origine

Présent à l'état sauvage sous de multiples variétés depuis fort longtemps, le pommier normand aurait démarré sa carrière de « pommier à cidre » à partir du XI^e et XII^e siècle, après l'introduction des premiers greffons en provenance du pays basque espagnol. Orthographiée « sidre », puis « cidre », cette boisson connaît un véritable engouement, d'abord en Normandie, puis dans toute la France.

N'est pas « pomme à cidre » qui veut !

De plus petite taille, plus riche en tanins, la pomme à cidre est très différente du fruit qu'on a l'habitude de croquer et surprend par son goût aigre, acide ou amer. Elle est généralement classée en quatre grandes familles organoleptiques : douce, amère, douce-amère et acidulée. Pour l'élaboration du cidre, point de Reinette ni de Golden, mais de très nombreuses variétés : « Domaine » (amère), « Cartigny » (douce-amère), « Rambault » (acidulée), « Rouge Duret » (douce)...

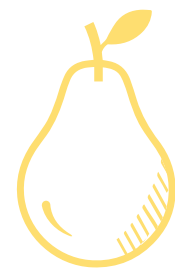
Un verger de plus de 3 millions d'arbres

Image traditionnelle du paysage du bocage normand, le verger pré-planté (traditionnel) constitué de pommiers « haute tige » se concentre aujourd'hui autour du Pays d'Auge.

Plus récent et dédié exclusivement à la production fruitière, le verger « basse tige » diffère du premier par son implantation et l'entretien de ses sols. Les arbres sont moins hauts et moins espacés. La mécanique y a remplacé le pâturage des animaux pour la tonte du verger afin d'entretenir un parterre herbeux qui amortit la chute des pommes et leur bonne conservation au sol.

LA BONNE POIRE !

Dans certaines AOC cidricoles, on ne trouve pas que des pommes, il y a également des poires ! Pas plus de 30% pour le Calvados Pays d'Auge, mais au-delà pour le Calvados Domfrontais. Quant au Poiré Domfront, il est élaboré à 100% à partir de différentes variétés de ce fruit.



Une présence ancestrale

Majestueux arbres au port altier, parfois pluri-centenaires et pouvant culminer jusqu'à vingt mètres, les poiriers à poiré sont les patriarches du bocage normand. Entre le IX^e et XI^e siècle, lorsque les premiers greffons de pommiers à cidre furent introduits en Normandie, les poiriers étaient déjà présents.

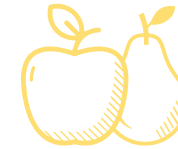
« Plant de Blanc », la reine des poires

De petite taille, souvent âpres au goût, près d'une centaine de variétés de poires à poiré sont répertoriées. « Rouge Vigné », « Gros Blot », « Plant Roux », « De Cloche »... Si chacune recèle d'indéniables atouts, la « Plant de Blanc » s'est taillée la part du lion parmi ces variétés grâce à son remarquable équilibre entre acidité, astringence et sucre. Juteuse et acidulée, elle offre une longueur en bouche et une intensité aromatique incroyables.

Les patriarches du paysage

Le Domfrontais, dans le sud-ouest de la Normandie, bastion du Poiré Domfront et du Calvados Domfrontais, abrite un verger de poiriers de plus de 100 000 arbres, unique en Europe. Décrits selon l'adage local « 100 ans pour grandir, 100 ans pour produire, 100 ans pour mourir », ces grands arbres rustiques constituent les vergers « haute tige » à l'enherbement naturel au sein desquels paissent des troupeaux de vaches. Entretien de manière totalement naturelle, ils sont les garants de la biodiversité du bocage.

CALVADOS



QUAND POMMES ET POIRES ONT BON ESPRIT

Véritable symbole du terroir normand et de sa gastronomie, le Calvados y puise ses racines. Son grand âge - plus de 450 ans - rappelle son ancrage séculaire au cœur d'une région où se sont façonnés les savoir-faire, génération après génération, au sein de domaines souvent de taille modeste.

Ce produit authentique requiert une parfaite maîtrise de la production de la matière première - différentes variétés de pommes à cidre et de poires à poiré - et de toutes les étapes de son élaboration (réalisation de cidre à distiller, distillation, assemblage et vieillissement) pour faire naître un grand spiritueux.

Ce spiritueux au goût unique de pomme qui a su traverser les âges revendique aujourd'hui fièrement son côté « craft » et la richesse de sa diversité à travers 3 AOC et plus de 300 producteurs.

L'AOC Pays d'Auge s'élabore avec au maximum 30% de poires tandis que le Domfrontais en demande 30% minimum... L'AOC Calvados n'a pas de proportion imposée et peut mélanger pommes et poires.

Le Calvados Pays d'Auge exige une double distillation alors que le Calvados Domfrontais provient obligatoirement d'une distillation en continu. Ce dernier requiert au minimum trois ans de vieillissement en fût de chêne quand les deux autres nécessitent deux ans minimum.

Au final, ce spiritueux premium à trois facettes et au goût de pomme incomparable s'inscrit parfaitement dans les modes de consommation actuels !

Dans sa jeunesse, il sublime les cocktails avec ses arômes de pommes fraîches. Dans la force de l'âge, il est parfait pour une dégustation quand il dévoile ses notes de pommes cuites et de bois, délicatement vanillées, miellées et épicées.

PAROLES DE PROS

“ CE SPIRITUEUX UNIQUE QU'EST LE CALVADOS.

Jean-Luc Pignol,

Président de la section Calvados au sein de l'IDAC



Notre rôle est d'assurer la promotion des trois appellations du Calvados à travers le monde. Nous nous y employons depuis 1997 avec la création des « Trophées internationaux des Calvados nouvelle vogue ». Cette compétition internationale de création de cocktails à base de Calvados se déroule dans 14 pays* où ont lieu les pré-sélections auprès des professionnels du bar et des élèves d'écoles hôtelières. Elle a réuni cette année près de 350 barmen et 600 élèves. Son principe : créer un cocktail avec le Calvados comme seul alcool autorisé en fonction d'un thème. Cette action auprès des professionnels du monde entier et des professionnels de demain nous permet de les sensibiliser à ce spiritueux unique qu'est le Calvados.

