



o.nouvelobs.com
Rachelle Lemoine
11 novembre 2018

Le cidre en pleine effervescence



CONSO

Nouveaux acteurs, nouvelles façons de le consommer... Cette boisson millénaire s'impose comme une nouvelle alternative à la bière.

Par **Rachelle Lemoine** Publié le 11 novembre 2018 à 11h34

Inscrit sur les cartes des terrasses branchées, consommé comme une bière lors de festivals ou présent sur de grandes tables de la gastronomie française, le cidre montre à nouveau le bout de sa pomme.

Il n'est pourtant pas loin le temps où sa consommation se limitait aux régions productrices (Normandie, Bretagne) et où les bolée n'étaient sorties qu'à l'occasion de la Chandeleur. Mais ces derniers temps, ce breuvage, apparu dès l'Antiquité, est porté par de nouvelles marques bien décidées à moderniser son image et à rajeunir ses consommateurs.

"L'objectif étant avant tout la qualité, nous avons opté pour des cidres "pur jus", c'est-à-dire sans eau, ni sucre ajoutés."

Du côté des appellations d'origine contrôlée (AOC), gardiennes du temple d'un procédé ancestral, les lignes bougent également. La dernière AOC reconnue en 2016, cidre Cotentin, réitère tous les grands principes d'élaboration – pur jus de pommes, fermentation (obtenue uniquement avec des levures indigènes) se poursuivant dans la bouteille pour créer une effervescence naturelle sans ajout de gaz – et fait inscrire la mention "extra-brut" dans son cahier des charges. Une première dans les appellations cidricoles !

Sans revendiquer d'AOC, Eric Bordelet, ancien sommelier reconverti entre autres dans l'élaboration de cidres et de poirés au château de Hauteville en Mayenne, hisse ses produits dans les plus hauts lieux de la gastronomie. Sous les labels bio et biodynamie depuis 1996 (chaque fruit est choisi et récolté à la main), il élabore ses cuvées en fonction du terroir et du millésime. En somme, des cidres réalisés comme des grands vins.

Rachelle Lemoine

Sydre Argelette, Eric Bordelet



75 cl, 12 € sur www.idealwine.com

Issue de vieux arbres plantés sur un sol de schistes et travaillée en biodynamie, cette cuvée résulte d'un assemblage de pommes amères, douces et acidulées. Vineuse, elle offre un bel équilibre entre rondeur et puissance, acidité et minéralité. Un cidre de gastronomie par excellence.