



La route des Caves

Avec plus de 30 producteurs de cidre et distilleries et 13 fromageries, découvrez l'authenticité d'un terroir en parcourant notre route des Caves ! Vivez l'expérience des saveurs et des parfums ! Rencontrez les producteurs qui partageront avec vous les petits secrets de leur savoir-faire ! Prenez le temps de la visite et profitez des dégustations avant de vous faire plaisir dans les boutiques de vente sur place, sur les marchés ou dans les épicerie locales.

LA STAR DES FROMAGES NORMANDS, LA VACHE NORMANDE

La Normandie est une région où la nature occupe une place primordiale. Elle bénéficie de paysages variés, mêlant des forêts, des paysages côtiers et de vastes bocages. Ce sont ces bocages qui accueillent notamment les vaches de race Normande et qui contribuent à donner toute leur saveur aux fromages AOP de Normandie.

Au cœur de la Normandie, ce paysage typique est marqué par une forte occupation du sol par la prairie et par le maillage dense des haies. Les herbages y sont riches et verdoyants, parfaits pour produire un lait de Normandie de qualité !

Aujourd'hui, si la région peut être fière de dénombrer 13 produits d'exception AOC ou AOP, notre territoire, Authentic Normandy, en compte 7 : Le Cidre Pays d'Auge, Le Calvados, le Calvados Pays d'Auge, le Pommeau de Normandie et bien entendu les fromages, Le Camembert de Normandie, Le Livarot et Le Pont l'Évêque, tous les 3 reconnus et labellisés AOC puis AOP.

QUALITÉ DE L'ANIMAL

La race normande est privilégiée, ce sont 2 millions de têtes, dont 463 000 vaches laitières en Normandie. Chacune d'elle produit en moyenne 25 l de lait par jour. Un lait d'une richesse exceptionnelle en matières grasses et protéines, ce qui le rend extrêmement bien adapté à la transformation fromagère.

QUALITÉ DE L'HERBE DES PRÉS

Les herbages sont riches et verdoyants, parfait pour produire un lait de Normandie de qualité ! (arôme, texture, nutrition...) Les vaches pâturent au moins 6 mois par an !

QUALITÉ DU LAIT

Les conditions de production du lait de Normandie sont rigoureusement définies par le Cahier des Charges.

DES PRODUCTEURS ATTENTIFS

La traite est une étape importante de la fabrication des fromages AOP : chaque éleveur passe entre 1h et 2h30, matin et soir, tous les jours de l'année à traire ses vaches et produire une matière première d'exception, qui pourra ensuite être mise en valeur par le savoir-faire authentique des fromagers.

QUALITÉ DES FROMAGES

Tous ces atouts s'ajoutent pour la fabrication des fromages AOP de Normandie. Ainsi, grâce à toutes ces étapes, chaque fromage est issu d'une recette qui lui est propre et que les fromagers en AOP appliquent rigoureusement depuis des générations. Un savoir-faire unique pour des saveurs et des qualités gustatives inimitables.

C'est l'heure de passer à table !



IL ÉTAIT UNE FOIS LE CIDRE

Connu des peuples antiques, il serait appelé « chekar » en hébreu, « sikera » en grec puis « sicera » en latin qui signifiait « boisson enivrante ». Quelle que fut son origine, ce « vin de pommes » fabriqué à base de jus de pommes fermenté devint « sidre » puis cidre au cours du premier millénaire.

Depuis toujours, le pommier trouve en Normandie une nature de sol et de climat favorable à son développement. L'arrivée des premiers greffons de pommiers à cidre venus de la Biscaye (pays basque espagnol) enrichit le patrimoine génétique normand à partir du XIV^e siècle. L'amélioration des techniques de pressurage, l'importation de plants améliorés, la condamnation du vignoble normand par Charles IX sont autant de facteurs qui contribuent à l'essor de la production cidricole. Apprécié des souverains français et du Clergé, le cidre devient un art de vivre au XVI^e siècle. Les gentilshommes plantent, greffent, pressent et dégustent.

