

TABLE DES MATIÈRES

AVANT-PROPOS	3	Le marc	15
INTRODUCTION	4	Le moût	15
PRODUIRE DE BONNES POMMES	5	BIEN SUIVRE LA FERMENTATION	17
Le choix des variétés	5	Les récipients de fermentation	17
Pommes précoces,		Les tonneaux	17
pommes tardives	6	L'étanchéité	17
Pommes douces,		Les mauvais goûts	18
amères ou acides	6	Les bonbonnes	19
La culture des pommiers	7	La mesure de la densité	19
Leurs exigences naturelles	8	La défécation	20
La création d'un verger	8	Le principe de la défécation	20
La plantation	8	Les deux modes de	
L'entretien	8	défécation	21
La production	9	Les conditions	
La récolte des pommes	9	d'une bonne défécation	22
Le stockage des pommes	10	Le premier soutirage	22
		Pourquoi soutirer si tôt ?	23
EXTRAIRE EFFICACEMENT		Comment soutirer ?	23
LE JUS	11	La fermentation principale	25
La préparation des pommes	11	La température	25
Le tri	11	La fermeture des fûts	25
Le lavage	12	Les ouillages	26
Le broyage	12	Le suivi	26
Le cuvage	13	Le second soutirage	27
Le pressurage	14	La mise en bouteilles	27
Le pressoir	14	Le bon moment	28
Le pur jus	14	Les bouteilles à cidre	28
Le petit cidre	15	Les bouchons	29

La refermentation en bouteilles	30	Le poiré	33
Les défauts et maladies du cidre	31	Le jus de pommes	33
Cidre trop sec	31	Le pommé	34
Goût de fût ou de moisi	31	Le pommeau	34
Goût d'œufs pourris	31	Le vinaigre de cidre	34
Cidre qui verdit ou noircit	31	Le principe	35
Cidre aigre	31	Le vinaigrier	35
Cidre qui file comme de l'huile	32	La production de vinaigre	36
FAIRE D'AUTRES BOISSONS avec des pommes ou des poires	33	RENSEIGNEMENTS PRATIQUES	37
		INDEX & TABLE SCHÉMAS	39
		MÊME COLLECTION	40

AVANT-PROPOS

Le cidre est une boisson connue de tous, souvent synonyme de fête, de crêpes, de vacances, etc. Bien qu'il soit actuellement moins répandu que le vin ou la bière, le cidre garde toujours beaucoup d'attrait. C'est en effet une boisson nettement moins alcoolisée que le vin, beaucoup moins amère que la bière, et généralement sucrée et pétillante. Bu frais, le cidre désaltère sans faire monter trop vite l'alcoolémie¹. Sec ou doux il accompagne facilement tout un repas, et s'harmonise merveilleusement avec de nombreuses recettes normandes ou bretonnes. S'il est vrai que ce sont surtout les régions du quart nord-ouest de la France (Bretagne, Maine, Normandie, Picardie) qui sont connues et réputées pour leur cidre, les pommiers poussent facilement dans tout le

pays, et bien d'autres pays d'Europe (Espagne, Suisse, Belgique, Royaume-Uni) produisent aussi du bon cidre.

Les pommiers sont des arbres, qui, certaines années, fructifient abondamment, au point qu'un particulier, même s'il n'habite pas une région "cidricole", peut raisonnablement envisager de faire son propre cidre. Le principal obstacle sera peut-être d'ordre matériel : il faut avoir de quoi écraser et presser les pommes (mais il est toujours possible de fabriquer ou d'acheter un broyeur à pommes et un petit pressoir). Cette difficulté mise à part, faire du bon cidre n'est pas très difficile lorsqu'on connaît bien les principes et les techniques de cette fabrication. Ce sont ces connaissances que ce petit livre va tenter de vous apporter.

1. Rappelons que l'abus d'alcool nuit à la santé et que le cidre est donc une boisson à consommer avec modération.

INTRODUCTION

Ce livre vous guide dans la fabrication du cidre. Il vous présente et vous explique, en suivant l'ordre de leur déroulement normal, les diverses opérations à effectuer pour obtenir du bon cidre, depuis la plantation de pommiers bien choisis, jusqu'à la mise en bouteilles dans les meilleures conditions. Ces tâches successives sont réunies dans trois chapitres principaux, correspondant à trois groupes d'activités bien différentes.

D'abord, il faut **produire de bonnes pommes** et pour cela, vous devez choisir, planter, entretenir, nourrir, soigner des pommiers qui vous donneront, au bout de quelques années d'efforts, des récoltes de plus en plus abondantes.

