



LES CIDRES DE FRANCE

10 000 producteurs et 500 cidriers au service d'une élaboration unique en saveurs et couleurs.

Fruité, léger, naturel et rafraîchissant, le cidre est la boisson incontournable qui accompagne petites et grandes occasions au quotidien. Titrant en général de 2° à 6° d'alcool, il est obtenu à partir de la fermentation du jus de pomme uniquement. Un procédé d'élaboration protégé par une réglementation française stricte : Un savoir-faire alliant qualité, respect de l'environnement et tradition.

La typicité du cidre est issue à la fois des variétés de pommes utilisées et des modes d'élaboration. Il existe plus de mille variétés de pommes à cidre en France, se distinguant notamment par leurs saveurs très marquées, le terroir et le climat. Elles sont répertoriées en quatre familles principales : douces, douces-amères, amères et acidulées. Réalisé par chaque cidrier et issu d'un savoir-faire unique, l'art des assemblages donne au cidre son caractère.

- **Les étapes clés de fabrication**

Le pressage

Après le tri et le lavage, les pommes sont broyées (le terme « râpés » est aussi utilisé), puis pressées pour en extraire un jus de la plus haute qualité.

La maîtrise de la fermentation

Le jus issu du pressage, appelé moût, est ensuite clarifié. La clarification consiste à éliminer les impuretés du moût, dans une cuve où commencera la fermentation, environ 48h après le pressage (les impuretés présentes vont alors s'associer et monteront progressivement dans la cuve sous la poussée des bulles issues de la fermentation). La fermentation va permettre au sucre, contenu dans le moût, de se transformer en alcool pour développer les arômes du cidre (arômes de fruits, de fleurs, caramel, agrumes, boisé, épices...).

Une des particularités du cidre est la maîtrise de la fermentation. Le processus suit un rythme posé puis il est interrompu avant d'arriver à son terme, selon le type de cidre souhaité.

L'art des assemblages

Le maître de chai assemble des jus issus de variétés de pommes différentes, selon leur typicité, afin de concevoir le cidre désiré ; empreinte d'un terroir et de vergers cidricole bien particulier.

La mise en bouteille

Le cidre est mis en bouteille dès lors que le stade de fermentation souhaité est atteint. Une fermentation plus ou moins longue donnera naissance à un cidre plus ou moins alcoolisé et plus ou moins sucré. La durée de fermentation du jus de pomme est donc l'étape qui va différencier un cidre doux d'un cidre brut. Selon les cidres et leurs processus d'élaboration, la fermentation peut durer de deux à trois semaines, voire plusieurs mois.

- **Le cidre, une palette de saveurs**

Les cidres sont classés en 4 grands types, selon deux critères : le taux de sucre et le degré d'alcool. Quelques repères simples sur l'étiquette du cidre permettent de reconnaître ces caractéristiques.

Le cidre doux

Caractéristiques : léger, sucré et particulièrement fruité

Degré d'alcool : inférieur à 3°

Accords : idéal avec du sucré, à marier aussi avec des notes acidulées

Mets : desserts, pâtisseries, salades

Le cidre demi-sec

Caractéristiques : légèrement sucré, très équilibré en bouche

Degré d'alcool : 4 à 5°

Accords : très équilibré, réconcilie les extrêmes

Mets : plats sucré-salé, gibier, volaille, fromages à croûte fleurie (camembert, livarot)

Le cidre brut

Caractéristiques : peu sucré, légèrement pétillant et plutôt typé.

Degré d'alcool : autour de 5°

Accords : pour les plats classiques

Mets : fruits de mer, poissons, viandes blanches

Le cidre traditionnel

Caractéristiques : plutôt sec, avec du caractère.

Degré d'alcool : supérieur à 5°

Accords : respecte et s'associe aux plats de caractère, sans les cacher

Mets : charcuterie, viandes rouges, fromages de caractère

Faiblement alcoolisé, le cidre est une des rares boissons à pouvoir se déguster à toutes occasions ; à l'apéritif, au cours du repas ou encore pour accompagner les desserts.

A chaque amateur son cidre !

4, RUE DES ARDENNES
75019 PARIS

TEL +33 (0)1 40 40 50 00
FAX +33 (0)1 40 40 50 20

SARL AU CAPITAL DE 100 000 €
RCS PARIS B 378 235 816
SIRET : 378 235 816 000 48