



[www.mondeville.oenologie.free.fr](http://www.mondeville.oenologie.free.fr)

Mail : [mondeville-oenologie@club-internet.fr](mailto:mondeville-oenologie@club-internet.fr)



[www.mondeville.oenologie.free.fr](http://www.mondeville.oenologie.free.fr)

Mail : [mondeville-oenologie@club-internet.fr](mailto:mondeville-oenologie@club-internet.fr)

1 : Combien y-a-t'il d'AOC Normands en...

Pommeau :  
Poiré :  
Cidre :  
Calvados :

2 : Date de création des AOC en Normandie :

1948  
1956  
1976  
1996

3 : D'où viennent les pommiers à cidre importé au 14eme siècle ?

Sicile  
Bourgogne  
Pays Basque Espagnol

4 : Quel est le plus grand producteur de cidre d'Europe ?

Normandie  
Asturies  
Bretagne  
Valais Suisse

5 : Quel est l'intrus dans ces espèces de pomme à cidre ?

Antoinette  
Saint Martin  
René Martin  
Bénédictin

1 : Combien y-a-t'il d'AOC Normands en...

Pommeau :  
Poiré :  
Cidre :  
Calvados :

2 : Date de création des AOC en Normandie :

1948  
1956  
1976  
1996

3 : D'où viennent les pommiers à cidre importé au 14eme siècle ?

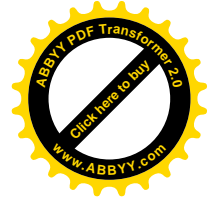
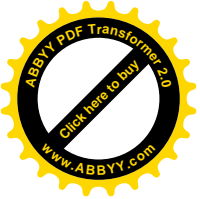
Sicile  
Bourgogne  
Pays Basque Espagnol

4 : Quel est le plus grand producteur de cidre d'Europe ?

Normandie  
Asturies  
Bretagne  
Valais Suisse

5 : Quel est l'intrus dans ces espèces de pomme à cidre ?

Antoinette  
Saint Martin  
René Martin  
Bénédictin



## POMMIERS A CIDRE

### Pommes douces :

Bedan : maturité fin octobre  
Antoinette : maturité fin octobre  
Clos renaux : maturité fin octobre  
Tête de brebis : brassage mi-décembre  
Mettais : maturité fin octobre  
Germaine : époque de maturité tardive

### Pommes douces-amères :

Bisquet : maturité fin octobre  
Cartigny : maturité fin octobre  
Saint-Martin : brassage mi-décembre  
Binet rouge : maturité début novembre  
Moulin à vent : maturité mi-novembre  
Noël des champs : maturité fin novembre

### Pommes amères :

Fréquin rouge : maturité fin octobre  
Domaine du Calvados : maturité précoce ou moyenne

### Pommes acidulées-aigres :

Rambault : maturité mi-novembre  
René Martin : maturité mi-novembre

**Benedictin** (ou reinette normande) : *Gros fruit jaune-orangé à peau lisse qui possède une particularité physique, son oeil est au milieu d'une cuvette, ce qui lui vaut parfois le surnom d'oeil de nêfle, sa chair est ferme, acidulée, sucrée, juteuse, pomme savoureuse, à manger à partir de décembre,*

<http://www.pommiers.com>

1 : Combien y-a-t'il d'AOC Normands en...

Pommeau : 1 de Normandie  
Poiré : 1 Donfrontais  
Cidre : 1 Pays d'auge  
Calvados : 3 Calvados  
Calvados Donfrontais  
Calvados Pays d'Auge

2 : Date de création des AOC en Normandie : 1996

3 : D'où viennent les pommiers à cidre importé au 14eme siècle ?  
Pays Basque Espagnol

4 : Quel est le plus grand producteur de cidre d'Europe ?  
Asturies

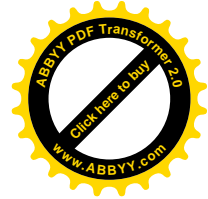
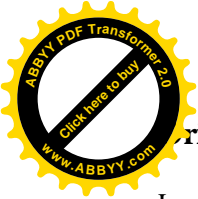
5 : Quel est l'intrus dans ces espèces de pomme à cidre ?  
Antoinette pomme douces à cidre  
Saint Martin pomme douces-amères à cidre  
René Martin pommes amères à cidre  
Bénédictin pomme à couteau

La principale variété de poire utilisée pour la confection du poiré en France est le « *Plant de Blanc* »



[www.mondeville.oenologie.free.fr](http://www.mondeville.oenologie.free.fr)

