



SPÉCIAL CIDRE

Simon Lemarié, ferme-
manoir de l'Hermerel

Bulles. Ce breuvage traditionnel s'affine et revendique ses lettres de noblesse.

PAR JACQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS

Ce n'est pas un changement mais une mutation. Terminé le cidre à papa spécial crêpe au sucre, voici le cidre nouveau, imaginaire, créatif, gastronomique. Entre la vaste dégustation opérée par nos soins il y a trois ans et celle (aussi vaste) d'aujourd'hui, il n'existe pas un fossé mais un canyon. « Ça bouge beaucoup, en effet, explique Pierre Magnan, responsable de la communication de l'Unicid, l'interprofession des cidres de France. *Beaucoup de jeunes s'installent, parfois des amoureux du vin qui n'ont pas eu la possibilité de se lancer dans la viticulture et puis de jeunes entrepreneurs qui créent des marques à partir de cidres qu'ils achètent ou élaborent eux-mêmes. Ils se positionnent dans des zones où il n'y a pas de consommation historique, ils se développent grâce au marketing et drainent une nouvelle clientèle.* »

Le cidre Mauret en est un exemple. La marque a été créée il y a presque quatre ans par Romain Sauret à son retour d'un séjour en Australie, d'où il a rapporté l'idée d'un cidre pression haut de gamme (voir portrait). « La pomme a un véritable capital affectif », se réjouit Agathe Letellier. Elle a repris il y a un peu plus de vingt ans la propriété familiale située dans le département du Calvados, en Normandie. Une exploitation en polyculture et consacrée

à l'élevage des vaches depuis le début du XX^e siècle, qu'elle a convertie à la cidriculture en replantant un verger de 1 800 pommiers et de 17 variétés de pommes à cidre : « On bénéficie de l'engouement pour les produits de terroir, qui véhiculent une forme de naturalité, et puis le cidre est une boisson festive, peu alcoolisée, conviviale, dans l'air du temps. »

Normandie, Bretagne, pays de la Loire sont, dans l'ordre, les trois premières régions productrices de cidre, mais on en trouve historiquement en petite quantité partout où la vigne est peu présente. A l'image de l'univers de la bière, rajeuni et relancé depuis quelques années par la prolifération des microbrasseries, qui a poussé les grandes marques à se renouveler, le cidre ne s'est jamais aussi bien porté.

« Un vin qui s'ignore ». William Wyme est sidrologue chez Loïc Raison, cidre breton et marque phare d'Agrial, l'un des premiers groupes coopératifs agricoles français, leader sur le marché du cidre. Il est responsable de la création et du développement des nouveautés de la marque : « Quand je travaille sur l'assemblage d'un nouveau cidre, je me demande d'abord sur quoi je pourrais bien le consommer. J'aime beaucoup cuisiner et l'association cidre et mets, c'est la base de ma réflexion. Dans ce sens, j'ai tendance à dire que le cidre est un vin qui s'ignore. » Exit donc la traditionnelle bolée de cidre bue sans façon en accompagnement d'une crêpe ou de la galette des rois ? Certainement pas. Le cidre demeure la boisson par excellence des quelque 4 000 crêperies de l'Hexagone, et l'Épiphanie et la Chandeleur restent pour le cidre



ce que l'été est au rosé. Mais les progrès qualitatifs de ces dernières années permettent aujourd'hui aux producteurs de revendiquer une place dans l'univers des boissons tendances et gastronomiques. *« On a la chance d'avoir à notre disposition autant de variétés de pommes à cidre que de cépages pour les vins, ça laisse beaucoup de possibilités de création, on trouve de plus en plus de nouveautés »*, poursuit Pierre

« Je me suis installé en 2016, je suis retourné dans la ferme familiale, je suis plutôt un néorural, mes parents continuent la production de céréales et moi je me suis lancé dans le cidre. J'ai repris le verger d'un cousin de mon père, il avait de la fréquin rouge, une pomme tannique et amère. J'ai également de la bisquet, une pomme douce-amère originaire du Pays basque, et de la douce coëtigné, d'origine bretonne. Le but, c'est de travailler les assemblages, on dit qu'il faut beaucoup de variétés pour obtenir le bon équilibre, mais avec une pomme de chaque grand type j'arrive à ce que je voulais, un goût avec une signature. J'ai trois cidres, un demi-sec, un brut et un extrabrut (*voir Cidricchus, dans notre sélection*). Je développe aussi un cidre élaboré selon la méthode champenoise avec une prise de mousse de trois ou quatre mois, puis un élevage de neuf mois dans la bouteille et ensuite je dégorge (élimination du dépôt formé par les levures), et je refais le niveau avec le même cidre. Je ne veux pas en faire un produit de luxe, le cidre est une boisson de campagne. Je suis plus dans la veine des bières artisanales, avec un côté moderne et une image de gastronomie. Par exemple, avec les fromages normands, le cidre s'accorde très bien. »



Le cidre monte en pression

Simon Lemarié
dans ses vergers,
à Géboscé-Fontenay,
près d'Isigny-sur-
Mer (Calvados).



