

Elaboration du cidre au « Gourmet Champêtre »

# TRADITION DE L'ARTOIS-SUD

## Production familiale

1ère étape: de l'arbre au jus de pomme



Ramassage manuel d'anciennes variétés pommes : Nos pommiers de hautes tiges sont conduits sans traitement chimique.

Après ramassage, les pommes sont stocker 2 à 6 semaines pour subir une maturité secondaire



Plusieurs variétés de pommes sont utilisées dans des proportions différentes: douces, douces-amères, amères et acides



Premier lavage des pommes



Tri pour enlever les pommes noires, moisies.



Second lavage des pommes.



Après le broyage, les « pommons » sont conservés à l'abri de l'air plusieurs heures; c'est le cuvage. Cette macération permet d'obtenir un arôme plus fin du cidre.

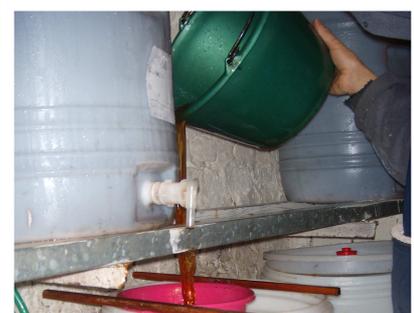


Le broyage reste assez grossier

Préparation des claies avant pressage.



Le pressage.



Mise en fût immédiatement après le pressage. L'avantage des tonneaux plastiques est la facilité de nettoyage.

## 2ème étape: de la défécation à la dégustation



Grâce à l'action des enzymes et du calcium présents naturellement dans le jus de pomme, le moût s'épure et s'éclaircie; c'est la défécation.

Dès que la défécation est terminée (elle dure entre 10 et 30 jours), nous soutirons le cidre pour le mettre dans un fût à l'abri de l'air.



Deux ou trois soutirages seront encore nécessaires jusque la mise en bouteilles, afin de réguler naturellement la fermentation.

Après défécation, les « déchets » fertilise le jardin...



Nous pesons régulièrement la concentration en sucre du moût afin de connaître l'avancée de la fermentation



Pendant les 4 à 8 mois de fermentation, la bonde « aseptique » permet de faire sortir le dioxyde de carbone produit, sans faire entrer d'air dans le fût.



Lavage soigneux des bouteilles de récupération.



Rincage juste avant la mise en bouteille du cidre.



Après l'embouteillage, 2 mois sont nécessaires pour une bonne « prise de mousse ».

La concentration de sucres résiduels définit alors la qualité du cidre: doux, demi-sec ou brut.



Le bouchage avec bouchons plastiques ne nécessite pas d'investissement.

Etiquetage



Le cidre du « Gourmet Champêtre »

Produit naturel, pur jus, non filtré.

Matière première locale, production familiale, le «développement durable» grandeur nature !