Mail : [mondeville-oenologie@club-internet.fr](mailto:mondeville-oenologie@club-internet.fr)



origine : (<http://fr.wikipedia.org/wiki/Cidre>)

Le *sydre* fut introduit en [Normandie](#) depuis la [Biscaye](#) ([Espagne](#)), au [VI<sup>e</sup> siècle](#), par des navigateurs [dieppois](#). Ce sont en effet les marins du [Pays basque](#), où l'on fabriquait le cidre (*sagarnoa* ou *sagardoa* en basque, littéralement *vin de pomme*) depuis l'antiquité, qui le firent découvrir aux marins normands. Dès [1189](#), apparaît dans le [Labourd](#) le premier règlement écrit sur les pommeraies, suivi par d'autres documents, ordonnances et décrets royaux de [Navarre](#) (principale province basque) sur les pommiers et le cidre.

Au [XIII<sup>e</sup> siècle](#), l'invention du [pressoir](#) favorisa l'essor de la production cidrière. Au [XVI<sup>e</sup> siècle](#), [Guillaume Dursus](#) améliora la technique, notamment en important de nouvelles variétés de pommes en [vallée d'Auge](#). L'apparition du cidre en Normandie ne date pas d'après les auteurs et les documents les plus fiables d'une époque très reculée <sup>[1]</sup>. Suivant ces témoignages, le cidre était déjà la boisson du peuple dans le [Maine](#)<sup>[2]</sup> avant d'être connu en Normandie.

Appelé *sistr* en Bretagne où il fait son apparition en [XIII<sup>e</sup> siècle](#), il tint une place importante dans cette région.

« Il n'y a pas cinquante ans, disait en [1573](#) un auteur normand, à [Rouen](#) et en tout le [pays de Caux](#), la bière estoit le boire commun du peuple, comme est de présent le cidre... En Normandie il ne se trouve monastère, ni maison antique où il n'y ait vestiges manifestes et apparentes ruines de brasseries de bière qu'on y souloit faire pour la provision ordinaire.<sup>[3]</sup> »

La vigne était cultivée en Normandie aux [XII<sup>e</sup>](#) et [XIII<sup>e</sup> siècles](#), il faut en conclure que la bière remplaça le vin, et fut supplantée vers le milieu du [XVI<sup>e</sup> siècle](#) par le cidre. Le vin, dans le [Maine](#), a fait place au cidre sans intermédiaire.

Au [XVI<sup>e</sup> siècle](#) encore, en Normandie, la bière était la boisson du peuple et des domestiques *comme moins chère et plus commune*<sup>[4]</sup>, et le cidre, la boisson de luxe réservée aux maîtres. Il en était différemment dans le [Bas-Maine](#), où à cette époque le vin était nommé *Monsieur*, et le cidre *Gilles du Pommain*, *breuvage de maczons*.

La Normandie demeure la 1<sup>re</sup> région [française](#) productrice de pommes à cidre (300 000 tonnes) et la 1<sup>re</sup> région française productrice de cidre (700 000 hl). Outre l'[AOC Pays d'Auge](#), d'autres AOC sont actuellement en projet : Cidre du Bessin, Cidre du Cotentin, Cidre du Pays de Caux et Cidre du Perche ; 1 CCP : Cidre de Normandie (+ IGP) ; 1 Label Rouge : Cidre de Normandie ; 1 AB : Cidre bio.

Il existe en France du cidre bénéficiant d'une indication géographique protégée ([IGP](#)). C'est le cas des cidres normand et breton. En [2000](#), ce sont quelques communes du Finistère Sud qui ont vu leur cidre classé en [AOC Cornouaille](#).

## Fabrication traditionnelle :

Elle s'effectuait en plusieurs étapes :

le *broyage* à l'aide d'une [meule](#), sorte de manège constitué de 4 à 6 éléments en granit, taillés en forme d'auge et incurvés, puis, assemblés bout à bout pour former une auge unique dans laquelle se déplace une roue également en granit, traversée par une perche en bois ou en fer dont un bout est agrippée à un axe vertical au centre du manège et l'autre bout, en débordement d'environ un mètre de la partie extérieure du manège équipé d'un crochet ou d'un anneau sur lequel vient s'accrocher un palonnier reliant par un jeu de traits l'animal effectuant le tractage, généralement un cheval.

- le *marcage* ou macération en cuve pendant quelques heures ;
- le *montage* ou formation de la *motte* : empilement des pommes broyées et de paille ;
- le *pressurage* ;
- l'*entonnage* ou mise en fûts.