NOTRE SÉLECTION

Extrabrut

14,5 - Ferme de la Commanderie Grosville (50)
02.33.04.32.30.

Cidre AOP Cotentin extrabrut

2018. Pomme fraîche, cour de ferme, paille humide, coing frais, droit en bouche, note fumée, finale un peu astringente, fine amertume, reste fruité. 3,75 €.

15,5/16 - Ferme de Comesse

La Brillatte (53)
02.43.01.84.83.

Cidre bio fermier extrabrut 2018.

Nez frais, parfum de pomme, note fumée, bouche crémeuse, bulles fines, frais, fine astringence, juteux, gourmand. 5 €.

16 - Cidre Mauret

Lille (59)
www.cidremauret.fr

Cidre bio. Nez de pomme fraîche, bouche ronde, astringence agréable, pointe d'amertume en finale, harmonieux, note épicée. 2,70 €.

14,5/15 - Des bouteilles à l'amère

Clohars-Carnoët (29)
07.83.03.73.37.

Schistre extrabrut 2017.

Nez frais, pomme fraîche, astringence marquée, note amère, très sec en bouche, strict, finale acide, cidre de repas. 7,50 €.

16 - Cidricchus

Isigny-sur-Mer (14)
06.98.82.32.26.

Extrabrut 2018. Frais, notes d'agrumes, bois de réglisse, original, amertume agréable, tanins de peau, net, droit, typé, on termine sur le fruit. 6 €.

Brut

15 - Loïc Raison

Domagné (35)
www.loicraison.fr

Cidre de dégustation 2018. Nez de pomme bien mûre, bouche bien fruitée, un cidre gourmand de plaisir immédiat, rond, savoureux, bien équilibré. 3,20 €.

Cyrl Zangs

Glos (14)
06.32.12.13.16.

17 - Cidre 2017.

Nez fumé, arômes de fruits à l'aération, pomme en compote, mirabelle, bouche vive, gourmande, belle persistance sur des baies sauvages, légère astringence en finale. 10 €.

16 - This Side Up 2017.

Nez de fruits confits, bouche ronde, crémeuse, un cidre au fruité bien présent, note de pâtisserie, relevé en finale par une agréable astringence. 12 €.

16,5/17 - Cidrie de Rozavern

Telgruc-sur-Mer (29)
02.98.26.01.44.

Fleur de l'Aber, cidre de la

presqu'île de Crozon 2016. Arômes frais, mirabelle, pomme, bouche crémeuse, gourmande, très long en bouche, finale relevée, finement tannique. 4 €.

16 - Château de Lézergué

Ergué-Gabéric (29)
02.98.59.63.45.

Cidre fermier les 3 frères 2018.

Nez frais, pomme fraîche, juteux, fine astringence, crémeux, bulles fines, équilibré, gourmand, persistant. 2,95 €.

15 - Eric Bordelet

Charçigné (53)
02.43.03.95.72.

Sidre brut 2018. Nez confit, un peu compote, pomme au four, bouche grasse, sèche, complexe, amer fin, cidre de repas. 7,80 €.

14 - Gaec de Claiés

Saint-Patrice-de-Claiés (50)
02.33.45.62.57.

Cidre AOP Cotentin 2017. Nez assez floral, bouche vive, élégante, fraîche, droite, un cidre moins démonstratif côté fruit que certains autres, mais avec de la finesse. 4,50 €.

14 - Cidre Lemasson

Cametours (50)
02.33.45.80.73.

Cuvée Jazz sous les pommiers

2018. Nez fumé, compote, bouche vive, une pointe d'astringence qui renforce le côté nerveux et vif, désaltérant, finale accrocheuse. 6 €.

14,5/15 - Domaine

Duclos-Fougeray

Saint-Michel-d'Halescourt (76)
02.35.90.61.39.

Rouge bruyère 2018.

Nez de pomme fraîche, juteux, gras, fruité pur en bouche, notes d'épices, cannelle, bulles fines, gourmand, finale vive. 7,10 €.

15 - Le Pressoir d'Or

Boisemont (27)
02.32.69.41.25.

Cidre brut de Normandie 2018.

Joli nez fruité, pomme fraîche, bouche crémeuse, astringence agréable, finale pain d'épices, nette, gourmande. 4,40 €.

