



Deux régions, la Normandie et la Bretagne, se distinguent pour la production cidricole et celle plus confidentielle du poiré. Les appellations d'origine contrôlée, des valeurs sûres, donnent un aperçu de la grande variété des terroirs.

# Cidres et poirés

## Le goût de la tentation

Par Raoul Salama

Au commencement était la pomme. Le péché originel – croquer dans une pomme apparemment innocente – aurait-il dû susciter un tel courroux céleste ? Sans équivoque, notre réponse est affirmative ! En effet, ce n'est pas tant d'avoir cédé à la tentation ou d'avoir privé le genre humain du Paradis qui est condamnable. Non, il s'avère que ce fruit défendu, ingéré à peine cueilli de l'arbre, n'a pas bénéficié de l'ombre d'une chance de se métamorphoser en cidre. Irrémédiable.

### Sydre puis cidre

En approfondissant, une évidence s'impose : cet égarement relève d'un acte manqué. Seule une approche psychanalytique cernerait l'inconscient de ce geste et en mesurerait les conséquences. N'est-ce pas par défaut de fermentation que cette pomme est restée en travers de la gorge d'Adam ? Freud et Lacan ayant négligé le sujet, il convenait que La Revue du vin de France s'en chargeât ! Bien après l'épisode biblique, l'histoire a pris un tour diffé-

rent. Les Hébreux, les Grecs et les Romains ont compris les vertus enivrantes de la fermentation du jus de pomme. Du latin *sicera*, il devient sydre, puis cidre.

### Originaire du Pays basque

Dès le VI<sup>e</sup> siècle, les premiers plans de pommiers à cidre, venus par bateaux de la Biscaie (pays basque espagnol), débarquent en Normandie. Un modèle implicite pour les futures troupes alliées. Avec une tête de pont en Pays d'Auge (au XIII<sup>e</sup> siècle, lors de l'apparition du pressoir), une division de pommiers à cidre réussit une percée vers l'Ouest jusqu'en Bretagne, tandis que quelques bataillons s'installent en pays de Loire (Maine). Sur le flanc est, plusieurs détachements opèrent des jonctions en Brie, en pays d'Othe (Champagne), en Thiérache (Picardie), et même jusqu'en



On recense plus d'une centaine de variétés de pommes pour élaborer le cidre.

Savoie. L'ennemi offre peu de résistance, car dès 1566, Charles IX avait ordonné l'arrachage des deux tiers du vignoble normand.

### Sept millions de fantassins

L'armée est nombreuse : en Normandie, on dénombre aujourd'hui 7 millions de pommiers ! Ils peuvent être cultivés en "haute tige", une culture traditionnelle en régression jusqu'au début de ce siècle ; les vaches se chargeant d'entretenir le sol. Ou bien en "basse tige", une forme de vergers plus rationnelle, entretenue mécaniquement, qui s'est imposée à la suite d'une lente désaffection de la consommation au cours du XX<sup>e</sup> siècle. Les rendements oscillent entre 20 et 40 tonnes de pommes à l'hectare, en fonction de la conduite du verger.

### Des pommes, des poires...

Une centaine de variétés de pommes sont recommandées pour élaborer du cidre. On les classe en cinq catégories : les pommes douces (riches en sucres), les amères (riches en tanins), les douces-amères (intermédiaires), les acidulées et les pommes acides (contenant un plus fort taux d'acide

### DEUX ÉTAPES SUR LA ROUTE DU CIDRE

**À Cambremer**, le Château des Bruyères (tél. : 02 31 32 22 45) où Philippe Harfaux réalise des menus mariant les produits du terroir et de la mer à des cidres/poirés.

**À Bagnoles-de-l'Orne**, Le Manoir du Lys (tél. : 02 33 37 80 69), une table étoilée où officient Franck Quinton (chef) et Yvon Lebailly (sommelier). ●



La mention "Cidre fermier" signifie que les pommes proviennent d'une seule exploitation. "

malique). La première catégorie prédomine en Normandie, tandis que la dernière est plutôt recherchée en Bretagne. Pour les cidres d'AOC, seules une cinquantaine de variétés ont droit de cité, pour l'essentiel en provenance des catégories amères (Frequin Rouge, Kermerrien, Marie Ménard...) et douces-amères (Bedan, Bisquet, Noël des Champs, Douce Moën...).

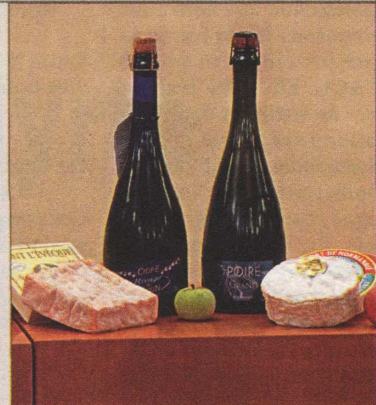
On peut aussi utiliser un mélange de pommes et de poires (voire uniquement de poires) pour faire du cidre, et donc du calvados. Une pratique assez courante dans la région du Domfrontais.