Cette période faste pour le Pays d'Auge, premier exportateur de cidre et principal pourvoyeur de la capitale, dure jusqu'en 1914 et se trouve consacrée par les travaux de nombreux pomologues. Cependant, les bouleversements économiques engendrés par les deux guerres mondiales modifient le paysage des vergers. Un certain désintérêt pour les fruits, la recherche de la productivité au détriment du goût et l'abandon par l'État des quotas d'alcool annoncent la fin de la production traditionnelle.

Dans les années 80, la Basse-Normandie décide de relancer la production cidricole. Les producteurs du Pays d'Auge deviennent leaders des replantations. Afin de protéger un cidre de terroir élaboré à partir de pommes à cidre locales et selon des techniques de production traditionnelles, les cidriculteurs augerons demandent une reconnaissance en AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). Près de dix ans d'enquêtes sur les variétés, les conditions d'élaboration et l'analyse des sols pour délimiter l'aire géographique d'appellation, permettent l'obtention de l'appellation « Pays d'Auge » Contrôlée en mars 1996.



LA POMME, FRUIT DE TOUTES LES ATTENTIONS

Installés sur des sols de coteaux argilo-calcaires peu profonds avec un climat de type tempéré océanique, les pommiers donnent le meilleur d'eux-mêmes. Les pommes à cidre, bien différentes de la pomme de table, sont de petites tailles, riches en tanins sur lesquels les arômes sont fixés.

Répertoriées en quatre familles, douces, douces amères, amères et acidulées, 750 variétés existent en Pays d'Auge. Ainsi, 70% des pommes assemblées pour l'élaboration de l'AOC Pays d'Auge appartiennent aux catégories amères et douces amères. A quantité dominante, les douces amères (Bedan, Bisquet, Noël des Champs...) sont équilibrées en sucres, acidité, amertume et souvent parfumées. Les amères (Domaine, Fréquin Rouge...), riches en tanins, donnent du corps et une couleur intense au cidre. Les douces (Germaine, Rouge Duret...), parfumées et plus sucrées, contribuent à la rondeur du cidre et les acidulées (Rambault, René Martin...) apportent la fraîcheur.

QUAND LA POMME DEVIENT CIDRE

Les pommes sont ramassées par variété de la fin septembre à la mi-décembre. Lorsque la maturité est jugée suffisante, les variétés sont assemblées, triées et lavées pour ne conserver que des fruits sains et propres. Les pommes sont ensuite broyées pour obtenir la pulpe que l'on laisse quelques heures à l'air libre. Cette phase permet aux tanins de donner aux jus leur couleur et de libérer les arômes.

La pulpe est ensuite pressée lentement à l'aide de presses hydraulique ou pneumatique, avec un rendement limité à 750 litres de jus par tonne de fruits. Ce jus ou moût de pommes est aussitôt mis en cuve et après quelques jours d'attente, les parties solides remontent et filtrent naturellement le jus pour former un chapeau brun et épais à la surface.

En dessous de ce chapeau, le liquide est devenu parfaitement limpide, clair brillant, appauvri en nutriments et apte à fermenter lentement.

Il est alors soutiré dans des cuves en inox ou en fibre de verre, à l'abri de l'air, et sous l'action des levures naturellement présentes sur les pommes, une partie des sucres se transforme en alcool pendant plusieurs mois. Six semaines au minimum sont nécessaires avant la mise en bouteilles et pour parfaire l'équilibre aromatique, différentes cuvées peuvent être assemblées.

LE CALVADOS, DES FRUITS, DU BOIS, DU TEMPS ET DE LA CRÉATIVITÉ

À base de fruits, pommes, ou pommes et poires selon l'AOC, l'élaboration du Calvados commence dans le verger, dès la période de la récolte, de fin septembre à mi-décembre.

Les fruits sont alors assemblés, triés et lavés avant d'être broyés. La pulpe est ensuite pressée pour en extraire le jus (moût). Contrairement aux cidres AOP qui effectuent la fin de leur fermentation alcoolique une fois mis en bouteille, les cidres à distiller effectuent totalement leur fermentation en cuve pour obtenir un degré alcoolique d'environ 5% vol.

DISTILLATION (DOUBLE DISTILLATION OU DISTILLATION EN CONTINU)

La transformation du cidre en Calvados se fait par distillation. Cette opération consiste à séparer l'alcool de l'eau. Lorsque le cidre est chauffé, l'alcool, dont la température d'ébullition est inférieure à celle de l'eau, s'évapore en premier. Ces vapeurs sont captées dans l'alambic et condensées afin de recueillir une eau-de-vie où se retrouvent les substances volatiles constituant les principaux éléments aromatiques.

