



LA SÉLECTION DE MONSIEUR

MAYENNE ARGETTE 2020, UN « SYDRE » DE GARDE

Éric Bordelet, l'ancien sommelier de l'Arpège, tire toute la typicité de ses cidres de sa formation œnologique. Ce « sydriculteur » nouvelle vague, renommé pour son exigence en matière de terroir, multiplie les millésimes. On optera pour Argette – nom donné par les Anciens pour désigner le cailloux rouge schisteux – sa cuvée gastronomique, millésime 2020, mariant une vingtaine de variétés locales. Un cidre vineux de bonne garde grâce à son équilibre entre matière, acidité, rondeur, ampleur et minéralité. « *Encore meilleur dans 3-4 ans* », souffle-t-il. Pour preuve, son 2010, encore au catalogue, d'une tenue remarquable.
Prix : 12 € la bouteille de 75 cl. (6% vol. alc.)



MORBIHAN GUILLEVIC, UN CIDRE MONOVARIÉTAL IGP

Reprise en 2012 par Nicolas Poirier, bien décidé à la convertir en agriculture biologique, la distillerie du Gorvello est engagée dans une démarche environnementale. Au catalogue, cidres, poirés, pommeau, fine Bretagne et même... un gin ! Issu d'une seule et unique variété de pomme à cidre de Bretagne, la Guillevic, cette cuvée iodée et légèrement acidulée évoque les fruits frais et l'ananas. Idéale à l'apéro, elle peut se faire complice de plats aux saveurs orientales – tajines – ou exotiques – curry au lait de coco.
Prix : 6,20 € la bouteille de 75 cl. (4% vol. alc.)
Non pasteurisé, garanti 100% pur jus et sans sulfites, certifié Agriculture Biologique.



PAYS D'AUGE CUVÉE COLETTE 2017, PLUS PROCHE D'UN CRÉMANT

Tous les cidres du domaine familial Dupont (voir la double page consacrée aux calvados) sont millésimés. D'une grande élégance, la cuvée Colette rend hommage à la mère d'Étienne Dupont, représentant de la 4^e génération à l'origine de la création de l'appellation d'origine contrôlée Pays d'Auge. La bulle est fine, les notes salines portées vers la pomme fraîche et les agrumes. Élaboré selon la méthode traditionnelle des vins effervescents, ce cidre légèrement acidulé se révèle, en bouche, vif, frais, fin et délicat. Pour amateurs de champagne d'apéritif.
Prix : 16 € la bouteille de 75 cl. (7,5% vol. alc.)



3 CIDRES NOUVELLE GÉNÉRATION 100% NATURELS



APPIE EXTRA BRUT

Charpenté et costaud, issu de l'assemblage de pommes issues de l'Agriculture Biologique, ce cidre aux arômes de fruits mûrs peut facilement remplacer une bière.
→ **6,5% vol. alc., en bouteilles de 33 cl (2,90 €) et 75 cl (6 €).**



FILS DE POMME LE SAUVAGE

« *Buvez des pommes !* », tel est le slogan de cette cidrerie artisanale engagée, 100% biologique et naturelle. Le Sauvage est un cidre 100% bio, brut et peu sucré, aux subtiles notes de pommes sauvages caramélisées. Il a été élu en 2017 vice meilleur cidre du monde au Concours de Cidre International.
→ **5,5% vol. alc., en bouteilles de 33 cl (2,90 €) et 75 cl (5,90 €).**



SASSY, LA SULFUREUSE, INTENSÉMENT ROSÉE

On aime la robe provocante de La Sulfureuse, aux arômes de fruits rouges... Dix-huit variétés de pommes douces et acidulées entrent dans sa composition. Essentiellement, des pommes à chair rouge, d'où cette couleur à laquelle Ève aurait forcément succombé !
→ **3% vol. alc., 29,90 € le pack de 12 x 33cl et 5,50 € la bouteille de 75cl.**

CIDRE BRETON OU CIDRE NORMAND ?

Si les historiens sont unanimes pour dire que le cidre n'est pas breton, ils s'interrogent encore sur ses origines et hésitent entre la Normandie où il serait apparu vers 1080 et le Pays basque où l'on en trouve trace dès le XI^e siècle. Avec 3 AOP (cidre d'Auge, cidre de Cornouaille, cidre du Contentin), le normand et le breton sont pourtant les plus connus. Les Bretons disent du leur qu'il est bon... pas l'autre ! Pour preuve, ils se targuent de produire quelques cidres d'exception à l'image du Royal Guillevic, seul cidre Label Rouge de France, de la cidrerie Nicol dont la particularité est d'être élaboré uniquement avec des pommes Guillevic. Situé au nord de la Bretagne

et produisant une cuvée issue de l'agriculture biologique baptisée Prestige Carpe Diem, le Domaine de Kervéguen s'enorgueillit, quant à lui, d'être le cidre que l'on trouve sur la table de l'Élysée depuis 1997 ! Pour le reste en AOP Pays d'Auge (Normandie), on compte 34 élaborateurs pour un volume annuel de 4 à 500 000 bouteilles, tandis que côté cidre de Cornouaille (Bretagne), ils ne sont que 28 producteurs pour un volume annuel équivalent à celui du pays d'Auge. Ce qui les met tous d'accord, ce sont les associations mets et cidres... Les deux sont à adopter d'urgence sur des viandes blanches, des poissons et des desserts type crumble aux pommes ou tarte aux poires. FH