*Allemagne, Belgique, Estonie, Finlande, France, Italie, Lettonie, Luxembourg, Pologne, République Tchèque, Royaume-Uni, Russie, Suède et Suisse.

“ 80 % DU CHIFFRE D'AFFAIRES SONT RÉALISÉS À LA FERME.

Michel Legallois,

Producteur à la Ferme de la Sapinière (Saint-Laurent-sur-Mer)



C'est en 1991 que Michel Legallois a créé l'activité de production cidricole pour vendre ses produits à la Ferme de la Sapinière. Depuis deux ans, le domaine est en conversion bio. « Chaque année, ce sont près de 20 000 personnes qui viennent à la ferme pour visiter et acheter nos produits », indique-t-il. « Ce sont d'abord des épicuriens curieux, de vrais amateurs de Calvados. »

Résultat : 80% du chiffre d'affaires est réalisé à la ferme. Le reste des ventes est effectué sur différents salons dans toute la France et un peu à l'export, en Belgique et en Allemagne, mais également auprès de restaurateurs et d'épicerie fines.

DE « CALVA DORSA » À CALVADOS

L'origine du nom de ce spiritueux reste encore un peu mystérieuse. Elle serait due à la mention de deux « calva dorsa » (« dos chauves » en latin) sur d'anciennes cartes marines, correspondant à deux bandes dépourvues de végétation sur la falaise normande entre Port-en-Bessin et Arromanches, qui servaient de repères aux navigateurs.

La contraction de « calva dorsa » a donné « calvados ».

Le Calvados connaît son âge d'or lorsque l'épidémie de phylloxéra détruit le vignoble français.

FIN DU XIX^e SIÈCLE

Obtention de l'AOC Calvados. **1984**

1553

Première mention écrite par Gilles de Gouberville, Officier des Eaux et Forêts, et gentilhomme du Cotentin, qui relate dans son journal la distillation du cidre en vue d'obtenir une eau-de-vie de bouche.

1942

Obtention de l'AOC Calvados Pays d'Auge.

1997

Obtention de l'AOC Calvados Domfrontais.



LE TRYPTIQUE DU CALVADOS

Trois appellations pour des produits aux forts points communs, mais avec des différences qui font toute leur typicité.



CALVADOS L'incontournable



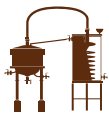
AIRE D'APPELLATION

Sur une grande partie de la Basse-Normandie ainsi que sur une fraction des départements de l'Eure, de la Seine-Maritime, de la Mayenne, de la Sarthe et de l'Oise.



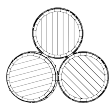
SES VERGERS

Au moins 70% de variétés amères ou douces-amères, au maximum 30% de variétés douces et acidulées.



DISTILLATION

Pas de mode de distillation imposé.



VIEILLISSEMENT

Vieillissement minimum de 2 ans en fûts de chêne.

CALVADOS PAYS D'AUGE La pépète



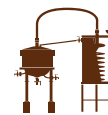
AIRE D'APPELLATION

À l'est du département du Calvados et sur quelques communes limitrophes de l'Orne et de l'Eure.



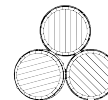
SES VERGERS

Sols de coteaux argilo-calcaires peu profonds. Au moins 70% de variétés amères ou douces-amères, au maximum 30% de variétés douces et acidulées.



DISTILLATION

Les cidres à distiller ne doivent pas être composés de plus 30% de poires à poiré. Double distillation dans un alambic à repasse.



VIEILLISSEMENT

Vieillissement minimum de 2 ans en fûts de chêne.

CALVADOS DOMFRONTAIS L'original



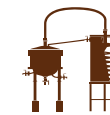
AIRE D'APPELLATION

Dans la zone du Domfrontais au sud-ouest de la Normandie sur 3 départements : Orne, Manche et Mayenne.



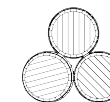
SES VERGERS

Sols granitiques. Au moins 80% du verger conduit en haute tige, au moins 25% de poiriers à poiré, au moins 70% de variétés amères ou douces-amères, au maximum 30% de variétés douces et acidulées.



DISTILLATION

Les cidres à distiller doivent être composés au minimum de 30% de poires à poiré. Distillation en continu avec un alambic à colonne.



VIEILLISSEMENT

Vieillissement minimum de 3 ans en fûts de chêne.

DES FRUITS, DU BOIS, DU TEMPS ET DE LA CRÉATIVITÉ

À base de fruits, pommes, ou pommes et poires selon l'AOC, l'élaboration du Calvados commence dans le verger, dès la période de la récolte, de fin septembre à mi-décembre. Les fruits sont alors assemblés, triés et lavés avant d'être broyés. La pulpe est ensuite pressée pour en extraire le jus (moût). Contrairement aux cidres AOP qui effectuent la fin de leur fermentation alcoolique une fois mis en bouteille, les cidres à distiller effectuent totalement leur fermentation en cuve pour obtenir un degré alcoolique d'environ 5% vol.

Distillation (Double distillation ou distillation en continu)

La transformation du cidre en Calvados se fait par distillation. Cette opération consiste à séparer l'alcool de l'eau. Lorsque le cidre est chauffé, l'alcool, dont la température d'ébullition est inférieure à celle de l'eau, s'évapore en premier. Ces vapeurs sont captées dans l'alambic et condensées afin de recueillir une eau-de-vie où se retrouvent les substances volatiles constituant les principaux éléments aromatiques. Cette opération est effectuée en continu pour le Calvados Domfrontais qui impose l'alambic à colonne. Le Calvados est également majoritairement distillé de cette façon. L'opération de distillation est répétée une deuxième fois pour le Calvados Pays d'Auge qui impose l'alambic à repasse (de type charentais).