15,5/16 - Des bouteilles à l'amère

Clohars-Carnoët (29)
07.83.03.73.37.

Cidre du pays de Kemperlé 2018.

Nez discret, un peu poivré, bouche vive, élégante, tendue, un cidre raffiné, bien équilibré. 4,50 €.

14 - Val de Rance

Pleudihen-sur-Rance (22)
www.valderance.com

Perle de cidre brut 2018.

Pomme granny fraîche, acidulé, petits tanins fins, juteux, bon cidre de soit. 4,50 €.

17 - Les Vergers la Rouerie

Longuefuye (53)
02.43.70.92.41.

Cidre d'Avrolles - Production

fermière 2018. Pomme au four, vanille, bonne acidité, touche de sucre bien équilibrée, épices douces, persistant. 3,80 €.

15 - Ferme d'Hotte

Eaux-Puiseaux (10)
03.25.42.15.13.

Saveur de pommier 2018.

Méthode champenoise. Nez floral, citronné, bouche acidulée, élégante, un cidre très pur, plutôt de garde. 5,90 €.



Romain Sauret et Maxime Wolff, Cidre Mauret

« L'aventure a commencé en 2016, raconte Romain Sauret. J'ai rapporté l'idée d'Australie, où j'ai fait mes études. Là-bas, le cidre à la pression est très apprécié, mais c'est différent des cidres traditionnels français. Avec mon associé, Maxime Wolff, on a décidé de séduire par le goût avec un cidre de qualité élaboré avec un artisan. Le but était de créer une marque cool, de moderniser l'image du cidre mais avec une vraie recette. Mon grand-père était producteur de pommes à cidre en Normandie, il nous a donné les contacts. On a lancé le french cidre à la pression. En un mois, on a vendu la moitié de notre

stock de départ. Aujourd'hui, on est présents dans une centaine d'établissements à Lille, 150 dans toute la région Hauts-de-France. On a 2 cidres pression et 4 en bouteilles. On est sur des cidres proches des bruts en termes d'alcool, mais avec un profil demi-sec grâce à un ajout de poire. Il y a trois mois, on a lancé l'extrabrut bio, "le robuste", un cidre plus fort, de caractère. Avec ce cidre, on est dans les bars à bières, on se rapproche de cet univers. Depuis un peu plus de six mois on s'implante à Paris. On apporte le cidre dans l'univers des boissons premium et le marché s'ouvre d'une façon étonnante. »



Installé près de Lille (Nord), Romain Sauret a lancé avec succès son « french cidre » à la pression.

Magnan. Plus ou moins douces, amères ou acidulées, astringentes, fermes et de petite taille, les pommes à cidre sont immangeables, mais apportent au cidre arômes originaux, caractère et équilibre.

Sec ou doux, tel fut longtemps l'unique critère au moment de l'achat d'une bouteille de cidre. « Aujourd'hui, estime William Wyme, il faut surprendre les gens, jouer sur tous les tableaux. Le cidre a une image un peu paysanne qu'il faut conserver, c'est son charme et sa personnalité, mais on est en train de passer des cidres de table aux cidres de dégustation. » Au-delà des classiques mentions doux, demi-sec et brut, l'Unicid communique dorénavant sur cinq pro-

files gustatifs, de « moelleux et fruité » à « sec et charpenté » et, à l'image des champagnes, la catégorie extrabrut, sans saveur sucrée perceptible, est de plus en plus revendiquée par les producteurs, qui aimeraient en faire une mention officielle. De même, le cidre de glace, élaboré selon une technique canadienne consistant à laisser geler les pommes ou le moût en cours de fermentation afin d'en retirer l'eau et de concentrer saveurs et arômes. Résultat : une boisson fermentée, étonnante, à base de cidre, sans bulles, mais avec de grandes prétentions gastronomiques. Ou plus précisément sistronomiques, comme disent désormais les initiés ■



Demi-sec

Zathinod

Castillon-en-Auge (14)
06.30.09.56.96.

17 - Cidre bouché AOP pays d'Auge 2017. Pomme fraîche, très net, bouche ample, bulles abondantes, crémeuses, tanins fins, très juteux, équilibré, gourmand, gastronomique. 10,80 €.

15 - Cidre bouché AOP pays d'Auge 2016. Compote, pomme au four, bouche grasse, bulles fines, amer fin, juteux, petits tanins accrocheurs, équilibré, cidre de repas. 10,80 €.

18 - Manoir de Grandouet
Cambremer (14)
02.31.63.08.73.

Cuvée réserve, AOP pays d'Auge 2017. Pomme au four, vanille, cannelle, sous-bois, riche, onctueux, fine astringence, note arrière en finale, net, gastronomique, élégant. 6,90 €.

