



LE CIDRE

ORIGINE

La France est le premier producteur de fruits à cidre du monde. Mais le deuxième seulement pour la consommation, loin derrière le Royaume-Uni... Il est vrai que le cidre est avant tout la boisson traditionnelle de l'Ouest de la France, dans des régions qui ne cultivent pas la vigne.

Ainsi, près de 90 % des pommes à cidre proviennent des vergers de Normandie et de Bretagne.

LES DENOMINATIONS DU CIDRE

CIDRE OU « CIDRE DE TABLE »

Cidre bon marché, destiné à la consommation quotidienne. Légalement, il doit avoir un titre alcoométrique volumique total de 5 % minimum (somme du pourcentage d'alcool acquis, indiqué sur l'étiquette, et de la teneur en alcool potentielle, compte tenu de la quantité de sucre restant).

CIDRE BOUCHE

Cidre au titre alcoométrique volumique total qui doit être au minimum de 5,5 %. Il est donc soit plus alcoolisé, soit plus sucré que le cidre normal. Il est conditionné en bouteille champenoise de 75 cl, fermée par un bouchon du type champignon, tenu par un muselet. Un cidre bouché développe plus d'arômes qu'un cidre de table, il est généralement plus alcoolisé, et de meilleure qualité.

CIDRE DOUX

Le cidre doux titre entre 1,5 et 3° d'alcool. C'est donc un cidre léger, fruité, ayant fermenté moins longtemps que le brut, et dont le goût est proche de celui du jus de pommes.

CIDRE BRUT

Le cidre brut titre entre 4 et 5° d'alcool. Peu sucré, plus typé, le cidre brut est très désaltérant.

CIDRE TRADITIONNEL

Le cidre traditionnel est plus sec que le cidre brut, il peut atteindre 6°. Peu sucré, peu pétillant, il a un caractère rustique qui convient aux amateurs. Il présente un léger trouble du à une filtration moins forte, qui lui donne du «corps ».

CIDRE FERMIER

Le cidre fermier est fabriqué à la ferme avec les seuls fruits de l'exploitation. Il est généralement demi-sec (entre doux et brut) ou brut, mais il ne porte parfois pas de mention, car le cidre fermier peut évoluer avec le temps dans la bouteille, et devenir de plus en plus sec.