



Cidre
d'automne
CUVÉE 2010

Le 4 novembre 2010,
légèreté et douceur reviennent
avec le premier cidre de l'année.



CIDRES
DE FRANCE

FIER DE SES
ORIGINES

Le Cidre d'automne exalte les saveurs de la saison

Remis à l'honneur l'an passé, **le Cidre d'automne** est issu du savoir-faire des cidriers de France, réunis au sein de l'interprofession. Elaboré dès le début de la récolte de pommes à cidre de septembre, ce premier cidre de l'année sera disponible à partir du 4 novembre 2010, date officielle de sa sortie.

Le Cidre d'automne se distingue des autres cidres de l'année par :

- son **élaboration** qui débute avec les pommes à cidre récoltées dès le début du **mois de septembre**
- sa **fermentation plus courte** que les autres cidres (de 2 à 4 semaines)
- son **faible taux d'alcool** (1,5 % à 2,5 % d'alcool)
- son **goût fruité et naturellement doux** (sans aucun ajout de sucre, à l'image des autres cidres)
- ses saveurs **se mariant particulièrement bien aux autres produits de l'automne** : châtaignes, champignons, fruits de saison et desserts, tels la tarte Tatin... mais aussi, pour les amateurs, gibier et noix de Saint-Jacques

Le Cidre d'automne se déguste très frais (entre 7 et 9°C) dès les premiers mois suivant la production. Il est élaboré selon un cahier des charges commun à tous les cidriers, qui permet cependant à chacun d'eux d'apporter sa touche personnelle.

Les secrets de fabrication

Fermentation courte ne veut pas dire travail facile. L'élaboration du premier cidre de l'année demande un grand savoir-faire pour trouver les meilleurs équilibres dans un temps restreint, avec une palette limitée de pommes à cidre à disposition, en sachant composer les assemblages réussis et arrêter la fermentation au bon moment.



Le Cidre d'automne toute une histoire

On peut retracer les origines du Cidre d'automne en remontant à 1589. En effet, un **traité de pomologie** paru à cette date explique déjà que l'automne est adapté à une fermentation courte. Améliorée à la fin du XIX^e siècle, cette technique particulière appliquée aux premières pommes de saison (Bedan, Bisquet, Cidor, Petit Jaune, Belle Fille de la Manche, Doux Évêque) donne naissance à un **cidre aux saveurs inédites**, qui est devenu une tradition dans les grandes régions de production. Aujourd'hui, dans ces régions, on se souvient encore des soirées au coin du feu à déguster des châtaignes et fruits de saison en savourant le premier cidre de l'année.

Ce cidre revient aujourd'hui, c'est le **Cidre d'automne**, remis au goût du jour en 2009 par les cidriers de France, en revisitant le savoir-faire acquis.

Le Cidre d'automne, comme tous les autres cidres, est une boisson festive, avec des **bulles d'une finesse toute particulière et très agréable au palais**. Il se distingue par **l'intensité de son fruité, sa douceur, son goût frais et acidulé**, qui font de lui la boisson de la saison, désaltérante et légère.

De l'apéritif au dessert, le Cidre d'automne accompagne à merveille de nombreuses recettes.

« La différence essentielle avec les cidres produits le reste de l'année se situe dans les arômes. Il présente des arômes de fruits frais, de pommes écrasées, parfois de fruits exotiques et de banane. Le sucre naturel des pommes apporte beaucoup de rondeur à ce Cidre d'automne. »

Témoignage d'Arnaud Didier, œnologue en Normandie.



> www.alorigineducidre.com



JEUDI 21 OCTOBRE 2010
DÉGUSTATION EN AVANT-PREMIÈRE DU CIDRE D'AUTOMNE
POUR LA PRESSE, en présence de Julie ANDRIEU.

Merci de retenir la date dès à présent.