Puis ce sera le grand jour, c'est-

à-dire le jour où vous devrez **extraire efficacement le jus** de vos pommes : beaucoup de travail en perspective ! Et si à cette occasion vous réunissez quelques amis pour vous aider, ce sera aussi un jour de fête.

Ensuite, viendra une longue période au cours de laquelle il faudra **bien suivre la fermentation**, jusqu'à l'obtention du cidre désiré. Surveillance, mesures, ouillages, soutirages etc. seront nécessaires, jusqu'au jour de la mise en bouteilles.

Enfin, un quatrième chapitre vous propose de **faire d'autres boissons avec des pommes ou des poires** : du jus de pommes, du pommé, du poiré, du pommeau, et du vinaigre de cidre pour utiliser vos excédents.

PRODUIRE DE BONNES POMMES

Qu'est-ce que des bonnes pommes pour faire du cidre ? On a d'abord envie de répondre : ce sont d'abord de vraies " pommes à cidre ". Il est exact que le choix de la ou plutôt des " variétés " est essentiel, tout comme l'utilisation de bons cépages est nécessaire pour faire du vin. Cependant, cela ne suffit pas. De plus, il n'est pas impossible d'utiliser des " pommes à couteau " pour faire du cidre, surtout si elles viennent en complément de pommes à cidre. La maturité des fruits le jour de leur récolte, leur état sanitaire, le mode de stockage ou encore la température au moment de leur utilisation sont aussi des facteurs très importants pour la qualité du produit final.

Le choix des variétés

Peut-être n'avez-vous pas de choix possible : vous avez des pommes cette année, et vous voulez faire du cidre avec toutes vos pommes. Dans ce cas, votre cidre sera le reflet de vos

pommes : si elles sont plutôt acides (c'est généralement l'inconvénient des pommes à couteau), le cidre sera un peu trop acide, mais bon tout de même, si vous le faites bien.

Autre cas tout différent : vous avez un verger de pommiers à cidre de différentes variétés, et vous voulez faire du très bon cidre qui se conserve naturellement doux. Vous pourrez alors choisir les meilleures pommes, en fonction de leurs caractéristiques et de leur maturité (voir ci-dessous).

Enfin, dernier cas : vous voulez planter des pommiers pour remplacer des arbres manquants, ou pour compléter ceux que vous avez déjà (et faire un cidre mieux équilibré), ou encore pour utiliser une parcelle de terrain et créer ainsi un verger de pommiers (renseignez-vous d'abord sur vos droits et devoirs, en Mairie ou à la Préfecture de votre département, avant de planter un nombre important de pommiers à cidre).

Dans tous ces cas, il est important que vous connaissiez les caractéristiques des pommiers

à cidre dont vous utiliserez les pommes. Il y en a de très nombreuses variétés. Celles-ci sont différentes d'une région à l'autre, et même lorsqu'elles sont semblables, elles ne portent pas forcément le même nom. Les pépiniéristes proches de chez vous pourront vous conseiller. Renseignez-vous aussi auprès des agriculteurs du voisinage : ils vous donneront bien quelques greffons.

On classe les variétés de pommes à cidre de deux manières : selon leur époque de maturité, et selon le goût de leur jus.

Pommes précoces, pommes tardives

Les pommes qui mûrissent les premières (de fin août à début octobre) sont appelées "pommes de première saison", ou encore pommes tendres. Comme elles ne se conservent pas longtemps, on doit les utiliser aussitôt récoltées, à une période où la température est encore élevée. La fermentation est alors très rapide et difficile à contrôler, et le cidre obtenu est souvent trop sec. Il est donc préférable d'employer des pommes plus tardives, "de deuxième saison" (mûres en seconde quinzaine d'octobre ou

en première quinzaine de novembre) qu'on appelle encore pommes demi-dures, ou des "pommes de troisième saison" nommées également pommes dures. Ce qui compte beaucoup, c'est de ne mélanger que des pommes de même maturité. Si vous n'avez qu'un petit verger, il vaut donc mieux éviter d'avoir des arbres aux époques de maturité trop différentes. Attention, cela ne veut pas dire qu'il ne faut cultiver qu'une seule variété !

Pommes douces, amères ou acides

Il est en effet préférable de mélanger trois sortes de pommes pour obtenir un cidre équilibré et qui se conservera bien : des pommes douces, des pommes amères et des pommes acides.