Les bienfaits du bois et du temps

À la sortie de l'alambic, l'eau-de-vie de cidre est incolore et incroyablement florale et fruitée. Elle affiche un degré alcoolique de 72% vol. maximum. Pour pouvoir être mis sur le marché, les Calvados AOC doivent encore vieillir dans des fûts de chêne durant deux à trois ans minimum. Pendant cette période de maturation, les échanges entre l'eau-de-vie et le bois vont offrir au Calvados sa couleur, plus ou moins ambrée selon la durée du vieillissement, ses arômes et sa finesse. Un phénomène d'évaporation (la « part des anges ») se produit également, qui réduit le degré alcoolique de départ.



Millésime ou assemblages

Traditionnellement, les Calvados se présentent sous deux grandes familles : les assemblages et les millésimes. Pour les assemblages, c'est tout l'art du Maître de chais qui s'exprime en fonction de ses dégustations : il choisit de marier des eaux-de-vie d'âges différents afin de parfaire l'équilibre du spiritueux grâce aux qualités complémentaires de chacune. L'indication de l'âge sur l'étiquette (15 ans, 30 ans...) ne prend en compte que l'âge de la plus jeune eau-de-vie composant l'assemblage. Pour les cuvées millésimées, ce sont des assemblages d'eaux-de-vie qui ont été distillées la même année, année de référence qui apparaît sur l'étiquette.

Nouvelles tendances

Sans tourner le dos aux comptes d'âge classiques ou aux cuvées millésimées qui restent encore aujourd'hui très largement majoritaires, le Calvados s'inscrit aujourd'hui dans une tendance qui se développe sur l'ensemble des spiritueux. Depuis quelques années apparaissent des « single cask » (cuvée limitée issue d'un seul et même fût), des « brut de fût » (Calvados pris directement à la sortie du fût à leur degré naturel sans adjonction d'eau) ou autre « finish » (deuxième période de maturation, après un premier vieillissement, dans des fûts ayant contenu un autre alcool comme du bourbon, du whisky, du sherry, du sauternes...). Ces Calvados nouvelle génération offrent à cette eau-de-vie séculaire un véritable renouveau et l'inscrivent dans une dynamique actuellement très favorable au marché des spiritueux.

Bien que non obligatoire, la mention de l'âge si elle est indiquée, doit respecter les indications suivantes.

2 ANS

Vieillesse minimum sous bois

« VS » (Very Special),
« Trois étoiles », « Trois pommes »

3 ANS

Vieillesse minimum sous bois

« Vieux », « Réserve »

4 ANS

Vieillesse minimum sous bois

« VSOP » (Very Superior Old Pale),
« Vieille Réserve », « V.O » (Very Old)

6 ANS

Vieillesse minimum sous bois

« Hors d'Age », « XO », « Extra »,
« Napoléon », « Très Vieille Réserve »,
« Très Vieux »

MIXOLOGIE



UNE HISTOIRE QUI SE RÉINVENTE

Parmi les plus belles eaux-de-vie de France, le Calvados enchante et séduit l'univers du cocktail par ses saveurs fruitées. Une histoire d'amour qui ne date pas d'hier...

Dès 1889, il est fait mention de l'Apple Toddy (Calvados et pomme cuite) dans le premier manuel français de cocktails édité par un chef de bar, Emile Lefevre. Dans l'American Bar de Franck Newman, barman au Grand Hôtel, rue Scribe à Paris, paru en 1900, il est question de Calvados Cocktail, de Calvados Sour ou encore de Calvados Fizz. Avec cet ouvrage, le Calvados se hisse parmi les grands spiritueux du cocktail.

Mais le plus bel hommage rendu au spiritueux normand dans un cocktail

reste celui d'un Anglais et pas n'importe lequel ! En 1994, le chef du Bar Hemingway au Ritz de Paris, Colin Field himself, crée Serendipity, un « classique moderne » qu'il présente comme « La France dans un verre » : Calvados, jus de pomme, feuilles de menthe et champagne brut. Un pur délice !

Aujourd'hui, le Calvados continue d'inspirer les bartenders. Seul spiritueux élaboré à base de pommes, son goût unique, son caractère « craft » et le fait qu'il soit 100% français lui offrent toute sa place sur les étagères des bars. En long drink rafraîchissant ou en short drink plus corsé, il séduit aussi bien les néophytes que les connaisseurs.

LE ROI D'UN JOUR

INGRÉDIENTS

- 2 grains de café écrasés
- 2 cl de sirop d'orgeat
- 2 cl de jus de citron jaune frais
- 2 cl de jus de pomme frais ou trouble
- 4,5 cl de Calvados VSOP

RECETTE

- 1- Dans un shaker rempli de glace, incorporer tous les ingrédients. Shaker vigoureusement.
- 2- À l'aide d'une passoire, verser dans un verre à pied type verre à sherry.
- 3- Garnir avec un grain de café.



DÉGUSTATION



UN SPIRITUEUX À PART ENTIÈRE

S'il garde toute sa place au moment du digestif, le Calvados de dégustation privilégie alors une eau-de-vie de bel âge (10 ans, 20 ans...) qu'on apprécie dans un verre tulipe pour révéler tous ses arômes de pommes cuites, ses saveurs vanillées et miellées et sa finale fondue délicatement épicée. La diversité des Calvados d'exception, des « single cask », « brut de fût » ou des « finish » sont autant d'occasions de découvertes à partager avec quelques amis lors de moments privilégiés, après un repas ou au cours d'une soirée.

Aujourd'hui, les spiritueux tiennent également toute leur place à table.