### Récolte jusqu'en décembre

Ramassées entre fin septembre et mi-décembre, selon la variété, les pommes sont conservées sous-abri, souvent en palox (caisse de très grande taille utilisée en agriculture), pendant plusieurs semaines. À maturité, elles sont triées, lavées, et broyées. Puis, après un temps de repos, la pulpe obtenue est pressée et le jus mis en cuve où il se décante, puis fermente lentement (entre six semaines et deux mois), à une température voisine de 10° C. Lorsqu'on obtient les taux d'alcool et de sucres résiduels désirés, le cidre est filtré, avant la mise en bouteilles. S'il n'a pas été pasteurisé, il peut évoluer

## ACCORDS RÉUSSIS AVEC LES FROMAGES NORMANDS

**Les associations gastronomiques autour des cidres et poirés** sont presque infinies (produits de la mer, foie gras, plats crévés, gratin d'oignons des Cévennes version Alain Passart...). En se limitant simplement aux accords avec les fromages normands, on peut jouer à coup sûr le très classique "camembert bien affiné avec du cidre". Toutefois, nous vous conseillons de sortir un peu des sentiers battus et de tenter quelques variantes, livarot et pont-l'évêque méritant tout autant d'attention. C'est l'occasion également d'essayer plusieurs types de cidres (plus ou moins secs, plus ou moins jeunes...) et d'oser le poiré. Notre couplé favori : camembert fermier avec du poiré et cidre Pays d'Auge avec du pont-l'évêque. ●



pendant un ou deux ans dans ce contenant. Une tonne de pommes donne ainsi environ 700 litres de cidre. Toutefois, notre fierté gauloise dût-elle en souffrir, force est de constater qu'en matière de production cidricole, nous sommes concurrencés par l'Espagne et l'Angleterre. Et si nous consommons environ 10 millions de bouteilles de cidre par an au total – soit environ 2 litres par habitant –, nous sommes devancés par les Irlandais (10 litres), les Anglais (9 litres) ou les Finlandais (5 litres). En dehors de l'Europe, seuls le Canada et l'Australie affichent une production notable.

### Le langage du cidre

Distribué pour les deux tiers en grandes surfaces, le cidre arbore des mentions plutôt cabalistiques. Petit abécédaire : s'il est "fermier", il est issu de fruits provenant d'une seule exploitation. "Bouché", il est conditionné dans une bouteille, obturé avec un bouchon et un muselet, à la mode champenoise. "Brut", le cidre contient moins de 28 g/l de sucre résiduel ; "demi-sec",

il en contient entre 28 et 42 g/l. "Doux", il s'avère plus sucré, mais faiblement alcoolisé (entre 1,5 et 3°) ; à l'inverse, les cidres "traditionnels" sont plus alcoolisés (5 à 6°), secs et souvent un peu troubles. La mention "Pur jus" signifie qu'il n'y a pas eu d'adjonction d'eau.

Selon sa provenance, il peut être "de Bretagne" ou "de Normandie", qui sont des Indications géographiques protégées. Depuis 1996, on trouve aussi les cidres d'AOC, actuellement au nombre de deux : "Pays d'Auge" en Normandie, à cheval sur trois départements (Calvados, Eure et Orne), et "Cornouaille" en Bretagne (sud-Finistère). Près de dix ans d'enquêtes préalables sur les sols et les variétés ont permis de délimiter les aires d'appellation.

Bien qu'elles ne représentent qu'une faible partie de la production (650 000 à 750 000 bouteilles environ pour chacune des AOC), nous leur avons consacré l'essentiel de nos visites et de nos dégustations. Le cahier des charges apporte une homogénéité de style, mais il existe d'excellents cidres de typologies différentes, à recommander.

### Quant au poiré...

Il est élaboré selon un procédé comparable à celui du cidre, mais uniquement avec des poires. La variété la plus réputée est le "Plant de Blanc". Elle entre au moins à hauteur de 40 % dans la composition des poirés qui revendiquent l'AOC "Poiré Domfront", créée en 2001. Le poirier pousse lentement, il faut patienter une dizaine d'années avant de récolter les premiers fruits. Mais il peut prospérer jusqu'à trois siècles. La zone de production de l'AOC est essentiellement concentrée au sud de la Normandie (sud-ouest de l'Orne et sud de la Manche). Nul doute que si Ève avait su tout cela, elle se serait montrée moins impulsive ! ●

Depuis 1996, les cidres possèdent deux AOC propres : Pays d'Auge et Cornouaille. "



## DÉGUSTATION

### LA DÉGUSTATION

La sélection que nous vous proposons ici ne concerne que les cidres et poirés d'AOC. Elle a été réalisée lors de visites et de dégustations sur place, tant en Normandie (Pays d'Auge et Domfrontais) qu'en Bretagne (Cornouaille). Toutefois, du fait de leur taux assez élevé en sucres résiduels et de leur fragilité, les cidres AOC ne sauraient être universels, nombre de producteurs préférant élaborer plutôt du cidre fermier. C'est pourquoi nous avons étendu notre sélection à quelques producteurs émérites situés hors des zones d'appellation. La température idéale de service se situe autour de 9-12° C.

