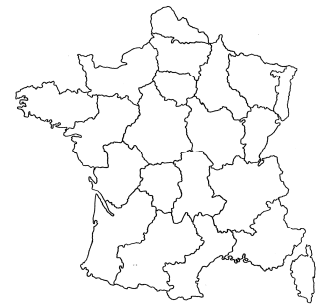




**A.O.P. Calvados - A.O.P. Calvados Pays d'auge
A.O.P. Calvados Domfrontais
A.O.R. Eau de vie de Cidre (Bretagne et Normandie)**



Digestif	40 %
Eau de vie Brune à base de Pomme	



Site internet :

<http://www.idac-aoc.fr/>

Historique du produit : L'origine du produit remonte au moût de pomme fermenté élaboré par les vikings dès le 9ème siècle. L'appellation cidre apparaît en Normandie pour la première fois au 12ème siècle. Elle vient des termes originaires du proche Orient "Shekar" ou "shakar" employés de façon générale pour une boisson fermentée. En Espagne, le latin "Sicera" désignait également un moût de raisin fermenté. A partir du 12ème siècle, par l'intermédiaire des relations commerciales entre les Basques et les Normands, le "Sicera" se développe en Normandie. On ignore à quel moment précis les premiers litres de cidre ont été distillés mais on pense que cela remonterait au 16ème siècle. Une ordonnance royale datant de 1606 a reconnu la guilde des distillateurs d'eau de Vie de cidre de Normandie. Les impôts s'intéressent à ce produit qui devient automatiquement plus chère, puis un arrêté de 1713 décrète que seules les eaux de vie de vin peuvent circuler librement, les autres distillats ne pouvant être transportés et par conséquent consommés qu'à l'intérieur de leur région de production. C'est la révolution française qui mit fin à cette restriction. L'eau de vie de pomme a toujours aidé la population rurale à supporter le froid et l'humidité de la Normandie. Le phylloxéra commença à anéantir le vignoble français en 1863. La production de vin et par conséquent d'eau de vie de vin et de cognac recula fortement ce qui offrit au cidre de nouveaux marchés. Les besoins augmentèrent et on vit l'apparition de bouilleurs ambulants qui passaient de ferme en ferme. Le Calvados conquiert les quartiers populaires de Paris où l'on prend l'habitude de verser dans sa tasse de café (vide mais encore chaude) une eau de vie de pomme. Il se développe également par le biais des tranchées de la première guerre mondiale. Pendant l'occupation sous la seconde guerre mondiale, les allemands réquisitionnent l'ensemble de la production des alcools distillés, à l'exception des appellations reconnues comme le cognac ou l'armagnac. Les normands profitent de cette occasion pour ce faire classer en A.O.C., chose est faite en 1942. Mais son véritable essor date des années 1980. Sur la côte, dans les hôtels de luxe et au casino de Deauville, de Trouville ou d'Honfleur, les barmen créent des cocktails et des longs drinks avec du Calvados. Il est aujourd'hui indispensable dans tout bar qui se respecte.

Principe de Fabrication : Il faut 18 Kg de pommes à cidre pour obtenir 16 litres de cidre à 5 % qui donneront 1 litre de calvados à 70 %. Dans certains calvados, il peut y avoir un assemblage de deux, trois voire quatre douzaines de variétés différentes de pommes (ainsi que des poires dans le Domfrontais).

Le vieillissement : *** (deux ans de vieillissement en futs), Vieux ou Réserve (trois ans), VO ou Vieille réserve ou VSOP (4 ans) et Extra ou Napoléon ou Hors d'âge (6 ans).

Les grandes Marques : Père Magloire, Château du breuil, Christian Drouin et bien d'autres.

Prix Moyen : de 17 à 40 €

Utilisation en restaurant : Flambage, seul ou en cocktail.

Méthode de service : A la fin des repas, servi dans un verre tulipe idéal pour concentrer et restituer ses arômes, sec ou sur glace. Après avoir bu un bon café, en accompagnement d'un carré de chocolat noir ou d'un bon cigare. C'est aussi une bonne base pour les cocktails.

Normand Shaker - Tumbler	Depth Bomb Shaker - V.A.C.
3 cl Calvados, 3 cl pommeau de Normandie, 6 cl de jus d'orange, 1 trait de grenadine	2 cl cognac, 2 cl calvados, 2 cl jus de citron, 1 cl grenadine

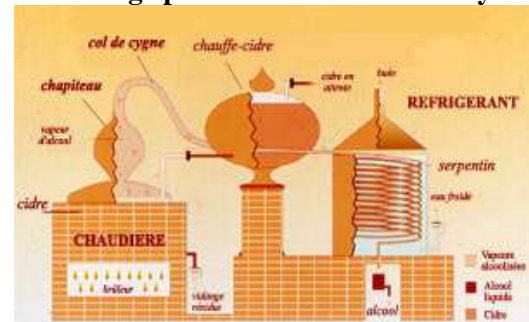
Observations : En Amérique, l'eau de vie de pomme se nomme "Applejack" et en Angleterre "Apple Brandy".

Carte de l'appellation

Aires d'appellations Calvados



Distillation exigée pour A.O.P. Calvados Pays d'Auge



Le cidre introduit dans la chaudière est chauffé. Les vapeurs d'alcool montent, sont recueillies dans le chapiteau en forme d'oignon, s'engagent dans le col de cygne puis dans le serpentin qui plonge dans un bac d'eau froide. Au contact du réfrigérant, elles se condensent en liquide. Les «têtes» et les «queues», vapeurs du début et de fin de la distillation très riches en alcools supérieurs qui seront re-distillés avec le prochain cidre, sont éliminées pour obtenir le « brouillis » ou « petite eau » titrant 28 à 30%. La seconde chauffe est la distillation de cette « petite eau ». Les têtes et les queues sont également écartées pour ne conserver que le cœur de la distillation appelé « bonne chauffe ». Celui-ci ne doit pas excéder 72% à la sortie de l'alambic. Dans un souci d'économie d'énergie, le cidre destiné à être distillé lors d'un prochain cycle est introduit dans le chauffe-cidre qui contribue à refroidir les vapeurs d'alcool qui le traversent et se trouve préchauffé jusqu'à 65°C avant d'être renvoyé vers la chaudière.

Distillation impératif pour A.O.P. Calvados Domfrontais