Le Calvados ne déroge pas à la mode du « food pairing », en association avec certains mets. Déjà utilisé en cuisine pour mariner, flamber, déglacer, parfumer... le Calvados peut être apprécié au cours d'un repas avec un foie gras, servi glacé avec un poisson fumé, avec un plat de viande cuisiné en sauce, un fromage ou encore un dessert.

N'oublions pas le « café-calva » qui revient au-devant de la scène avec des Calvados d'exception associés à des cafés grands crus ou sous forme de cocktails, ou encore le « trou normand » revisité servi entre deux plats sur une boule de sorbet pomme ou poire.

POMMEAU

de Normandie



LE PLUS NORMAND DES APÉRITIFS

Le Pommeau de Normandie a gagné ses lettres de noblesse en 1991 avec la reconnaissance en AOC. Ancré dans le plus grand respect de la tradition normande, le Pommeau est né du mélange des jus de pommes à cidre les plus fruités et du Calvados. Cette opération de « mutage » est typique des bassins de production de la région, un symbole du savoir-faire normand. Le Pommeau est apprécié pour son caractère, ses arômes de pommes, de pruneaux, d'amandes ou encore de

fruits secs et de miel conférés par un subtil vieillissement en fûts de chêne pendant un minimum de quatorze mois. Sa teneur en alcool, de 16 à 18% vol, fait de lui un alcool identitaire très apprécié à l'apéritif lorsqu'il est servi frais, entre 8 et 10 degrés. Le Pommeau se découvre en mixologie mais c'est à table qu'il se révèle d'excellente composition. Audacieux et gourmand, le Pommeau s'imagine également à la fin du repas avec un dessert ou un carré de chocolat.

PAROLES DE PROS

“ LE POMMEAU EST UN PRODUIT DIFFICILE À ÉLABORER.

Jean-François Martin,

Président de la section Pommeau au sein de l'IDAC
(Directeur du Domaine du Coquerel)



Sous ses airs de breuvage accessible et gourmand, le Pommeau est un produit difficile à élaborer. Les variétés de pommes à cidre utilisées pour produire le moût doivent être riches en sucre et phénoliques telles que les « Binet rouge », « Frequin rouge ou strié », « Clos Renaud », « Douce Moen » « Tête de brebis »... Elles sont pressées séparément des autres moûts à cidre. Ensuite, leur fermentation est stoppée par l'ajout d'une eau-de-vie de cidre, en l'occurrence du Calvados pour l'AOC Pommeau de Normandie. Lors de l'opération de « mutage », un trouble du liquide peut s'effectuer. Il faut donc le stabiliser par un passage au froid avant sa mise en bouteille afin d'offrir au consommateur un produit limpide. Le Pommeau est une boisson de niche qui présente de multiples moments de consommation et dont la notoriété régionale ne demande qu'à s'étendre en France et dans le monde entier.

“ LA TRADITION NE DOIT PAS ÊTRE UN FREIN À LA MODERNITÉ

Olivier Vauvrecy,

Producteur de Pommeau,
Ferme de Billy



Aux commandes du domaine familial, Olivier Vauvrecy fait partie de cette nouvelle génération qui motive l'appellation à se renouveler. « La tradition ne doit pas être un frein à la modernité », déclare-t-il. « Il faut renouveler l'image du Pommeau notamment en modernisant sa bouteille et son packaging. Tous les ambassadeurs normands doivent se fédérer pour insuffler un vent de jeunesse à son image et à son mode de consommation », insiste-t-il. Idéal à l'apéritif servi très frais, il accompagne également un dessert chocolat fruits rouges et se sert volontiers en cocktails de début ou de fin de repas.

« C'est à nous, producteurs, de nous attaquer à ces nouveaux marchés, comme celui de la mixologie et d'en assurer la promotion. Je l'utilise aussi en cuisine, comme beaucoup de chefs normands, pour sa richesse aromatique exceptionnelle. »

UNE COUTUME ANCIENNE RECONNUE

Bien avant l'engagement d'une poignée de producteurs pour faire reconnaître l'appellation Pommeau de Normandie, il en était déjà produit depuis fort longtemps dans l'ouest de la France. Avec le développement de la distillation, il était courant, dans les fermes normandes et bretonnes, de fortifier les jus de pommes à cidre les plus fruités avec de l'eau-de-vie de cidre afin de préserver la quintessence des saveurs tout au long de l'année. Le Pommeau était né !

Quelques producteurs normands adoptent une méthode d'élaboration pour un apéritif vieilli en fût de chêne et baptisé « Pommeau de Normandie ».

Reconnaissance de l'AOC « Pommeau de Normandie ».

ANNÉES 1970

1991

1935

Décret interdisant la commercialisation des apéritifs à base de cidre.

1981

Obtention d'une dérogation pour le commercialiser.



UN SI SUBTIL ASSEMBLAGE

Trois quarts de jus de pommes à cidre et un quart de Calvados : c'est la base de la recette du Pommeau de Normandie.

Cet apéritif régional est issu d'une opération appelée « mutage » : l'ajout de Calvados titrant au minimum 65% vol. dans le jus de pommes à cidre (ou moût) vient bloquer le processus de fermentation et permet d'obtenir une boisson plus douce (au moins 69 g de sucre résiduel par litre) dont la teneur en alcool est comprise entre 16 et 18 degrés.

Complexe à élaborer, le Pommeau requiert des variétés de pommes à cidre spécifiques, riches en sucres et en polyphénols.

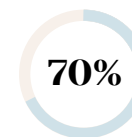
Une fois l'opération de mutage effectuée, le mélange doit vieillir au minimum quatorze mois dans des fûts de chêne où il acquiert sa belle couleur ambrée à acajou et sa complexité aromatique suggérant des notes fruitées, épicées et boisées. Riche et gourmand, le Pommeau se boit bien frais : à l'apéritif, au cours du repas avec quelques accords parfaits, ou à la fin comme un digestif. Il est également un excellent partenaire des mixologues pour élaborer de fabuleux cocktails.