Les "pommes douces" (ou douces-amères) sont riches en sucre, et seront donc à l'origine du goût sucré du cidre, mais aussi de sa teneur en alcool. Ce sont ces pommes qui doivent constituer la plus grande partie du mélange. Exemples de variétés de ce type : Binet rouge (deuxième saison), Doux Normandie, Bedan, Clos Rénaux (troisième saison) et il en existe beaucoup d'autres.

Les "pommes amères" (ou

âpres) contiennent beaucoup de "tanins", substances qui rendent la clarification et la conservation du cidre plus faciles, et lui donne plus de corps. Il faut toujours en utiliser, en assez grande quantité (environ un tiers du mélange). Exemples de variétés assez répandues : Kermerrien, Marie Ménard (deuxième saison), Fréquin rouge petit (troisième saison); là encore, il existe beaucoup d'autres variétés, souvent locales.

Les "pommes acides" (ou aigres) sont plus riches que les autres en "acide malique"; elles donnent au cidre une certaine fraîcheur. L'acidité qu'elles lui communiquent le protège contre certaines maladies et l'empêche de noircir. Il en faut donc une certaine proportion, mais pas trop tout de même. Exemple de variété de pommes à cidre acides : Avrolles. Il est possible aussi d'utiliser des pommes à couteau pour jouer ce rôle. Certains producteurs ajoutent aussi une petite quantité de poires aigres.

Ce classement est bien pratique, mais il faut reconnaître que certaines pommes entrent difficilement dans une catégorie. En fait, chaque variété possède des sucres, des tanins et une certaine acidité, mais elle a le

plus souvent une dominante. C'est en goûtant les pommes, leur jus ou le cidre obtenu que l'on peut se faire une idée de leurs caractères et, pour finir, trouver les bonnes proportions.

Enfin, avant de choisir des variétés plus ou moins tardives, à saveur douce, amère ou acide, sachez que certaines d'entre elles sont plus aptes que d'autres à donner un cidre qui se conservera naturellement doux, grâce à leur faible teneur en azote. C'est le cas des variétés suivantes, pour lesquelles le rapport azote / sucres est inférieur à 0,5 et qui sont justement réputées pour donner du cidre doux (mais il en existe bien d'autres) :

— première saison : Doux Joseph (amère), Muscadet de Dieppe (douce)

— deuxième saison : Binet rouge (douce), Dous Moen (douce), Kermerrien (amère), Pomme de moi (acide)

— troisième saison : Clos Rénaux, Douce coet ligne, Doux Normandie, Moulin à vent, Noël des champs (toutes douces).

La culture des pommiers

Ce sujet étant traité dans de nombreux livres, il ne s'agit ici que de quelques idées et

recommandations en vue d'obtenir du bon cidre.

Leurs exigences naturelles

Les pommiers sont des arbres plutôt faciles à cultiver. Ils ne sont pas très exigeants sur la qualité du sol, mais réussissent mal sur des sols trop superficiels ou en terrain trop humide. Ils préfèrent un climat tempéré de type océanique : assez arrosé et sans variations de températures trop brusques. Les gelées printanières sont à craindre, surtout pour les variétés qui fleurissent tôt (variétés de première saison).

La création d'un verger

Si vous créez un nouveau verger, outre le choix des variétés, vous aurez à faire celui de la forme : "demi-tige" ou "haute-tige" et de la distance de plantation. Si vous voulez aussi produire de l'herbe ou élever des animaux sur cette parcelle, c'est le verger traditionnel planté de pommiers hautes-tiges, espacés de 7 à 10 mètres, qui vous conviendra. Les pommiers demi-tiges, plantés à 4 à 7 mètres les uns des autres ont l'avantage de produire plus rapidement, et davantage à l'hectare.

La plantation

Au moment de la plantation, il est important de mettre en profondeur une bonne "fumure de fond", à base de fumier ou de compost : environ une brouette par arbre (mais pas au contact direct des racines. Un bon tuteur est généralement nécessaire, ainsi qu'une protection contre les lapins de garenne et contre les animaux d'élevage (chèvres, moutons, bovins, chevaux).

L'entretien

Ensuite, il n'y a plus de travaux bien difficiles à faire. Il faut surtout surveiller fréquemment, redresser un tuteur, renforcer une protection, supprimer une jeune branche mal placée, etc. En cas d'attaque importante d'un jeune pommier par des chenilles ou des pucerons, il ne faut pas hésiter à traiter (avec un insecticide à base de roténone par exemple). Il est prudent d'effectuer aussi chaque année un traitement d'hiver, pour limiter les risques de maladies et les dégâts des insectes. En particulier, il faut parfois lutter contre le "carpocapse" (plus connu sous le nom de ver des pommes), car il empêche une bonne conservation des fruits, en permettant à des champignons

microscopiques d'entrer et de provoquer leur pourrissement. Une "fumure d'entretien" devra également être apportée chaque année ou tous les deux ans. Evitez l'excès d'azote, surtout si vous désirez faire du cidre qui se conserve naturellement doux, ce qui est le souhait de la plupart des amateurs de cidre.

