



[BON VIVANT]

DE CAVALCADE EN CALVADOS

FINI LE TEMPS DES BOULLEURS DE CRUS ! LE CALVADOS A AUJOURD'HUI REGAGNÉ SES LETTRES DE NOBLESSE. ACCENT SUR TROIS DE SES FLEURONS EN PAYS D'AUGE.

Le calvados, une eau de vie de pomme de Normandie ? Si l'appellation d'origine « Calvados AOC » date de 1942, il existe 3 sous-appellations liées à des terroirs et techniques distinctes. « Pays d'Auge » pour les eaux-de-vie distillées dans des alambics à repasse (double distillation) et à base de cidre uniquement ; « Domfrontais » pour celles qui sont distillées dans des alambics à colonne (distillation en continu) et avec un minimum de 30% de poiré ; et « Blanche de Normandie » pour les

eaux-de-vie non vieilles. Pour chacune, les vergers de pommes sont constitués d'au moins 20% de variétés locales, d'environ 70% de variétés amères ou douces amères, et de 15% maximum de variétés acidulées. Côté vieillissement, il est au minimum de deux ou trois ans et s'opère exclusivement en fûts de chêne sessile ou pédonculé. Même combat en Bretagne, où il prend alors le nom de lambig – un dérivé du mot alambic – ou encore fine Bretagne. Seuls, vous l'aurez compris, les sols et la variété de pommes changent. Glissons un mot sur le pommeau. Il s'obtient en mariant des jus de fruits frais ou fermentés à de l'alcool.



Depuis 1887, la famille Dupont, ici Étienne, s'attache à produire du cidre et du calvados de manière artisanale. Dans un des chais, des jambons s'imprègnent du parfum de la pomme.



En Normandie, on le nomme pommeau ; en Charentes, pineau, en Champagne, ratafia. Les trois maisons familiales visitées – Christian Drouin, Roger Groult et Famille Dupont – produisent essentiellement des calvados AOC Pays d'Auge – excepté un AOC Domfrontais chez Christian Drouin –, mais aussi des pommeaux, des blanches de Normandie, des cidres, des poirés, des jus de pomme et autres plaisirs de ce fruit défendu... Si la maison Christian Drouin est réputée pour sa gamme

de millésimes allant de 1939 à... 2001, elle n'est pas moins en quête d'innovation. Mention spéciale pour sa gamme Expérimental qui explore des finitions en fûts de rhum, de whisky japonais ou encore de cognac. On notera les calvados non réduits de la maison Dupont, de 30, 40 et 50 ans, puissants, francs et complexes, reflets de l'expression la plus pure du fruit. Quant à Roger Groult, son 3 ans d'âge fait la une des mixologues en herbe et sa cuvée Vénérable, son calvados le plus abouti, lui vaut la mention de « Meilleur Calvados du Monde » en 2019 aux prestigieuses World Drinks Awards.

CAROLINE KNUCKEY



LE CAFÉ-CALVA

Aussi appelée « rincette », cette pratique, apparue au début du XIX^e siècle, était courante dans les fermes normandes. Une goutte de calvados versé dans une tasse encore chaude mariée au café et aux traces de sucre était un rituel célébré bien au-delà de la Normandie. Très vite, le café-calva, arrosé d'un calvados plutôt médiocre à l'époque, se développe dans les cabarets et les petites épiceries de village, puis dans les bistrotts du quart nord-ouest de la France, jusque dans les années 70. Aujourd'hui, grâce à des cafés et des calvados de qualité, l'association fait des adeptes et présage d'une nouvelle tendance.

LE CAFÉ NORMAND

Le café-calva revisité par Marc Jean, chef barman à l'hôtel Normandy de Deauville à la demande de l'IDAC*.

- 6 cl calvados
- 8 cl café
- 1 cl sirop de sucre de canne.
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
- Cannelle en poudre

→ Verser une cuillère à soupe de crème fraîche dans le shaker, ajouter 2 cl de calvados, ajouter des glaçons, bien mélanger.

→ Verser dans le verre 4 cl de calvados et 1 cl de sirop de sucre préalablement chauffé, ajouter délicatement 8 cl de café chaud, puis ajouter le mélange du shaker sans les glaçons, saupoudrer de cannelle.

* Interprofession des Appellations Cidricoles.



LA SÉLECTION DE MONSIEUR

Les Calvados

3 FLEURONS EN PAYS D'AUGE

CHEZ ROGER GROULT (1860) ET AU DOMAINE FAMILIAL DUPONT (1887), 5 GÉNÉRATIONS SE SONT SUCCÉDÉES. GUILLAUME DROUIN, QUANT À LUI, REPRÉSENTE LA 3^e GÉNÉRATION DE LA MAISON CHRISTIAN DROUIN.