JUSQU'À LA SAINT-VALENTIN, LA RENCONTRE DES JUS DE POMMES ET DU CALVADOS.

Obtenu en 1991, l'AOC Pommeau de Normandie reconnaît un savoir-faire ancestral.



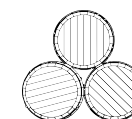
Le Pommeau de Normandie est élaboré à partir de pommes à cidre récoltées dans l'aire de production de l'AOC Calvados, du Calvados Pays d'Auge ou du Calvados Domfrontais.



Au minimum 70% de pommes à cidre phénoliques entrent dans sa composition.



Les pommes récoltées d'octobre à décembre sont broyées et la pulpe obtenue est pressée pour obtenir le moût.



Le vieillissement sous-bois de chêne est de 14 mois minimum.



L'opération de mutage des moûts est effectuée par l'ajout d'une des trois appellations Calvados titrant au minimum 65% vol. jusqu'au 15 février de l'année suivante.



800 000 bouteilles produites par an



70 producteurs

MIXOLOGIE



L'ÉQUILIBRE PARFAIT

Par sa richesse naturelle en sucre, le Pommeau est un ingrédient idéal pour la réalisation de cocktails. Il permet aux bartenders de réduire, voire de supprimer l'ajout de sucre dans leurs recettes, et les inspire par ses saveurs intenses et complexes, fruitées,

épicées, miellées, boisées, dans l'élaboration de mélanges inédits. Mariage entre jus de pommes et Calvados, aux saveurs incroyables de pommes, il est une base parfaite pour un cocktail peu sucré et peu alcoolisé en long drink, à l'heure de l'apéritif.

LE FRUITY POMM'

INGRÉDIENTS

- 4 cl de pommeau
- 5 feuilles de basilic
- 2 fraises coupées en deux (ou 2 cl de coulis hors saison)
- 2 framboises (ou 2 cl de coulis hors saison)
- 1 cl de sirop de concombre
- 1 branche de romarin
- Ginger ale

RECETTE

- 1- Écraser légèrement, directement dans le verre, les 5 feuilles de basilic, les 2 fraises coupées en deux, les 2 framboises et les 4 cl de Pommeau.
- 2- Remplir de glace.
- 3- Ajouter 1 cl de sirop de concombre et allonger de ginger ale.
- 4- Décorer d'une branche de romarin.





DÉGUSTATION



AU DESSERT, LA NOUVELLE DIMENSION DU POMMEAU

À conserver au réfrigérateur, le Pommeau se déguste entre 8 et 10°C, quel que soit son moment de consommation. Cette température de dégustation permet de sublimer ses saveurs fruitées et sa rondeur.

Incontournable à l'heure de l'apéritif, il se déguste également avec de nombreux mets à table ou en fin de repas. Il se révèle en accord parfait avec un foie gras, au cœur d'un melon ou avec certains fromages, comme les pâtes persillées. Il tient également tête à de nombreux

desserts à base de pommes ou de chocolat.

En cuisine, son fruité et ses arômes parfument à merveille les sauces des viandes et des poissons et rehaussent le goût d'une terrine, d'une crème anglaise ou d'un sirop.

À la fin d'un dîner, le Pommeau prend une autre dimension. On l'appréciera comme un « vin de conversation », dégusté en petites gorgées, accompagné d'une tuile de chocolat, pour le plaisir de partager, tout simplement.

CIDRES

AOP



UN PRODUIT PLUS VRAI QUE NATURE !

Alors que 95% des cidres commercialisés en France sont gazéifiés, qu'ils soient industriels, artisanaux ou fermiers, point de cela pour les cidres AOP de Normandie ! Les cidres Pays d'Auge et les cidres Cotentin sont élaborés selon un procédé complexe totalement en phase avec les attentes de notre époque :

- **Un produit hautement naturel** : pas d'ajout de sucre, pas de gazéification, pas de pasteurisation. La fermentation en cuve est obtenue uniquement avec les levures présentes naturellement sur les pommes.
- **Un produit peu sucré** : sans aucun sucre ajouté, le seul sucre présent est celui qui est contenu dans les fruits (fructose).
- **Un produit pétillant** : s'inscrivant dans la tendance des effervescents, il offre une pétillance authentique et une prise de mousse naturelle obtenue par la poursuite de la fermentation dans la bouteille, qui donne naissance à ses bulles.

- **Un produit « low alcohol »** : compris entre 3,5% et un peu plus de 5% vol., le cidre fait partie des boissons les plus faiblement alcoolisées, donc les moins caloriques.
- **Un produit très accessible en termes de prix.**
- **Un produit authentique** : élaboré selon un savoir-faire ancestral, uniquement à partir de pommes, il arbore fièrement son caractère « craft ».

Deux appellations - cidre AOP Pays d'Auge et cidre AOP Cotentin - aux typicités fièrement revendiquées qui se complètent en termes de saveurs et de moments de consommation. Quand le cidre Pays d'Auge se révèle moelleux, rond et fruité, avec une légère amertume, le cidre Cotentin s'affirme plus charpenté, peu sucré, aux accents iodés et d'une bonne amertume. Cidres de gastronomie, ils tiennent particulièrement bien leur place à table : de l'entrée au fromage pour le cidre Cotentin et du plat principal au dessert pour le cidre Pays d'Auge.