Manoir d'Apréval
Peenedepee (14)
02.31.14.88.24.

16 - Cuvée Saint-Georges, AOP pays d'Auge 2018. Nez floral, sucre d'orge, note épicée, bouche élégante, douceur équilibrée, bonne longueur, crémeux et acidulé à la fois. 6,50 €.

14 - Cidre de la côte de Grâce 2018. Des notes assez complexes de cire et de thym, bouche vive, bien crémeuse, peu sucré, un demi-sec plutôt brut, gourmand. 4,60 €.

17 - Ferme de Cernesse
La Brulatte (53)
02.43.01.84.83.

Eve - Cidre bio 2018. Joli nez, notes fumées et fruits confits, angélique confite, bouche acidulée, équilibrée, savoureuse, très gourmand, long en bouche. 5 €.

16,5/17 - Le Pressoir d'Or
Boisemont (27)
02.32.69.41.25.

Cidre fermier demi-sec 2018. Nez très net, pomme fraîche, épices douces, confiserie, gras, astringence qui fait saliver, gourmand, long. 3,50 €.

16,5/17 - Domaine du Ruisseau
Boissy-Maugis (61)
02.33.73.73.34.

Cidre fermier du Perche demi-sec 2018. Joli nez d'agrumes confits, notes épicées, un cidre de gastronomie, long, avec de la tension. 3,80 €.

14,5/15 - Cidre traditionnelle du Perche
Le Theil-sur-Huisne (61)
02.37.49.67.30.

Cidre demi-sec 2018. Nez fruité, bouche vive, plaisante, tanins en finale avec une légère astringence, demande un peu d'attente. 4 €.

14,5 - Cidre du Leguer
Lannion (22)
06.08.75.03.58.

Cidre Hop 2018. Nez très aromatique, raisin muscat, agrumes, citronné, bouche vive, très acidulé, muscaté aussi en bouche, bonne longueur. 8 €.

14,5/15 - Château de Lézergué
Ergué-Gabéric (29)
02.98.59.63.45.

Cidre fermier les 3 frères demi-sec 2018. Cannelle, floral, notes agrumes, bouche assez douce, sucrée, gourmand, bon classique savoureux, finale avec une pointe d'astringence. 2,50 €.

14/14,5 - Les Vergers de Kermao
Gouesnach (29)
02.98.54.60.64.

Cidre AOP Cornouaille 2017. Pomme fraîche, beaucoup de fraîcheur, juteux, gourmand, amer fin, finale sur le fruit frais, gourmand. 5,80 €.

Cidres rosés

14 - Ecusson

Livarot (14)
www.cidre-ecusson.com

Cidre rosé 2018. Nez fin, cerise, acidulé, pomme granny, gourmand, rond, douceur agréable, très jus de pomme. 2,60 €.

14 - Kerisac
Guenrouët (44)
02.40.87.61.55.

Cidre rosé cuvée Kerisac 2018. Fruité net, gras, confiture de cerise, figue sèche, acidulé, gourmand, équilibré. 2,80 €.

Doux

14,5 - Ferme du Theil

Denis Rouland
Andouillé (53)
02.43.69.70.04.

Douce Passion 2018. Nez fruits secs, épices, cannelle, caramel, tabac, bouche bien ronde, douceur discrète, bonne vivacité, plaisant, gourmand. 3 €.

14,5 - La Flaguerie
Dury-Sainte-Marguerite (14)
02.31.80.28.65.

Fraîcheur 2018. Compote, vanille, épices, suave, douceur maîtrisée, équilibre, profil demi-sec. 4 €.

14 - Cidre artisanal Bayeux
Cidreterie Viard
Guéron (14)
02.31.92.09.15.

Cidre bouché de Normandie Doux 2018. Net, pureté du fruit, bouche ronde, amande, confiserie, douceur agréable, gourmand. 2,80 €.

Cidres de glace

17 - Kerisac

Guenrouët (44)
02.40.87.61.55.

Kerisac de glace - Moelleux de cidre. Noix fraîche, miel de châtaignier, bouche savoureuse, longue, belle acidité, des notes qui rappellent le vin jaune ou les xérès, côté rancio. 15,90 €.

15 - Ferme du Pressoir
Craon (53)
09.70.35.57.46.

Hiver - Cidre de glace 2018. Bouillon de bœuf, pomme cuite, notes épicées, sauvages, bouche douce, vanillée, harmonieux. 12,50 €.

15 - La Ferme de Billy
Rots (14)
02.31.26.28.53.

Brise Glace 2017. Pomme au four, note de calvados, de la fraîcheur, calvados en bouche, tannique, sapide, confiserie, gourmand. 25 €.