

CIDRE DU PERCHE

Six producteurs se consacrent actuellement à la fabrication du cidre en Eure-et-Loir. La production, assez faible, tendrait à se développer.

La spécificité du cidre percheron tient au mariage équilibré entre les saveurs acidulée, sucrée et le final d'amertume en bouche. Ces caractéristiques sont intimement liées aux coteaux sableux du Perche où sont cultivées les variétés de pommes douces et douces-amères.

Boisson effervescente de couleur ambrée et limpide, le cidre du Perche eurélien présente une mousse fine et persistante. Les caractères aromatiques évoluent entre le fruité et le boisé après six mois en bouteille. On le trouve en doux, en demi-sec.

Les vergers du Perche d'Eure-et-Loir abritent encore des variétés traditionnelles de pommes. Les douces, riches en sucre, augmentent la puissance aromatique mais aussi le taux d'alcool. Les douces-amères, équilibrées en sucre, acidité et amertume, apportent aussi du parfum. À celles-ci s'ajoutent, en quantités variables, des amères et des acidulées.

Les pommes sont ramassées à la main par la plupart des agriculteurs, en octobre-novembre et mûrissent ensuite à l'abri pendant quelques semaines jusqu'à atteindre leur plénitude d'arômes.

Les fruits sont lavés, triés et broyés. Après le broyage, la pulpe macère quelques heures, ce qui accentue la couleur ambrée du moût par oxydation, ainsi que le rendement en jus et le développement d'arômes.

Le pressurage permet de séparer les parties solides et d'extraire le moût. En cuve, on obtiendra un jus limpide et la fermentation ralentira : sous l'action d'une enzyme et du calcium présents naturellement dans le moût, un « chapeau brun » de quelques centimètres d'épaisseur se forme et emprisonne les nombreuses impuretés. Après 10 à 15 jours, ce chapeau remonte à la surface. À ce stade, les premières bulles de gaz carbonique apparaissent, signalant ainsi qu'il faut rapidement effectuer le soutirage du jus clair, entre chapeau et lie, avant que le chapeau ne se brise.

Alors démarre une fermentation lente, d'une durée de deux à cinq mois en cave fraîche à 10-12 °C qui détermine la qualité du cidre et le degré d'alcool désiré.

La mise en bouteilles champenoises a lieu lorsque la boisson atteint 3 à 6 % vol. d'alcool, selon ce que l'on souhaite obtenir. Pour conférer au cidre son effervescence naturelle, la fermentation se poursuit en bouteille pendant au moins 6 semaines jusqu'à 3 mois environ.



Credit photo : PNR Perche

LES
ESSENTIELS

Le Perche : (re)découvrez son patrimoine
culinaire et gastronomique