PAROLES DE PROS

“ AUJOURD'HUI, L'UNIVERS DU CIDRE EST EN PLEINE EFFERVESCENCE

Jean-Luc Olivier,

Président de la section Cidre et Poiré au sein de l'IDAC (producteur au domaine de La Galotière)



Le dénominateur commun aux trois AOP Cidre Pays d'Auge, Cidre Cotentin et Poiré Domfront est l'identification de terroirs particuliers au sein de la Normandie qui leur donnent leur typicité. Situées au centre, à l'ouest et au sud-ouest de la région, les trois AOP sont très impliquées dans la sauvegarde de savoir-faire traditionnels et de la biodiversité des différents terroirs, grâce au maintien de la production de nombreuses variétés de pommes à cidre et de poires à poiré anciennes dans des vergers haute et basse tige. La prise de mousse naturelle en bouteille est également un élément commun à ces trois AOP dans leur méthode d'élaboration. Mais ces produits authentiques et gastronomiques doivent savoir rester dans l'air du temps. Aujourd'hui, l'univers du cidre est en pleine effervescence avec l'apparition de nouvelles marques et connaît un véritable engouement à l'étranger : la catégorie cidre a enregistré + 473% aux Etats-Unis entre 2011 et 2016 ! Nous devons donc évoluer tout en gardant notre typicité. Ainsi, le cahier des charges de l'AOP Cidre Pays d'Auge devrait être revu prochainement en autorisant le conditionnement dans des bouteilles de 33 cl avec capsule ou bouchon à vis.

“ NOTRE PATRIMOINE VÉGÉTAL EST INSCRIT DANS UN PAYSAGE, LE BOCAGE

Marie-Agnès Hérout,

Présidente de l'ODG Cidre Cotentin et productrice (Hérout Cidres & Calvados)



L'AOC Cidre Cotentin est la dernière-née au sein de la filière cidricole. Obtenue en 2016 au niveau français, sa transposition en AOP au niveau européen s'est effectuée en juillet 2018. « Issus de la Presqu'île du Cotentin, là où les marées sont les plus puissantes d'Europe, nos cidres ressemblent à leur terroir, venteux mais tempéré, et aux hommes qui le font, au fort tempérament », s'amuse Marie-Agnès Hérout. En 2000, un groupe de producteurs prend conscience d'un patrimoine à protéger. « Notre démarche souhaitait nous enraciner dans ce que nous avons de plus profond pour exprimer ce que nous sommes aujourd'hui », poursuit-elle. Le cahier des charges sera à la hauteur de cette prise de conscience. Au moins 30% de la surface d'un domaine doit être en verger « haute tige » sur des surfaces enherbées, « parce que notre patrimoine végétal est inscrit dans un paysage, le bocage ». Surtout, c'est la première appellation française de « vin ou de cidre » à y inscrire la mention « extra-brut » (18 g de sucre au maximum). « L'extra-brut, c'est l'originel, le cidre que buvaient nos aïeux, très désaltérant, qui ne laisse aucun sucre en bouche », rappelle Marie-Agnès Hérout.

DE « SIKERA » À CIDRE

« Chekar » en hébreu, « Sikera » en grec puis « Sicera » en latin, qui signifiait « boisson enivrante »... Les origines du cidre sont anciennes et antérieures au premier millénaire. Au cours de celui-ci, il devient « sidre », puis « cidre ».

Introduction des premiers greffons de pommiers à cidre en Normandie en provenance du pays basque espagnol.

ENTRE LE XI^e & LE XII^e SIÈCLE

Le cidre est érigé comme un véritable « art de vivre » chez les nobles et le clergé.

AU XVI^e SIÈCLE

FIN DU VI^e & DÉBUT DU VII^e SIÈCLE

L'usage du cidre et surtout du poiré aurait déjà été répandu en France.

AU XV^e SIÈCLE

On plante, on greffe... C'est une période faste pour la production de cidre en Normandie et dans le Maine.

La Basse-Normandie relance la production cidricole. Les producteurs montrent leur détermination à sauvegarder leur patrimoine variétal et deviennent leaders des replantations.

ANNÉES 80

Reconnaissance de l'AOC puis de l'AOP Cidre Cotentin.

2016 & 2018

APRÈS LA SECONDE GUERRE MONDIALE

Les bouleversements économiques engendrés par les deux guerres mondiales modifient le paysage des vergers. Un certain désintérêt pour les fruits, la recherche de la productivité au détriment du goût amorcent progressivement la fin de la production traditionnelle.

1996 & 2010

Reconnaissance de l'AOC puis de l'AOP Cidre Pays d'Auge.

Aujourd'hui, près de la moitié des producteurs des deux appellations est engagée dans une démarche bio, les cidres haut de gamme continuent de se développer, la mention « extra-brut » est inscrite dans l'AOC Cidre Cotentin, de nouveaux conditionnements (33 cl) devraient apparaître, les mixologues sont séduits par le cidre...

Autant de signes qui inscrivent les cidres AOP dans une modernité pour leur offrir une nouvelle dynamique.

DEUX APPELLATIONS

Les deux cidres AOP de Normandie ont de nombreux points communs mais revendiquent leurs différences.

LEURS DIFFÉRENCES

CIDRE PAYS D'AUGE

AIRE DE PRODUCTION

Elle est répartie dans la Région naturelle du Pays d'Auge, sur une partie du département du Calvados, de l'Orne et quelques communes de l'Eure.

SES VERGERS

Les sols de coteaux argilo-calcaires sont peu profonds sous un climat océanique. 50 variétés de pommes à cidre ont été retenues parmi les douces amères (Bedan, Bisquet, Noël des Champs...), les amères (Domaine, Fréquin rouge...), les douces (Germaine, Rouge Duret...), les acidulées (Rambault, René Martin...)

ASSEMBLAGE

L'assemblage doit contenir au moins 70% de variétés amères et douces amères.

PRODUCTION

25 producteurs
400 000 bouteilles produites par an

CIDRE COTENTIN

AIRE DE PRODUCTION

Elle s'étend sur la Presqu'île du Cotentin.

SES VERGERS

Les sols sont profonds et variés (jamais sableux ou sablo-caillouteux), protégés par des haies naturelles sous un climat océanique intense, venteux et tempéré. Au moins 30% des fruits mis en œuvre doivent provenir de vergers « haute tige ». Une trentaine de variétés de pommes à cidre retenues parmi les amères et douces amères (Petit Amer, Taureau, Binet rouge, Tête de brebis...), les douces (Clos Renaux, Doux Lozon...) et les acidulées (Petite Jaune, Grasselande...)