> CHRISTIAN DROUIN <



CALVADOS V.S.O.P. PAYS D'AUGE

On ne compte plus le nombre de médailles de son VSOP ! Rond, accessible, tendre et gourmand, c'est le produit emblématique de la maison. Vieilli en petits fûts, anciens fûts de vin du Bordelais rebrûlés et souvent chemisés au cidre avant d'être employés pour le calvados, son assemblage est complété de quelques vieillissements dans d'anciens fûts à Xérès, Porto et Banyuls pour un apport supplémentaire en douceur et complexité.
40% vol. alc., 70 cl, 49,90 €.



COLLECTION EXPÉRIMENTAL, HINE ANGELS

Unique, cette collection l'est tout autant ! Hine Angels est un magnifique Calvados Pays d'Auge de 17 ans qui a terminé son vieillissement avec un finish de 6 mois dans 3 anciens fûts de cognac Hine. « Ces fûts apportent des saveurs fleuries et des tanins soyeux », confie Guillaume. Pour preuve, cette nouvelle édition, la troisième du genre, en série ultra limitée.
43% vol. alc., 70 cl, 99,90 €.

> DOMAINE FAMILLE DUPONT <



CASK FINISH COLLECTION N°3 ISLAY WHISKY

Enrichir la palette aromatique classique de leurs calvados, tel est le but recherché. En résulte une surprenante alliance entre les notes fruitées et pâtisseries du calvados et les arômes tourbés, salins et minéraux qui ont fait la renommée des distilleries situées sur l'île d'Islay. Élevé 4 ans minimum en barriques de chêne toasté puis fini 6 mois en fûts ayant contenu du whisky d'Islay, il ravira les amateurs de spiritueux.
45% vol. alc., 70 cl, 58,07 €.



CALVADOS 30 ANS BRUT DE FÛT

Avis aux amateurs de belles eaux de vie, chocolat noir et cigares puissants ! Ce calvados élevé 30 ans minimum en tonneau et barrique de chêne toasté, est embouteillé au degré du fût, sans dilution ni filtration à froid. Puissant, intense et élégant, il développe en bouche des notes épicées, de pommes caramélisées et de sous-bois.
51% vol. alc., 70cl, 211,43 €.

> ROGER GROULT <



CALVADOS 3 ANS D'ÂGE

Moderne, fruité, vif, ce jeune calvados aux arômes intenses de pomme fraîche acidulée est idéal en cocktail ! Il a été élu meilleur calvados du monde en 2014 et 2016 aux World Drinks Awards. Vieillissement minimum 3 ans et assemblage type « perpétuel » en vieux fûts de chêne français.
40% vol. alc., 70 cl, 32 €.

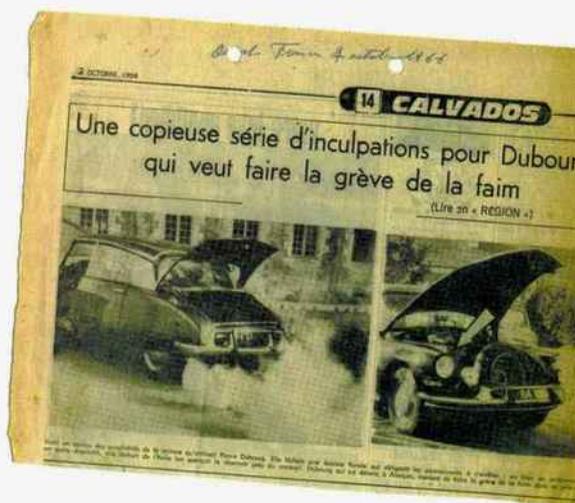


VÉNÉRABLE

C'est l'édition « bit » de la maison, issue d'un assemblage « perpétuel » de plus de 18 ans d'âge. Empreinte d'une grande persistance aromatique, de pomme au four, d'épices chaudes, de fruits secs et de torréfaction, cette cuvée d'exception demande, comme il se doit, à être vénérée !
41% vol. alc., 70 cl, 76 €.

LE « JAMES BOND » DE LA GOUTTE

Non, ce n'est pas en Aston Martin que ce contrebandier notoire sévissait dans le Domfrontais dans les années 60, mais en DS ! Équipée de phares aveuglants, de plaques escamotables, et d'un dispositif de pulvérisation d'huile pouvant lancer une épaisse fumée noire, tout ça dans le but d'échapper à ses ravisseurs. Jean Dubourg a décroché plusieurs fois la une des journaux locaux de la région de Calvados pour trafic illicite de « goutte ». D'arrestations en évasions jusqu'à un séjour en hôpital psychiatrique, il fera parler de lui jusque dans les années 80.





Les Lambigs

LE CALVA BRETON
EN BRETAGNE, ON L'APPELLE LAMBIG
OU ENCORE FINE BRETAGNE. LA DIFFÉRENCE ?
SIMPLE QUESTION DE TERROIR ET
DE POMMES ! TROIS LAMBIGS QUI
MÉRITENT LE DÉTOUR !



