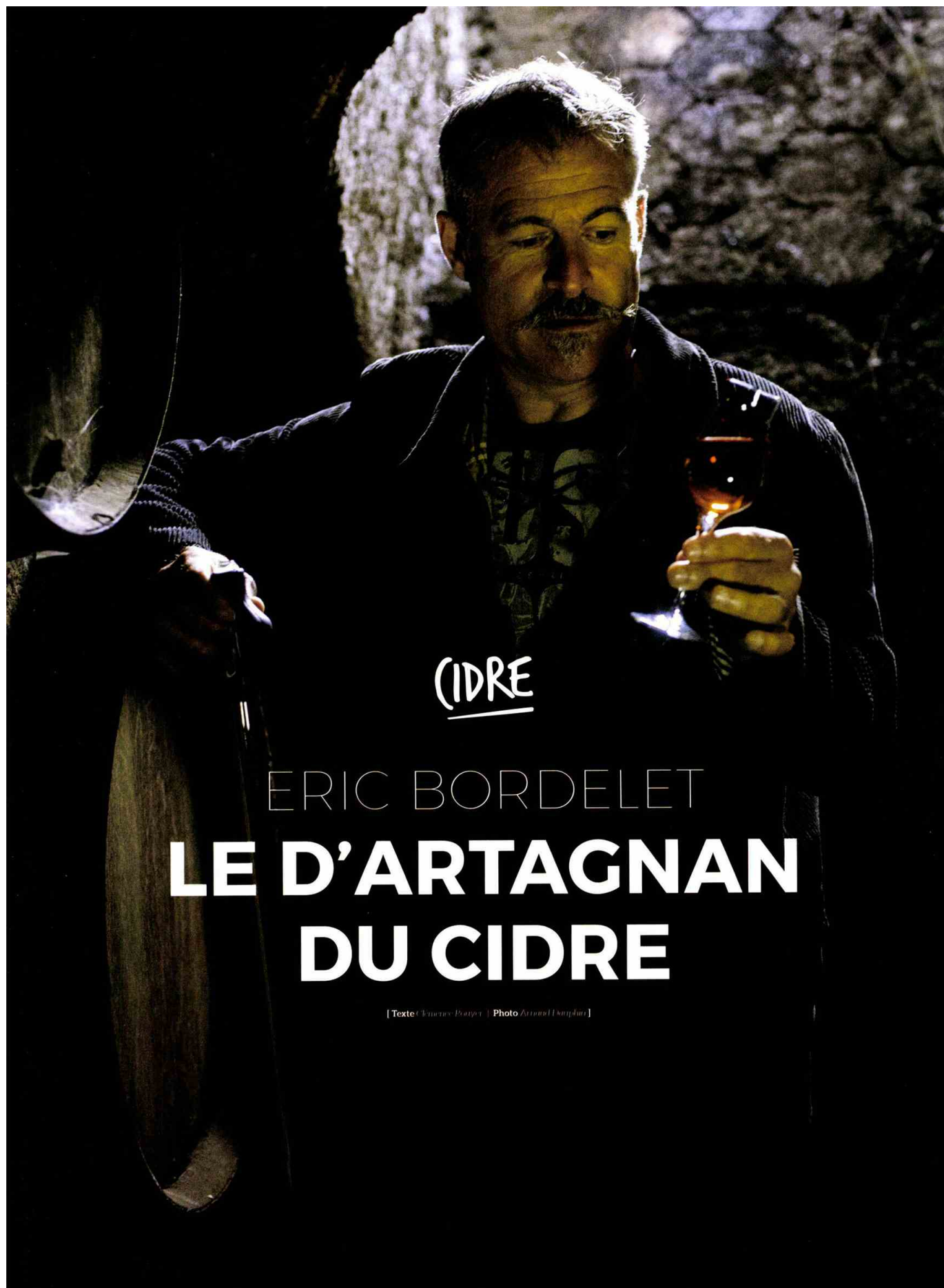




PAYS : France
PAGE(S) : 104-107
SURFACE : 304 %
PERIODICITE : Bimestriel

Arts & Gastronomie

► 21 juin 2015 - N°12



CIDRE

ERIC BORDELET
**LE D'ARTAGNAN
DU CIDRE**

[Texte : Laurence Bourgeat | Photo : Arnaud Douglan]



De l'arboriculture jusqu'à l'emouteillage de ses cidres et poirés, Eric Bordelet a pensé chacune des étapes de ses productions millésimées. Comme pour un vin, les pommes et les poires sont broyées, pressurées, puis mises en cuves de fermentation afin d'en extraire le meilleur nectar.

Si bon nombre d'entre nous ont le souvenir de ce premier verre de cidre savouré autour d'une crêpe, c'est désormais sur les plus grandes tables qu'on le retrouve et ce, grâce à un homme, Eric Bordelet. Afin de percer le mystère de cette production, c'est aux confins de la Mayenne et de l'Orne que nous posons nos valises, le temps d'une rencontre pétillante.