ASSEMBLAGE

L'assemblage doit contenir au moins 60% de variétés amères et douces amères locales.

MENTION

L'indication de la mention « extra-brut » (inférieur ou égal à 18 g de sucre) : une « première » en France pour un cahier des charges cidre.

PRODUCTION

9 producteurs
100 000 à 150 000 bouteilles produites par an

LEURS POINTS COMMUNS

CIDRE PAYS D'AUGE

CIDRE COTENTIN

L'aire de production est définie parcelle par parcelle.

Élaboration à partir du pur jus de pomme sans ajout de sucre, d'eau ni de colorant.

La fermentation en cuve s'effectue uniquement par levures indigènes.

La prise de mousse est naturelle en bouteille.

Sans pasteurisation, sans gazéification.

UNE ÉLABORATION COMPLEXE

La qualité des fruits dans l'élaboration des cidres AOP est primordiale. La récolte des pommes qui se déroule de fin septembre à mi-décembre fait l'objet des plus grands soins. Les différentes variétés sont ensuite conservées dans un lieu aéré afin d'atteindre une parfaite maturité.

À ce stade intervient le tri où seules les meilleures pommes sont gardées, puis lavées et assemblées. Ensuite, elles sont broyées pour obtenir la pulpe. Cette dernière est laissée quelques heures à l'air libre pour permettre aux arômes de se libérer et aux jus de prendre leur couleur (macération). Cette pulpe est alors pressée lentement dans différents types de pressoirs (« à paquets » ou « pneumatique »).

Le moût (ou jus) de pommes ainsi obtenu est mis en cuve. Dans la



cuve, les parties encore solides du moût remontent et filtrent naturellement le jus pour former un chapeau brun et épais à la surface. Le jus, devenu alors clair et limpide, est soutiré dans des cuves en inox ou en fibres de verre et peut commencer une lente fermentation, garante de la préservation des arômes. Les levures, présentes naturellement sur les pommes, vont transformer une partie des sucres en alcool pendant six semaines minimum après le pressurage, avant la mise en bouteille. La fermentation inachevée va se poursuivre à l'intérieur de la bouteille et opérer une prise de mousse naturelle qui donne naissance à l'effervescence et offre au cidre son caractère pétillant. Point d'orgue de l'élaboration, cette étape de prise de mousse est au minimum de six semaines pour le cidre Pays d'Auge et huit semaines pour le cidre Cotentin.

DÉGUSTATION



UN CIDRE POUR CHAQUE MOMENT DU REPAS

Authentiques et gastronomiques, les Acidres AOP de Normandie dévoilent des saveurs subtiles qui sont à déguster à tout moment de la journée et en font de merveilleux compagnons de repas. Faible teneur en alcool, fraîcheur et effervescence, goût unique, produit traditionnel et 100 % français... Autant d'atouts qui font des cidres AOP des partenaires privilégiés pour des consommateurs aujourd'hui en quête de produits « low alcohol », naturels et « craft », peu sucrés et rafraîchissants.

Salué pour son amertume qui lui apporte beaucoup de fraîcheur, sa structure en bouche et son tranchant quand il est « extra-brut », le cidre Cotentin déploie des arômes de beurre et d'herbes sèches ponctués d'accents iodés.

Apprécié dès l'apéritif quand il est « extra-brut », il se marie idéalement avec des huîtres et des crustacés, des moules de la Baie du Mont-Saint-Michel, une assiette de charcuterie, des

viandes relevées telles que l'agneau de pré-salé. Il nous régale encore avec des galettes de sarrasin et des fromages normands au lait cru.

C'est la rondeur qui caractérise le cidre Pays d'Auge, lui offrant une belle bouche fruitée, peu acide et bien équilibrée entre saveurs moelleuses et légère amertume. Dans sa jeunesse, il exhale de fines notes de beurre frais, de fruité intense et d'anis. Plus mature, ses notes évoluent vers le végétal, le mentholé et l'épicé.

Au cours du repas, il exprime tout son potentiel avec des volailles et des viandes accompagnées de sauce à la crème. Moderne, il s'accorde parfaitement à une cuisine exotique aux accents sucrés et salés. Aucun fromage normand ne lui résiste, surtout le Camembert de Normandie et il nous délecte au moment du dessert, particulièrement avec une pâte feuilletée comme la galette des rois, ou un dessert à base de fruits ou de chocolat.

POIRÉ

Domfront



LA FIERTÉ D'UN TERROIR

Cousin des cidres Pays d'Auge et Cotentin, le poiré Domfront est issu uniquement de poires à poiré. Et cela change tout ! L'originalité tient à son goût, mais également à quelques différences dans son élaboration, liées à la particularité de ce fruit.

Reconnu comme AOC en 2002, puis AOP en 2006, le poiré Domfront a inscrit trente variétés de poires dans son cahier des charges, mais en a favorisé une tout particulièrement, le « Plant de Blanc », qui entre à plus de 40% dans sa composition et lui apporte douceur et rondeur. À l'image de ses cousins cidres normands, ni gazéification, ni pasteurisation ne sont

autorisées dans son élaboration : son effervescence est également le résultat d'une fermentation lente et naturelle qui se poursuit dans la bouteille pour une prise de mousse naturelle.

Faiblement alcoolisé (entre 3 et 4,5% vol.), le poiré Domfront s'exprime tout en élégance à travers une palette aromatique dominée par le fruité et le floral et une légère astringence qui le rend très désaltérant. Des qualités organoleptiques qui en font une boisson irrésistible tout au long d'un repas, de l'apéritif au dessert, et lui offrent de sérieux atouts comme alternative aux vins effervescents.

