



bien au pays le portage

Guillaume Drouin, du domaine du même nom, devant un alambic ambulant encore en état de marche.

Le calvados

pure pomme!



COUDRAY-RABUT (14) Pousse-café à l'origine, le calvados a conquis ses lettres de noblesse pour devenir un excellent spiritueux. Nous avons retenu les cinq meilleurs d'entre eux.

Texte Patrick Revet - Photos Gérard Houdou

“**J**eune, mon grand-père me montrait des coupures de presse relatant les faits d'armes du James Bond de la goutte, se remémore Guillaume Drouin, distillateur du calvados Christian Drouin. Ce James Bond chargeait sa DS Citroën de mille litres de calva et s'en allait livrer commerçants et restaurateurs. Équipée de suspensions hydrauliques, la voiture ne s'affaissait pas, trompant ainsi la vigilance de la maréchaussée. Repéré, il laissait échapper de la fumée de l'arrière du véhicule et changeait de plaques d'immatriculation amovibles en roulant!”

C'était l'époque où le calvados, beaucoup consommé, était source de nombreux profits clandestins. On le distillait dans des chemins

creux par jour de grand vent, afin d'activer la dispersion des vapeurs d'alcool. « Avant, dans les fermes, chacun avait sa gourde de calva pour affronter les durs labeurs champêtres », raconte Guillaume.

Le temps des cafés calva

C'était le temps, pas si lointain, des digestifs au calva et des cafés calva du matin coûtant moins cher qu'un bon café parce qu'il était composé d'un mauvais café et d'un mauvais calva! Et puis, l'heure des appellations d'origine contrôlée, les AOC, est arrivée, avec son cortège de cahiers des charges encadrant une à une les techniques d'élaboration de cette eau-de-vie normande: 1942 pour la reconnaissance de l'AOC en pays d'Auge (en gros, le département

du Calvados), 1984 pour l'appellation calvados (la Basse-Normandie) et 1997 dans le Domfrontais. Au fil des ans, la vente en vrac laisse la place à la mise en bouteilles et à leur vente, comme chez les Huard dans les années 1950, des précurseurs!

« C'est Michel, mon grand-père, qui a fait les premières livraisons de ses bouteilles dans les restaurants parisiens, tandis que ses voisins arrachaient leurs pommiers pour planter du maïs », relate Jean-François Huard, désormais responsable du calvados du même nom depuis 2004. Au cours des dernières décennies, les réglementations et les contrôles s'intensifient. Le métier devient plus technique, le consommateur plus exigeant. Le nombre de producteurs passe de plusieurs dizaines



Jean-François Huard en plein ramassage mécanisé de pommes, qu'il presse ensuite sous nos yeux pour nous montrer leur richesse en jus.



À gauche, Pierre Martin a quitté la finance pour reprendre le domaine Cocquerel sous l'œil formateur de son père. À droite, la dégustation à l'aveugle d'une vingtaine de calvados âgés de dix ans en moyenne et présélectionnés par Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde (à droite). À l'arrivée, cinq ont été retenus.

de milliers à quelques milliers il y a dix ans et à trois cents aujourd'hui. Distillateur à ses heures, l'agriculteur normand est éleveur et polyculteur, mais il n'a plus le temps de faire son calva. Le scénario, identique, se répète alors de ferme en ferme: les Douanes viennent alors passer son alambic à la scie circulaire.

Après le calva, le calvados

Les jeunes producteurs, désormais, refusent de parler de « calva », encore moins de « goutte »! Eux élaborent un « calvados » de qualité, distillé sur des alambics à colonne (une seule passe) ou à double repasse. Dans les deux cas, chauffé au bois ou plus souvent au gaz, l'alambic extrait et concentre les vapeurs d'alcool d'un jus de pomme qui a fermenté entre 5 semaines et plusieurs mois et titre comme un cidre entre 5 et 6 degrés.

Au sortir de l'alambic, ce breuvage est devenu une eau-de-vie de cidre avoisinant les 70 degrés d'alcool. C'est là qu'il faut le redescendre à 40 en additionnant de l'eau.

Mais pas d'un seul trait! Guillaume Drouin, lui, peut mettre un an et demi pour adoucir ses eaux-de-vie. Chez Louis Dupont, on élabore des cuvées non réduites: pas d'ajout d'eau, mais de simples aérations assurant des évaporations naturelles d'alcool. À l'arrivée, leurs calvados, affichant jusqu'à 53 degrés, présentent une belle personnalité en bouche.

L'aération et son cortège de part des anges (entre 2 et 4 % d'alcool s'évaporant des fûts) ne sont qu'une des facettes du travail de vieillissement des calvados de plus en plus travaillés en chai. Du deux ans d'âge minimum aux cuvées âgées de plusieurs dizaines d'années, le chef de chai doit aussi jouer sur la qualité et l'origine des fûts de chêne. Ceux-ci peuvent avoir accueilli du cidre auparavant, du sauternes, du bordeaux rouge ou du xérès, etc.

La taille de ces fûts et leur implantation à tel endroit du domaine influent aussi sur l'évolution de

l'eau-de-vie! À l'arrivée, selon le type de maturation recherché, les calvados déclinent toute la gamme des saveurs de la pomme: du goût de fruit cru pour les plus jeunes jusqu'aux parfums caramélisés de la tarte Tatin, en passant par des senteurs de pomme mûre et de compote. Une palette à explorer avec gourmandise! L'an passé, la maison Drouin, pour quatre de ses cuvées, a remporté le prix du meilleur producteur de spiritueux européen, lors de la prestigieuse compétition internationale de vins et spiritueux organisée à Londres (IWSC): un trophée qu'aucun calvados n'avait encore jamais remporté!

Lecteurs, nature, fraîche ou chambrée, ou bien en cocktail, avec feuilles de menthe et un soupçon de rhum, cette eau-de-vie va bien vous surprendre. Bonne dégustation! ■

CARNET D'ADRESSES



Anne-Pamy Dupont au service.

Les cinq meilleurs:

- Huard, cuvée hors d'âge: 35, 38 €. Le Pertyer, Caligny (61) ☎ 02.33.96.41.87.
- Coquerel, cuvée XO: 27 €. Saint-Hilaire-du-Harcouët (50) ☎ 02.33.79.02.20.
- Christian Drouin, cuvée hors d'âge: 82 €. RD 677, Coudray-Rabut (14) ☎ 02.31.64.30.05.
- Louis Dupont, cuvée hors d'âge: 46,64 €. La Vigannerie, Victot-Pontfol (14) ☎ 02.31.63.24.24.
- Le Mérité, 20 ans d'âge: 100 €. Gouttières (27) ☎ 02.32.44.43.83.