> Dos de cabillaud rôti au chutney de pommes croustillant de Pont-l'Évêque



Recette pour 6 personnes

INGRÉDIENTS

- 1 cabillaud de 1,3 kg

Fumet

- 5 cl de vieux Calvados
- 75 g de beurre
- 2 litres de Cidre d'automne
- 4 échalotes, 1 bâton de cannelle
- 2 clous de girofle
- 1 c. à café de piment de Cayenne
- 1 c. à café de gelée de pommes

Chutney

- 5 gros oignons rouges
- 2 pommes Granny Smith
- 80 g de beurre, 50 g de sucre
- 70 cl de vinaigre

Croustillant de Pont-l'Évêque


- 6 feuilles de brick
- 1 Pont-l'Évêque fermier bien fait
- 3 pommes de terre (rattes ou vitelotte)
- 75 gr de beurre clarifié

Fumet : faites lever le cabillaud en filets épais. Conservez la tête et les arêtes, faites-les revenir dans le beurre avec les échalotes, les épices et une cuillère à café de gros sel. Mouillez avec le Calvados et le Cidre d'automne. Faites réduire de $\frac{3}{4}$, puis filtrez au chinois fin. Ajoutez la gelée de pomme et faites réduire encore un peu. **Chutney d'oignons et de pommes** : préchauffez le four à 250°C et faites cuire une heure les oignons rouges entiers et non épluchés dans un plat. Pelez les pommes, coupez-les en lamelles. Ne conservez que la pulpe des oignons pour la faire compoter dans une casserole avec le beurre et le sucre. Ajoutez les pommes et, lorsqu'elles ont commencé à caraméliser, déglacez avec le vinaigre de cidre. Laissez réduire à feu moyen environ 15 min. **Croustillant de PoPont-l'Évêque** cuisez les rattes, épluchez-les tièdes et coupez-les dans le sens de la longueur. Après avoir ôté sa croûte, tranchez le PoPont-l'Évêquen douze. Clarifiez le beurre. Garnissez chaque feuille de brick beurrée d'une tranche de pomme de terre et de deux de fromage. Refermez la pâte. Faites dorer au four à 180°C pendant 5 min.

Dressage : poêlez les pavés de cabillaud à feu doux dans un peu de beurre clarifié. Disposez l'ensemble dans une assiette nappée de fumet.

Dégustez avec un Cidre d'automne





> Magrets de canard et confit d'oignons au Cidre d'automne



Recette pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 4 magrets de canard
- 1 c. à soupe d'huile
- 1 kg d'oignons
- 4 échalotes
- 50 g de beurre
- 1 c. à soupe de grenadine
- 3 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 50 cl de Cidre d'automne
- 1 c. à soupe de graines de coriandre
- Sel, poivre

La veille, préparez le confit d'oignons : pelez et émincez les échalotes et les oignons. Détachez les anneaux des oignons. Faites fondre le beurre dans une sauteuse à fond épais. Mettez les oignons et les échalotes à revenir sur feu moyen, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient transparents, mais pas colorés. Salez, poivrez, ajoutez les graines de coriandre. Dans une jatte, mélangez la grenadine, le vinaigre et le Cidre d'automne. Mouillez les oignons avec le mélange, remuez longuement et laissez mijoter environ 40 min sur feu très doux, en remuant régulièrement jusqu'à ce que les oignons soient confits. Laissez refroidir, mettez dans une terrine et réservez 24 h au frais avant de servir. Sortez le confit d'oignons du réfrigérateur 1 h avant de le consommer.

Faites chauffer l'huile dans une poêle et mettez les magrets à cuire, 10 à 15 min, selon le degré de cuisson désiré. Servez-les accompagnés du confit d'oignons.

Dégustez avec un Cidre d'automne



> Pommes pochées au Cidre d'automne et sa crème de cidre aux noisettes



Recette pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 6 pommes reinettes
- 1/2 citron
- 1 bouteille de Cidre d'automne
- 100 g de sucre en poudre
- 50 g de poudre de noisette
- Une branche de romarin
- 2 anis étoilés
- 50 g de raisins secs
- 100 g de crème fraîche d'Isigny à 35%
- 4 cl de Calvados Hors d'Age

Taillez les pommes en 4 quartiers, pelez-les en laissant un mince filet de peau en bordure et citronnez. Faites chauffer le Cidre d'automne avec le sucre. À la première bulle, plongez les pommes et pochez à très petits frémissements pendant +/- 20 min, les quartiers doivent rester intègres.

Retirez les pommes et réservez au chaud.

Incorporez la poudre de noisette, le romarin, les anis étoilés et les raisins dans le cidre de cuisson, et réduisez de $\frac{3}{4}$.

Incorporez doucement la crème fraîche, parfumez au Calvados et versez cette sauce parfumée sur les fruits.

