REPORTAGE EN NORMANDIE

IL ÉTAIT UNE FOIS AU PAYS DE LA POMME...

Autant vous prévenir, vous allez en voir de toutes les couleurs... Des rouges, des jaunes, des vertes et même des pas mûres. Rien que par la diversité de leurs noms elles vous feront perdre votre latin : Noël des champs, Saint-Martin, Binet rouge, Bedan, Rambault, Fréquin rouge, Muscadet de Dieppe, Belle fille de la Manche, Gros bois de Bayeux, ... On vous épargne une liste exhaustive qui remplirait sans mal la page. Vous l'aurez compris, nous allons parler pommes dans ce reportage. Elles qui font de la Normandie un terroir si riche en saveurs. Suivez-nous, on vous donne rendez-vous en terrain connu !

Un fruit made in China ?

L'histoire de la pomme se perd dans la nuit des temps et se trouve souvent liée à des personnages mythologiques : Adam et Ève, Aphrodite, Athéna, Héra et Pâris, Hercule, etc. On trouve son origine attestée dans les plateaux d'Asie centrale il y a 50 millions d'années. Il y a 3 000 ans le fruit était déjà répandu dans la civilisation chinoise. Sa culture se répand à l'Ouest au gré du développement de l'agriculture et des empires. En France c'est d'abord dans le Pays basque que le pommier prend racine. Mais c'est bien en Normandie que la pomme s'implante massivement vers le Xe siècle, sous l'impulsion du clergé et de la noblesse. Au fil du temps et des idées, la pomme a donné naissance à la large gamme de produits que nous connaissons aujourd'hui.
Jus de pomme, cidre, vinaigre de cidre, calvados, pommeau, il y en a pour tous les goûts, mais savez-vous comment on fabrique ces breuvages ?

De la pomme au calvados, un chemin de patience

Commençons par le commencement : tout de suite après leur récolte, les pommes sont triées, lavées, broyées et pressées afin d'obtenir du moût de pomme. C'est presque du jus de pomme, à quelques bactéries près. Concrètement, c'est très bon, mais il faut avoir les intestins bien accrochés pour en boire plus d'un verre ! Pour devenir du jus de pomme il faut encore filtrer, laisser décanter et pasteuriser ce moût, qui peut ensuite directement être conditionné et vendu.
Pour faire du cidre, en revanche, le moût de pomme est laissé à fermenter quelques mois, en fonction du degré d'alcool souhaité. Un cidre doux sera à environ 3°, un cidre demi-sec à environ 4° et un cidre brut à environ 5°.
On peut laisser le cidre fermenter plus longtemps. Il servira alors à faire du vinaigre. Ou bien il sera distillé pour devenir du calvados. Il vous faudra alors patienter au minimum deux ans (voire bien plus) pour en voir la couleur, le temps qu'il trouve dans le fût de chêne tous ses arômes et son teint.
Et le pommeau dans tout ça ? C'est tout simplement un mutage entre du moût de pomme (avant pasteurisation ou fermentation) et du calvados. Là aussi il faut au produit quelques mois en fût de chêne pour que la magie opère et donne au pommeau toute sa saveur.

La Normandie, paradis du fruit défendu

La Normandie est de loin la championne nationale des pommiers. Le Calvados est même le département le plus fourni de France en la matière. On ne pouvait donc pas écrire cet article sans vous emmener dans une exploitation cidricole. Et à choisir, on en a trouvé une tout à fait comme on les aime, à Bavent, entre Cabourg et Caen. C'est ici qu'il y a 30 ans a été implanté le Verger de Roncheville, un arboretum de 20 hectares qui renferme une incroyable diversité avec quelques 400 variétés de pommes ! C'est de ces fruits que Pascale Desprez, propriétaire du Domaine des Rouges Terres et du verger, tire ses produits, certifiés agriculture biologique et Nature & Progrès.
Ici, on fait plus attention à la qualité des produits qu'à leur quantité. Le parti pris de n'utiliser aucun pesticide ou herbicide (en agriculture biologique certains sont acceptés) implique un rendement inférieur à l'hectare par rapport à une exploitation classique.
Le Domaine des Rouges Terres vous propose depuis 2018 de découvrir la richesse de son verger à travers des visites pédagogiques d'1h30. À ne pas manquer également, les 25 races d'animaux normands : ânes, moutons, chèvres, cochons, lapins, dindons, oies, canards et autres poules qui font de l'exploitation un véritable conservatoire du patrimoine normand. La visite coûte 4€ par personne, verre de jus de pomme compris. Une somme bien raisonnable pour soutenir de si belles initiatives !

REPORTAGE EN NORMANDIE

365 jours sous les pommiers au Domaine des Rouges Terres

L'année au Domaine des Rouges Terres commence au printemps. C'est à cette période que tout se joue puisque de la quantité de fleurs découlera la quantité de pommes. Le gel, un déficit de pluie et bien d'autres aléas climatiques peuvent compromettre une partie de la récolte. L'exploitation n'utilisant aucun produit chimique, il faut entretenir le verger toute l'année en tondant les allées et en broyant les branches mortes tombées au sol. En plus de faciliter le ramassage des pommes le moment venu, le broyage sur place permet de restituer du carbone dans le sol.

Le deuxième moment clef est évidemment la récolte des fruits, à l'automne. Ici, les pommes à couteau sont cueillies et triées à la main, de septembre à novembre suivant les variétés. Les pommes à cidre (plus petites et en plus grande quantité) sont ramassées à la machine, en plusieurs passages pour respecter les différences de maturité des pommes. Le ramassage peut durer jusqu'en décembre. Environ 1,3 kg de pommes seront nécessaires pour produire une bouteille de cidre de 75 cl. Faites le calcul, ça représente quelques paniers de pommes !

Vient ensuite l'hiver, où tout semble plus calme sur le Domaine... mais les apparences sont trompeuses ! Côté verger, l'entretien continue, notamment par la taille qui permet à l'arbre de garder une forme homogène et équilibrée. Cette étape a également comme intérêt de sélectionner les rameaux qui porteront les fruits au cours de la saison suivante. Parallèlement, il est temps de planter et de greffer les nouvelles générations de pommiers qui attendent patiemment en pépinière depuis deux ans. Chaque plant est composé d'un porte-greffe qui donne sa vigueur et sa résistance à l'arbre, et d'un greffon qui détermine la variété. Il faudra encore attendre 3 à 7 ans pour que les premiers fruits apparaissent !

Côté cave, le maître de chai s'active à transformer le moût de pomme en produit fini. Semaine après semaine, le cidre, le calvados et le pommeau développent leurs arômes si particuliers qui font la réputation des produits normands. La richesse d'un cidre (et donc des produits qui en découlent) vient des différentes variétés de pommes utilisées pour sa confection. Plus ou moins acides et plus ou moins amères, l'assemblage des différentes cuvées afin d'obtenir le produit souhaité est le fruit d'un travail précis et réfléchi.

Une saison en chassant une autre, le printemps marque la fin du cycle. Les breuvages produits au Domaine des Rouges Terres sont mis en bouteilles pour être vendus, pendant qu'un nouveau cycle commence.

Infos pratiques

Le Verger de Roncheville
Hameau de Roncheville
Bavent
www.domainedesrougesterres.com
02 31 83 89 24