Les vieux arbres auront peut-être besoin d'être élagués de temps en temps. Les blessures et les "chancres" devront être soignés avec un mastic cicatrisant ou du goudron de Norvège. Il faudra probablement aussi enlever les touffes de gui qui apparaîtront tôt ou tard.

Les arbres anciens peuvent aussi être surgreffés, avec une autre variété, plus intéressante. On peut ainsi très bien greffer une variété tardive sur un pommier de première saison (mais l'inverse n'est pas recommandé). Pour cela, il faut couper les grosses branches à environ 30 cm du tronc, et pratiquer des greffes en couronne sur chacune d'elles. Faites au bon moment (au mois d'avril), ces greffes reprennent très bien (lorsque l'on sait greffer).

La production

Un verger haute-tige bien situé, bien entretenu et planté depuis 20

ans doit vous permettre de récolter en moyenne 150 kg de pommes par arbre (ce nombre peut varier de 50 à 350). Cette production n'est pas régulière. Beaucoup de pommiers à cidre ne donnent qu'une année sur deux. Et puis, il y a les bonnes années à pommes... et les autres.

La récolte des pommes

Pour faire du cidre, on ne cueille pas les pommes dans l'arbre, on les ramasse par terre. Il est donc nécessaire que la surface du sol sous vos pommiers soit propre, exempte de déjections animales, et pas trop dure (herbe tondue ou fauchée). Les premières pommes qui tombent étant le plus souvent véreuses, il vaut mieux les éliminer. Ensuite, on attend que la moitié des pommes soient tombées toutes seules, et on choisit une journée sans pluie pour abattre celles qui sont restées dans l'arbre. Pour ce faire, il vaut mieux grimper dans le pommier et secouer les branches, plutôt que d'utiliser une "gaulé" (longue perche en bois). Seules les dernières pommes qui restent accrochées peuvent être gaulées, mais il faut faire

attention de ne pas casser trop de jeunes branches. On ramasse ensuite les pommes à la main (par 3 ou 4 s'il s'agit de petites pommes à cidre), et on les met dans un panier, qu'on vide régulièrement dans un récipient plus grand (caisse, bac à ensilage, sac en jute ou sac à engrais très bien lavé). S'il s'agit de pommes de première saison de maturité, il faudra en extraire le jus sans tarder, car elles supportent mal les chocs et vont se mettre très rapidement à pourrir. Les pommes plus tardives doivent au contraire être conservées avant leur utilisation.

Le stockage des pommes

C'est pour leur permettre d'atteindre une parfaite maturité qu'il faut stocker les pommes de deuxième et de troisième saison, mais il ne faut pas le faire n'importe comment. Laisser les pommes dans des sacs en plastique au pied des pommiers n'est pas une bonne méthode, et en faire un grand tas dehors directement sur le sol non plus. Dans le premier cas les pommes se mettraient rapidement à pourrir ; dans le second, la pluie leur ferait perdre une partie de

leur sucre et les vers de terre monteraient parmi les pommes et y déposeraient leurs tortillons de terre (et d'excréments !).

La seule méthode conseillée consiste à stocker les pommes à l'abri de la pluie (dans un hangar ou un grenier bien aéré) et en couche pas trop épaisse (60 cm au maximum).

Il faut bien sûr qu'aucun animal n'ait accès au tas ; les poules et surtout les mulots sont particulièrement à craindre. L'obscurité et une température fraîche (mais pas de gel !) sont préférables.

La durée de ce stockage varie selon la température. De plus, la maturation est plus rapide pour les pommes de deuxième saison que pour celle de troisième saison. Il faut compter 3 à 6 semaines avant qu'une bonne odeur de pommes bien mûres s'exhale du tas. C'est le signe que la maturité requise est atteinte. Vous pouvez alors vérifier que les pommes qui étaient dures ou demi-dures au moment de la récolte ont maintenant une chair molle, dans laquelle un doigt s'enfonce facilement. Leur couleur a également changé : elles ont pris des tons jaunes ou orange bien marqués. Le moment d'en extraire le jus est arrivé.