Alors que cette opération est effectuée en continu pour les autres Calvados dans un alambic à colonne, la distillation est répétée une deuxième fois pour le Calvados Pays d'Auge qui impose l'alambic à repasse (de type charentais).

LES BIENFAITS DU BOIS ET DU TEMPS

À la sortie de l'alambic, l'eau-de-vie de cidre est incolore et incroyablement florale et fruitée. Elle affiche un degré alcoolique de 72% vol maximum. Pour pouvoir être mis sur le marché, les Calvados AOC doivent encore vieillir dans des fûts de chêne durant deux à trois ans minimum. Pendant cette période de maturation, les échanges entre l'eau-de-vie et le bois vont offrir au Calvados sa couleur, plus ou moins ambrée selon la durée du vieillissement, ses arômes et sa finesse. Un phénomène d'évaporation (la « part des anges ») se produit également, qui réduit le degré alcoolique de départ.

MILLÉSIME OU ASSEMBLAGES

Traditionnellement, les Calvados se présentent sous deux grandes familles : les assemblages et les millésimes.

Pour les assemblages, c'est tout l'art du Maître de chais qui s'exprime en fonction de ses dégustations : il choisit de marier des eaux-de-vie d'âges différents afin de parfaire l'équilibre du spiritueux grâce aux qualités complémentaires de chacune.

L'indication de l'âge sur l'étiquette (15 ans, 30 ans...) ne prend en compte que l'âge de la plus jeune eau-de-vie composant l'assemblage. Pour les cuvées millésimées, ce sont des assemblages d'eaux-de-vie qui ont été distillées la même année, année de référence qui apparaît sur l'étiquette.



LE POMMEAU DE NORMANDIE

LE PLUS NORMAND DES APÉRITIFS

Bien avant l'engagement d'une poignée de producteurs pour faire reconnaître l'appellation Pommeau de Normandie, il en était déjà produit depuis fort longtemps dans l'ouest de la France. Avec le développement de la distillation, il était courant, dans les fermes normandes et bretonnes, de fortifier les jus de pommes à cidre les plus fruités avec de l'eau-de-vie de cidre afin de préserver la quintessence des saveurs tout au long de l'année. Le Pommeau était né !

LE POMMEAU DE NORMANDIE A GAGNÉ SES LETTRES DE NOBLESSE EN 1991 AVEC LA RECONNAISSANCE EN AOC.

Ancré dans le plus grand respect de la tradition normande, le Pommeau est né du mélange des jus de pommes à cidre les plus fruités et du Calvados. Cette opération de « mutage » est typique des bassins de production de la région, un symbole du savoir-faire normand.

UN SI SUBLIL ASSEMBLAGE

Trois quarts de jus de pommes à cidre et un quart de Calvados : c'est la base de la recette du Pommeau de Normandie. Cet apéritif régional est issu d'une opération appelée « mutage » : l'ajout de Calvados tirant au minimum 65% vol dans le jus de pommes à cidre (ou moût) vient bloquer le processus de fermentation et permet d'obtenir une boisson plus douce (au moins 69 g de sucre résiduel par litre) dont la teneur en alcool est comprise entre 16 et 18 degrés. Complexe à élaborer, le Pommeau requiert des variétés de pommes à cidre spécifiques, riches en sucres et en polyphénols. Une fois l'opération de mutage effectuée, le mélange doit vieillir au minimum quatorze mois dans des fûts de chêne où il acquiert sa belle couleur ambrée à acajou et sa complexité aromatique suggérant des notes fruitées, épicées et boisées. Riche et gourmand, le Pommeau se boit bien frais : à l'apéritif, au cours du repas avec quelques accords parfaits, ou à la fin comme un digestif. Il est également un excellent partenaire des mixologues pour élaborer de fabuleux cocktails.

