

Le Cidre

Une centaine de pommiers à cidre ont été plantés en 1991 avec une variété ancienne Bretonne, la Bedan. Les pommes sont **acides**, idéales pour faire un bon cidre.

Les arbres de plein vent sont conduits de manière extensive.

Les pommes récoltées à complète maturité sont rapidement pressées. Le jus rentre en fermentation basse pendant tout l'hiver. Ce jus est mis à décanter, des enzymes (*pectinases* présentes naturellement dans l'air) séparent le mou en 3 phases (1

ère fermentation). La phase centrale est recueillie et mise à fermenter en fût. Avant la fin de cette seconde fermentation, le cidre est mis en bouteille où le sucre résiduel finit par se transformer en alcool (troisième fermentation).

Le mou peut aussi être distillé pour obtenir du calva, mais il doit reposer en fut de chêne pendant au moins 5 ans avant d'être dégusté... patience....

Une partie du cidre est aussi remis à l'air pour s'acidifier et donner du vinaigre. La mère est soigneusement conservée à Vernou pour donner un vinaigre original. Cette acidification est menée au frais pour être la plus lente possible. Au final le vinaigre est délicieux et sent même la pomme. il est ensuite tamisé et mis en bouteille de 50 cl.