LE VIN, POINT ZÉRO

Sur les 133 millions de bouteilles produites chaque année en France, les 120 000 bouteilles du cidriculteur Eric Bordelet n'ont pas le temps de moisir en cave et pour cause, il est impossible de l'essayer sans l'adopter. « J'ai goûté et je me suis rendu compte que c'était impossible de faire autrement. Il a réussi à transformer cette boisson populaire en un vrai produit d'exception. C'est le D'Artagnan du cidre », nous confie Alexandre Bourdas du restaurant Sa.Qua. Na**.

De l'entretien du verger à la récolte, en passant par la fermentation et la mise en bouteille, les pommes sont chouchoutées au même titre qu'une grappe de Pinot noir

destinée à agrémenter les plus grands millésimes de Champagne. Sommelier avant d'être initié à la production cidricole, Eric Bordelet est un nom loin d'être inconnu du microcosme parisien. Ancien sommelier d'Alain Passard, il exerce petit à petit son palais et se forge une place dans le monde du vin, « goûter est la seule manière de construire sa bibliothèque d'arômes et de déceler les bons équilibres afin de réaliser les accords les plus justes. C'est un travail de longue haleine. » Après cinq années passées à l'Arpège -de 1986 à 1991- le normand retourne sur les bancs de l'école au cœur de la cité des vins de Bourgogne à Beaune, puis c'est par l'intermédiaire de son ami Didier Dagueneau, grand nom du vignoble de Pouilly-Fumé (Nièvre) qu'il découvre les secrets d'un savoir-faire ancestral qu'il applique encore aujourd'hui sur ses propres terres.

CLIMAT NORMAND SUR SOL BRETON

Alors que le jeune homme a toutes les cartes en main pour se lancer, se sera définitivement la richesse des sols de la demeure familiale qui le conduiront à troquer les grains de raisin pour les fruits du verger. « Lorsque j'étais sommelier, j'ai constaté que tout ce qui poussait autour des châteaux était issu d'un terroir noble. Ici,



Une belle floraison est le signe d'une récolte généreuse. Chaque année, Eric Bordelet étoffe son verger en plantant de nouveaux pommiers. 2. Il faut compter entre 20 et 25 ans pour qu'un pommier traditionnel donne ses premières pommes.

au Château de Hauteville -laissé en ruine en 1922 suite à un incendie, actuellement en pleine reconstruction- les sols sont composés d'un mélange de schiste et de granit cuit qui concentre les arômes des fruits. »

Après plusieurs années d'arboriculture, c'est désormais dans un parc de 19 hectares qu'Eric Bordelet sélectionne ses fruits. Sur ces terres ancestrales, on y trouve toute la richesse de la vallée avec plusieurs poiriers vieux de trois cent ans. S'il devrait probablement doubler le nombre de variétés avec lesquelles il travaille d'ici une vingtaine d'années, pour l'heure, il en utilise une quarantaine pour l'élaboration de son cidre et de son poiré. En revanche, si toutes les variétés donnent du cidre, elles ne sont pas toutes bonnes à planter. « Il est primordial de privilégier des variétés locales, c'est-à-dire qui soient capables de s'adapter au sous-sol et au climat de la région. De cette manière, les maladies ne se développent pas et j'évite ainsi l'utilisation de produits chimiques. »

LE FRUIT DÉFENDU

Tandis que les fleurs viennent à peine d'éclore, il est déjà tant de préparer la prochaine récolte qui se déroulera selon le rythme de la nature, de septembre à décembre. Pas plus grandes qu'un bouchon de bouteille, les pommes et les poires sauvages sont ramassées à même le sol selon un cahier des charges bien précis. « La main de l'homme est une réelle plus-value. Avant de ramasser, on goûte le fruit et on vérifie sa couleur afin de s'assurer du stade de maturation le plus juste. ». S'il n'est pas satisfait, l'artisan n'hésite pas à revenir quelques jours plus tard afin d'obtenir le fruit parfait, « il n'est pas rare qu'on laisse un quart de la production par terre car elle n'est pas mûre contrairement à d'autres producteurs qui déshabillent les arbres sans même regarder l'état de maturité du fruit ». Bien que cette technique demande plus de moyens, c'est elle qui à terme, permet d'éviter le rajout de sucres et d'additifs.