#### Cidres Pays d'Auge

Les cidres AOC Pays d'Auge sont colorés et savoureux ; ils affichent un degré minimum de 3,5° et une pression en bouteille de l'ordre de 3 à 4 bars.

19/20

DUPONT  
à Cambremer

Toute une gamme de cidres d'exception. Cambremer est le panthéon du cidre du Pays d'Auge. 3,50 €

17,5/20

PHILIPPE DAUFRESNE  
à OUILLY-LE-VICOMTE

10 000 bouteilles par an sans reproche. Profitez des prix dégressifs pour l'achat de douze bouteilles. 2,65 €

17,5/20

DOMAINE DE LA GALOTIÈRE  
à CROUTTES

Beaucoup de rondeur et de parfums. De nombreux pommiers cultivés en "haute tige". 3 €

17/20

BENOÎT CHARBONNEAU  
à MOYAUX

Outre le cidre AOC, découvrez la gelée de cidre. 3 €

17/20

LES VERGERS DU PAYS D'AUGE  
à VIMOUTIERS

Cette structure coopérative produit à elle seule la moitié des volumes en AOC. En haut de gamme, la cuvée Corday d'Armont. 2,70 €

16/20

LES VERGERS DU CHOUQUET  
à CAMEMBERT

S'inscrit parfaitement dans la typicité de l'AOC. 3 €

#### Cidres Cornouaille

Similaires à ceux du Pays d'Auge dans leur mode d'élaboration, les cidres Cornouaille se montrent plus tendus et plus tanniques du fait de l'utilisation de pommes plus acidulées.

18,5/20

CIDRERIE GOALABRÉ  
à RIEC-SUR-BELON

Homogène, bien construit. Une découverte ! 3,20 €

18/20

MANOIR DU KINKIZ  
à QUIMPER

Une amertume dosée avec précision. Très fin. 3,90 €

18/20

CIDRE MELENIG  
à ELLIANT

Un cidre à la robe ambrée, très tannique. Cela s'explique par 30 à 40 % de Marie Ménard et de Kermerrien. 3,50 €

16,5/20

YVES SALIOU  
à GOUESNAC'H

Du Cornouaille, mais aussi du célèbre cidre de Fouesnant. 3,50 € le cidre AOC

15,5/20

CIDRERIE MENEZ BRUG  
à FOUESNANT

Bel équilibre avec foisonnement sous contrôle. 3,10 €

#### Poirés Domfront

Les poirés constituent la face cachée des AOC cidricoles. Bien trop méconnus, ils méritent une attention particulière, car, à la différence de certains cidres, ils ne lassent jamais ! On évitera les poirés trop collés, car ils perdent en substance ce qu'ils gagnent en limpidité.

19/20

FRÉDÉRIC PACORY  
à MANTILLY

Un fruité très pur et bien préservé. 4 € la cuvée Prestige et 3,50 € le poiré standard

18/20

JÉRÔME ET LUDOVIC  
LECROSNIER  
à SAINT-CYR-DU-BAILLEUL

Puissant et de belle maturité. Belle philosophie d'agriculture durable. N. C.

17/20

JÉRÔME FORGET  
à TORCHAMP

Des poirés sans concession avec un fort pourcentage de Plant de Blanc. 3,50 €

#### Hors AOC

En dehors des aires d'AOC, on trouve également d'excellents producteurs. Sans les contraintes du cahier des charges, ceux-ci peuvent se montrer plus créatifs. Voici un extrait de notre carnet d'adresses :

CLOS

DE LA FONTAINE HUGO  
à PARFONDEVAL (AISNE)

Pour découvrir les cidres traditionnels de Thiérache.

LES VERGERS EN OTHE  
à MOUSSEY (AUBE)

Des cidres nés à la frontière de la Champagne et de la Bourgogne.

LA FERME DES LANDES  
à SAINT-CAST-LE-GUILDO  
(CÔTES-D'ARMOR)

Allez-y goûter des cidres fermiers "bio".

ÉRIC BORDELET

à CHARCHIGNÉ (MAYENNE)

Sans doute le plus renommé des "pomologues" français. Incontournable ! Au firmament, les sydres et poirés Argilette.

CIDRERIE TXOPINONDO  
à ASCAIN (PYRÉNÉES-ATLANTIQUES)

Dominic Lagadec élabore l'un des meilleurs *sagarno* (cidre du Pays basque). ●

### CIDRE DE GLACE OU DE NOËL

**Le cidre de glace est la version la plus aboutie** du jus de pomme fermenté, mais aussi la plus méconnue en France. Très peu de producteurs en élaborent. Néanmoins, le domaine Dupont propose Le Givre, une superbe version hexagonale. Mais c'est avant tout au Canada, climat (ou cryoextraction) oblige, que l'on trouve cette curiosité, issue de fruits concentrés par le gel. À Paris, au restaurant thaïlandais *Oth Sombath* (tél. : 01 42 56 55 55), on pourra dénicher quelques flacons de Neige 2004 produits par La Face Cachée de la Pomme, à Hemmingford au Québec. Une perle rare, donc chère : comptez 66 € les 20 cl. ●