Dégustez avec un Cidre d'automne

Philippe HARFAUX, Château Les Bruyères à Cambremer (14),
www.chateaulesbruyeres.com



Bernard Kraus, maître de chai à Pleudihen (Bretagne)

Le Cidre d'automne se caractérise par une élaboration dès la récolte des premières pommes à cidre de la saison et par une **fermentation courte**, c'est-à-dire n'excédant pas 4 semaines (contrairement aux autres cidres dont la durée de fermentation oscille entre 2 et 5 mois). Le processus de production exige de la réactivité de la part de toute la chaîne. Il ne se passe que 1 à 3 jours entre la réception de la récolte et le traitement, à savoir le broyage et l'extraction de jus (qui doit se faire au plus tard vers la dernière semaine de septembre).

A cette époque de l'année, peu de variétés de pommes sont disponibles. Sont alors assemblées des pommes telles que **la Peau de chien** ou **la Marie Ménard**, des **variétés douces-amères** qui apportent les arômes et un peu d'amertume, et **des pommes plus acidulées pour la fraîcheur et le fruité**, comme **la Rouget Dol**, **la Locard**.

Moins fermenté, le Cidre d'automne conserve une bonne partie de son sucre, qui n'est pas transformée en alcool. Par définition, il ne peut être que **doux, avec une teneur naturelle en sucre relativement élevée** : jusqu'à 80 g par litre et un degré d'alcool de l'ordre de 2 % vol.

Arnaud Didier, œnologue à la Chambre d'Agriculture de Normandie

Le Cidre d'automne est **un cidre très doux, peu fermenté donc peu alcoolisé**. Il présente **des arômes de fruits frais**, de pommes écrasées, parfois de fruits exotiques et de banane. Le sucre naturel des pommes apporte beaucoup de rondeur à ce Cidre d'automne.

La différence essentielle avec les cidres produits le reste de l'année se situe dans les arômes. Le Cidre d'automne conserve presque intacts tous les arômes des fruits du fait de cette très courte fermentation. (...)

La couleur généralement orangée avec souvent (mais pas forcément) un léger trouble le distingue des cidres "classiques" qui sont limpides. L'effervescence plutôt fine du Cidre d'automne **s'accorde parfaitement avec les saveurs sucrées**.

Philippe Joye, maître de chai à Livarot (Normandie)

Le cidre d'automne ouvre la période la plus intense pour les cidriers. **De la récolte, en septembre**, à la transformation, le travail demande une forte mobilisation afin que le cidre soit livré à temps **le 4 novembre dans les points de vente**. Toute la difficulté et la richesse du Cidre d'automne résultent du peu d'éléments d'assemblages disponibles pour trouver le mélange de jus de pommes parfait pour donner un bouquet équilibré.

(...)

Il est impossible d'anticiper le goût du **Cidre d'automne cuvée 2010** avant les 1^{res} analyses sur les fruits qui débutent en août. Et quoi de mieux que d'attendre l'ouverture de la bouteille le 4 novembre prochain pour découvrir cette **boisson jeune et unique**.

Dès le 4 novembre, la cuvée 2010 du Cidre d'automne sera disponible dans les meilleurs points de vente au rayon boisson.

Il se dégustera également dans de nombreuses crêperies et dans les cafés et restaurants mettant le cidre à leur table.

TOUTES LES INFORMATIONS SUR WWW.ALORIGINEDUCIDRE.COM

A propos de Cidres de France

Cidres de France est la signature sous laquelle l'UNICID - Union Nationale Interprofessionnelle Cidricole - communique en faveur de tous les cidres français et regroupe tous les professionnels du cidre, des producteurs de



fruits à cidre aux transformateurs.

En France, la filière représente environ 10 000 producteurs de fruits, 500 transformateurs. Chaque année, plus d'un million d'hectolitres de cidre sont conditionnés et commercialisés.

Les Français consomment en moyenne 5 litres par an et par ménage.

CONTACTS PRESSE : AGENCE KETCHUM

Christelle Lepièvre
Tel. 01 53 32 56 17
christelle.lepietre@ketchum.fr

Camille Malavoy
Tel. 01 53 32 53 63
camille.malavoy@ketchum.fr

Site internet
www.alorigineducidre.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.