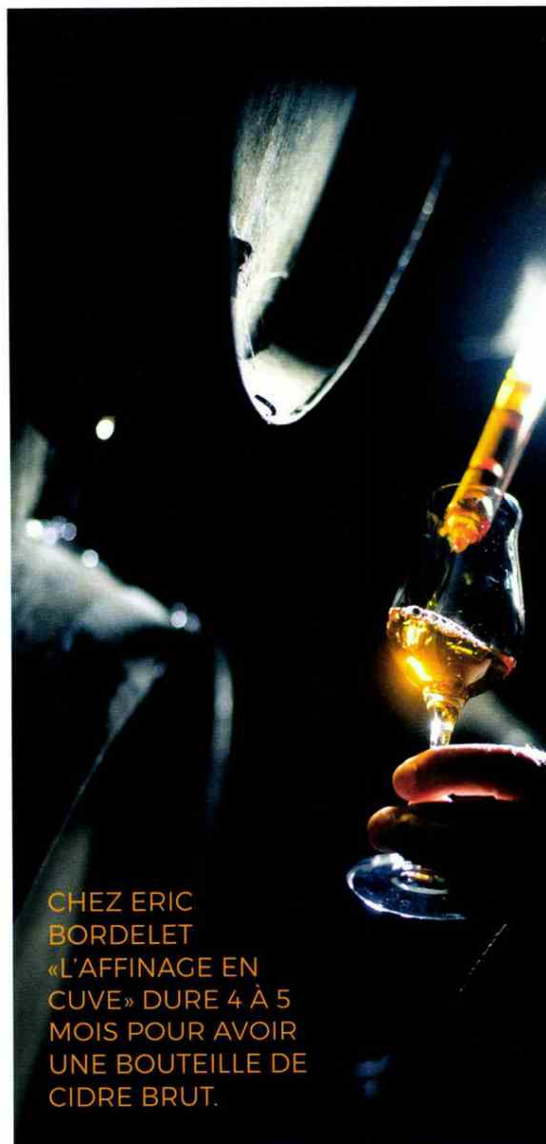
SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL

Une fois ramassés, les fruits sont triés en trois familles, selon leur caractère aromatique : ceux à la charpente amère, ceux à la chair douceuse et enfin ceux au jus acidulé. Comme c'est le cas pour un vin, chaque fruit est broyé grossièrement avant d'être macéré puis pressuré pendant une journée. S'en suivra le débouillage -afin d'en extraire la meilleure partie du

jus- qui viendra précéder la fermentation alcoolique, effectuée uniquement grâce à l'action de levures 100 % naturelles. Selon les conditions climatiques rencontrées par le millésime, celui-ci restera plus ou moins en cuve avant de rejoindre le circuit final, l'embouteillage. Comptez un mois pour un cidre doux, deux mois supplémentaires pour un cidre demi-sec et enfin deux autres mois pour un cidre brut. Enfin, étudié pendant quinze ans, le procédé d'embouteillage est celui qui vient sceller plusieurs années de recherche et développement de la part de l'artisan. « La mise en bouteille se fait à 0°C, ce qui permet de stopper l'effet des levures, rétracter le gaz carbonique et la fermentation qui a lieu plus tard. »

CERISE SUR LE GÂTEAU

En plus de ses cidres et poirés millésimés, Eric Bordelet nous réserve également d'autres trésors. Pour s'en rendre compte, c'est dans les caves du Château de Hauteville que nous nous rendons. Après dix-huit années passées en fûts de chêne, son parfum d'orange confite enivre nos narines. Exaltant, le premier calvados d'Eric Bordelet ne devrait pas tarder à sortir de sa tanière pour le plus grand plaisir des amateurs d'eau-de-vie.



CHEZ ERIC BORDELET
 «L'AFFINAGE EN CUVE» DURE 4 À 5 MOIS POUR AVOIR UNE BOUTEILLE DE CIDRE BRUT.



CIDRE, POIRÉ, CALVADOS POURQUOI ILS NOUS FONT TOURNER LA TÊTE ?

LA SÉLECTION D'ERIC BORDELET



POIRÉ GRANIT

Pourquoi il l'aime : Issues de poiriers plus que centenaires, les poires qui composent cette cuvée se démarquent par leur minéralité.

Robe : jaune-vert, claire, limpide.

Nez : poire sauvage, coing, cardamome.

Degré : 3 % vol.

Prix : autour de 16 € la bouteille (millésime 2014).

Dégustation : poissons, fruits de mer, chocolat, noisette.



SYDRE ARGELETTE

Pourquoi il l'aime : Cuvée la plus complexe, le « sydre Argelette » est composé de près de quinze variétés de pommes différentes (40 % amères, 40 % douces et 20 % acidulées). L'Argelette est comparable à la charpente d'un vin rouge avec sa longueur tannique.

Robe : jaune-orangée, translucide.

Nez : Epices, vanille, brioche.

Degré : 4 % vol.

Prix : autour de 12 € la bouteille (millésime 2013).

Dégustation : beurre, feuilletages, crème, cannelle, volaille.



CALVADOS AOC 1996

Pourquoi il l'aime : Mis en fût il y a dix-huit ans, ce calvados est totalement pur, réalisé sans apport d'eau ni de caramel pour abaisser le degré d'alcool. Il est produit à base de « Sydre Argelette » et distillé à deux reprises.

Robe : Orangée, grenat-mandarine.

Nez : Orange confite, feuille de tabac fraîche.

Degré : 50 % vol.

Prix : En cours d'élaboration.

Dégustation : fromages normand, pomme, chocolat, caramel, agrumes, vanille.



Dans une bouteille de cidre,
Eric Bordelet met

40 % de variété **douce**

40% de variété **amère**

20% de variété **acide**



Le cidre d'Eric Bordelet
contient près de

20 variétés
de pommes



100 kg
de pommes donnent

30 à 40
litres de jus