DISTILLERIE DU GORVELLO, CUVÉE HORS D'ÂGE

Impossible de ne pas citer la cuvée hors d'âge, aux notes fruitées et boisées, du président des cidriers bretons, Nicolas Poirier (voir notre sélection de cidres). Née de la distillation d'un cidre sec à partir des pommes issues de ses vergers et vieillie en fûts de chêne, elle allie des millésimes vieux de 6 ans minimum. Soyeuse à souhait ! *Carafé prestige de 50 cl, 42% vol. alc., 45,50 €.*



DISTILLERIE WARENGHEM, CUVÉE ÉTOILE

C'est la première à avoir introduit le whisky en France (1983) et qui, plus est, labellisé Whisky Breton ! Un bel équilibre, pour cette eau-de-vie vieillie entre 5 et 6 ans en fûts de chênes du Limousin. *Fine Bretagne A.O.C. Gilles Leizour, 43%, 70cl, 34,80 €.*

DISTILLERIE DES MENHIRS, CUVÉE DU CENTENAIRE* (1921-2021)

C'est à Plomelin, capitale du lambig, que cette distillerie produit, depuis 5 générations, cette eau de vie de cidre. Son lambig de Bretagne A.O.C. compte parmi les plus réputés d'Armorique. Une cuvée aux notes boisées, aux arômes de pomme caramélisée et d'épices qui révèle en bouche des saveurs de nougat et d'orange confite. *Lambig de Bretagne 15 ans d'âge, 43% vol. alc., 70cl, 85 €.*



Les Curiosités

LE CALVADOS AUTREMENT
L'EAU DE VIE PEUT AFFINÉ UN WHISKY
OU ENCORE LA BASE D'UN APÉRITIF.



WHISKY ET CALVADOS

Pour créer les triple malts Bellevoye – les seuls whiskies français servis à l'Élysée –, Jean Moueix et Alexandre Sirech ont visité (presque) toutes les distilleries de France. Et même si nous ne saurons rien des trois distilleries en question, ce whisky légèrement tourbé, assemblé et élevé en Gironde, est affiné en barriques de vieux calvados. Au nez, des arômes de pommes confites légèrement caramélisées. La bouche est ample et fraîche. Longue et exubérante, la finale dévoile des arômes persistants de bois précieux et de tabac. *Bellevoye Vert, triple malt, 43% vol. alc., 70cl, 79 €.*



UN APÉRITIF SUPÉRIEUR DE POMME

« C'est un incontournable ! », vante La Maison du Whisky. Double Jus incarne « l'apéritif à la française », dans une recette unique, mixant jus de pomme et calvados (du Domaine du Coquerel), assemblée, vieillie et mise en bouteille dans la Manche. On la doit à trois acolytes dont les talents d'embouteilleur indépendant ont fait leurs preuves. Le fer de lance de leur maison surnommée 30&40** ? Défendre les terroirs et savoir-faire normands ! Un goût subtil de pomme cuite, le tout garanti sans ajout de sucre, sans alcool neutre, sans colorants et sans arômes artificiels. *Double Jus 30&40, 23% vol. alc., 70 cl, 30 €. Se boit pur sur de la glace ou en spritz avec du tonic.*

3 COCKTAILS POUR « APPLE ADDICTS »



FREQUENCY

**Bartenders : Javier Alejandro
Sham Lourenço & Raphaël Blanc**
Bar : Sherry Butt, Paris

- 20 ml Calvados Christian Drouin Sélection
- 30 ml Umeshu Tomari
- 10 ml Campari
- 10 ml Verjuice

→ Méthode: Stirred sur glace
→ Verrerie: Verre à vin



QUATROS MAOS

Bartender : Matthew Long
Où : Experimental Cocktail Club, Paris

- 25 ml La Blanche de Christian Drouin
- 10 ml Cachaça
- 25 ml jus de citron jaune
- 20 ml sirop d'eucalyptus
- 50 ml Cidre Drouin (top)

→ Méthode: Shaken
→ Verrerie : Large rocks (Verre à whisky)
→ Garnish : Feuille d'eucalyptus



40/20/10

Bartender : Franck Audoux
Où : Cravan, Paris

- 40 ml Double Jus 30&40
- 20 ml vermouth
- 10 ml cordial de cidre (cidre naturel du Léguer)

→ Méthode : Stirred
→ Verrerie : Mini coupette

DEUX ÉVÉNEMENTS À RETENIR :

→ Whisky Live, du 25 au 27 septembre, Grande Halle de la Villette. → Le salon regroupant France Quintessence, Paris Cocktail Festival, Planète Bière et Rhum Fest « tout en un », les 3 et 4 octobre, Paris Event Center, Porte de la Villette.