

Bulles de cidres n°4



En Novembre, tombent les feuilles et coule le cidre d'automne

Qui dit nouvelles pommes, dit nouvelles récoltes et, bien sûr, nouveau cidre... d'automne : le tout premier de l'année ! Remise au goût du jour, cette tradition séculaire, dont on trouve trace dès 1589 dans un traité de pomologie, est un pur moment de bonheur pour les amateurs de cidre fruité et naturellement doux.

Un concentré des meilleures saveurs de l'automne

Elaboré à partir des toutes premières pommes à cidre de nos vergers (Bedan, Bisquet, Cidor et Doux Evêque notamment), mûries au soleil de septembre, le cidre d'automne est gorgé d'arômes acidulés. Son goût fruité, naturellement sucré, exalte toutes les saveurs des produits de saison : de la betterave à la châtaigne, en passant par les champignons, le panais, mais aussi les coquilles Saint-Jacques, les gibiers et le fromage, sans oublier... les pommes !

Chaque année apporte sa cuvée et celle de 2013 s'annonce particulièrement réjouissante, grâce à un ensoleillement maximal pendant la période estivale qui a gorgé les fruits en sucre. Le breuvage s'annonce donc des plus fruités, mais ce sont les cidres d'automne qui, les premiers, permettront d'apprécier la richesse aromatique du millésime.

De doux moments à partager

Ordinairement doux et peu alcoolisé (1,5 à 3% d'alcool) du fait de sa fermentation plus courte (2 à 4 semaines), le cidre d'automne profite du savoir-faire des producteurs, qui choisissent avec soin les assemblages les plus propices pour offrir une boisson équilibrée, au caractère singulier. Festif avec ses bulles fines et sa belle robe dorée, le cidre d'automne enchantera les apéritifs au coin du feu, mais accompagnera également les repas, de l'entrée au dessert, pour peu qu'il soit servi frais entre 6 et 11°.

Le cidre, un marché en plein renouveau :

- +1.5%* en volume et +6%* en valeur
- Des innovations qui séduisent telles que le cidre rosé, le poiré et les petits formats 33 cl
- Un développement de nouveaux moments de consommation et de l'usage 'apéritif' notamment l'été



Cidres d'automne disponibles en GMS, cavistes et/ou crêperies :

- Cidre d'Automne Sorre disponible dans les magasins de produits régionaux et crêperies - Prix de vente indicatif consommateurs : 2,10€
- Cidre d'Automne Kerisac disponible en GMS et crêperies - Prix de vente indicatif consommateurs : entre 2,00€ et 2,20€
- Cidre d'Automne Val de Rance disponible en GMS et crêperies - Prix de vente indicatif consommateurs : 2,15€

*Nielsen HMSN - à P.8

Fruité, naturel, rafraîchissant, le cidre est la boisson incontournable du quotidien et des moments conviviaux en famille ou entre amis. La richesse des variétés de pommes et de leurs terroirs donne à ce breuvage une palette de saveurs et de couleurs, qui ravissent tous les palais. Les Cidres de France comptent environ 10 000 producteurs de pommes et 500 cidriers, qui, chaque année, élaborent plus de 100 millions de litres. Un savoir-faire français unique, que perpétuent des professionnels soucieux de la qualité de leurs cidres et protégé par une réglementation stricte.

Fiches techniques et échantillons de cidres sur demande auprès du service de presse.