PAROLES DE PROS

“ LA VARIÉTÉ PHARE DE NOTRE APPELLATION : LE « PLANT DE BLANC »

Jérôme Lecrosnier,

Président de l'ODG Poiré Domfront et producteur (Ferme de la Motte)



Le poiré Domfront se caractérise par un paysage, le bocage du pays de Domfront, constitué de vergers de poiriers de « haut jet », et un fruit, la poire à poiré. Les producteurs cumulent à la fois l'élevage et la production de poires à poiré symbolisant une symbiose entre l'animal et le végétal. Avec des arbres de cette hauteur-là, aucun traitement chimique n'est possible, même si seulement un quart des producteurs est aujourd'hui certifié en bio. Concernant la poire, celle-ci est ramassée uniquement quand elle est tombée de l'arbre. Plus fragile que la pomme, elle peut s'abîmer plus vite. C'est pourquoi il faut aller très vite entre le ramassage et l'opération de pressurage. Le moment de la récolte est donc un peu plus complexe que pour la récolte des pommes. Ceci est surtout vrai pour la variété phare de notre appellation, le « Plant de Blanc », qui incarne l'identité de notre produit.

“ LE POIRÉ DOMFRONT S'ADAPTE AUX ATTENTES DES CONSOMMATEURS

Frédéric Pacory,

Producteur à la Ferme des Grimaux



Pour préserver le goût fruité de nos poirés nous ne pratiquons ni filtration, ni collage. De fait nos poirés présentent un peu de dépôt, pouvant être un frein pour certains consommateurs. Depuis trois ans, notre fils Simon a souhaité développer un nouveau produit qui utilise une méthode traditionnelle pour la deuxième fermentation en bouteille. Tous les points du cahier des charges de l'appellation poiré Domfront sont respectés. Après la deuxième fermentation qui dure dix-huit mois minimum, les bouteilles sont placées sur un gyropalette pour effectuer l'opération de remuage, ce qui permet au dépôt de levures de se concentrer au niveau du col de la bouteille. À la fin de ce processus, nous retirons le dépôt ce qui consiste à extraire le bouchon de levure et nous complétons le niveau de la bouteille avec le même poiré Domfront. Ensuite, les bouteilles vieillissent encore. Ce produit, plus haut de gamme, présente une très grande finesse. Cette cuvée démontre la capacité d'un produit traditionnel comme le poiré Domfront à s'inscrire dans la modernité et à s'adapter aux attentes des consommateurs.

DE « PICARIUM » À POIRÉ

Entre le XI^e et le XII^e siècle, lorsque les premiers greffons de pommiers à cidre furent introduits en Normandie, les poiriers à poiré étaient déjà présents dans la région. Il est rapporté que dans la seconde partie du IV^e siècle, Saint Jérôme, l'un des quatre pères de l'Église latine, a introduit dans la langue latine le mot « Picarium » qui désignera plus tard le poiré. Il met ce terme sur le même plan que celui de « Sicerca », cidre en latin. L'usage de ce « vin de poires » aurait déjà été répandu en France à la fin du VI^e siècle et au début du VII^e.

2002 & 2006

Reconnaissance de l'AOC puis de l'AOP poiré Domfront.



UNE COURSE CONTRE LA MONTRE ENTRE LE RAMASSAGE ET LE PRESSAGE

Entre octobre et novembre, les poires à poiré ayant atteint leur maturité tombent des arbres dans les prés enherbés. Elles sont ramassées à la main ou à la machine, respectant l'intégrité des fruits. La variété « Plant de Blanc » est récoltée séparément. La poire à poiré étant un fruit très sensible, très peu de temps doit s'écouler entre le ramassage et le pressage. Les poires sont broyées et la pulpe obtenue subit une courte phase de macération avant d'être pressée pour produire les moûts. Une fois en cuve, ces derniers démarrent une première fermentation alcoolique grâce aux levures naturellement présentes, qui dure au minimum six semaines. Puis est effectuée la prise de mousse naturelle en bouteille, durant à nouveau six semaines minimum.

UNE APPELLATION TOURNÉE VERS L'EXCELLENCE



L'aire géographique de l'appellation est constituée de 40 communes dans l'ouest de l'Orne, au sud-est de la Manche et au nord de la Mayenne. Elle est constituée de sols profonds et frais de limons éoliens, schistes ou granites sous un climat océanique avec des pluies abondantes et régulières.



30 variétés de poires à poiré sont inscrites dans le cahier des charges, parmi lesquelles le « Plant de Blanc », récolté séparément, qui doit entrer au minimum à 40% dans la composition du poiré Domfront. Les poires sont récoltées à maturité après une chute naturelle.



La fermentation alcoolique s'effectue lentement à partir de levures indigènes présentes naturellement sur les poires.



La pasteurisation est interdite.

L'effervescence est obtenue par une prise de mousse naturelle effectuée en bouteille.



20 producteurs



150 000 bouteilles par an

DÉGUSTATION



Par sa finesse et son élégance, le poiré Domfront se révèle un partenaire idéal tout au long d'un repas. Deux profils distincts se distinguent et correspondent à des accords particuliers.

Long et tendre, il séduit par sa fraîcheur, sa douceur, sa légèreté et sa gourmandise. En accord, on ose une cuisine exotique (asiatique ou indienne), un Neufchâtel ou des tartes aux fruits.

Vif et droit, il surprend par sa nervosité, sa minéralité et sa complexité. Idéal à l'apéritif servi très frais, il ravit également les papilles avec des poissons à chair fine, des sushis et des fruits de mer ou encore des desserts sucrés de type meringue ou au chocolat.

Son aspect désaltérant, sa fraîcheur et sa délicate astringence en font une délicieuse alternative aux vins effervescents.



IDAC

Contact Presse : Damien Amadou - d.amadou@idac-aoc.fr - 02 31 53 17 60
Isabelle Blanchard - i.blanchard@idac-aoc.fr - 02 31 53 17 66