DÉGUSTATION AU DESSERT, LA NOUVELLE DIMENSION DU POMMEAU

À conserver au réfrigérateur, le Pommeau se déguste entre 8 et 10°C, quel que soit son moment de consommation. Cette température de dégustation permet de sublimer ses saveurs fruitées et sa rondeur. Incontournable à l'heure de l'apéritif, il se déguste également avec de nombreux mets à table ou en fin de repas. Il se révèle en accord parfait avec un foie gras, au cœur d'un melon ou avec certains fromages, comme les pâtes persillées. Audacieux et gourmand, le Pommeau s'imagine encore avec un dessert ou un carré de chocolat.



La route des Caves



CAMEMBERT CIDRE CALVADOS LIVAROT POMMEAU
PONT-L'ÉVÊQUE POIRÉ NEUFCHÂTEL CHÈVRE JUS DE POMMES

Authentic
NORMANDY
TOURISM LISIEUX AGGLOMERATION

WELCOME | BIENVENUE

authenticnormandy.fr

CIDRIERIES

- 1 Distillerie des Calvados Boulard AOC**
Moulin de la Foulonnerie - 14130 Coquainvilliers
02 31 62 60 54
www.calvados-boulard.com
PRODUITS : Calvados, pommeau, crème au Calvados, cidre et produits normands > B4
- 2 Le Père Jules**
Léon Desfriches et Fils AOC
Route de Dives - 14100 Saint-Desir
02 31 61 14 57
www.leperejules.com
PRODUITS : Calvados, pommeau, cidre et poiré > B4
- 3 Cidrie Domaine des 5 D**
Daufresne-Davy AOC
Route de Manerbe - 14100 Quilly-le-Vicomte
02 31 62 29 84
www.cidrieda5d.com
PRODUITS : Cidre, pommeau, calvados, poiré, jus de pommes > A4
- 4 Domaine du Lieu Chéri**
Alexandre et Pauline Desfriches AOC
20 route de Coquainvilliers
14100 Quilly-le-Vicomte
02 31 61 11 71
www.lieucheri.fr
PRODUITS : Cidre, pommeau et calvados, poiré, jus de pommes, confit de cidre, vinaigres et produits normands > A4
- 5 Manoir de Querville**
Hubert Courtmanche AOC
14100 Preteville
02 31 32 31 88 / 06 30 25 80 01
PRODUITS : Cidre, Calvados > C5
- 6 Calvados La Ribaudie AOC BIO**
La Lande - 14590 Quilly-du-Houley
02 31 63 63 46
www.laribaudie.com
PRODUITS : Pomeau, calvados, cidre, poiré, jus de pommes et poires, vinaigre > B6
- 7 Earl Les Bruyères Carré**
Benoit Charbonneau AOC
Les Bruyères Carré - 14590 Moyaux
02 31 62 81 98
www.les-bruyeres-carre.fr
PRODUITS : Cidre, pommeau, calvados, jus de pommes, vinaigre de cidre et confitures > A6
- 8 Cave Cidrerie Thierry Rungette AOC**
Le Lieu Labbé - 14340 La Houblonnière
02 31 32 22 00 / 06 81 12 70 39
PRODUITS : Cidre, jus de pommes, pommeau, Calvados, vinaigre de cidre, gelée de cidre > B3
- 9 Calvados Pierre Huet AOC**
Manoir la Brière des Fontaines - 14340 Cambremer
02 31 63 01 09
www.calvados-huet.com
PRODUITS : Calvados, pommeau, cidre > B3
- 10 Cave d'Alain Sauvage AOC BIO**
Le Clos Vaudou - 14340 Cambremer
02 31 63 63 03 / 06 14 92 13 78
www.alainsauvage.fr
PRODUITS : Calvados, pommeau, cidre > B2
- 11 Cave du Manoir de Grandouet**
Stéphane et Lucile Grandval AOC
Grandouet - 14340 Cambremer
02 31 63 08 73
www.manoir-de-grandouet.fr
PRODUITS : Calvados, pommeau, cidre > B3
- 12 Domaine du Manoir de Montreuil AOC**
Grandouet - 14340 Cambremer
06 98 50 95 27
PRODUITS : Cidre, calvados, pommeau, jus de pommes > A3
- 13 Cave de Marie-Louise Foucher AOC**
720 route de Rumesnil - 14340 Cambremer
02 31 63 01 71 / 06 89 46 27 62
PRODUITS : Calvados, cidre > A3
- 14 La Ferme du Bout du Chemin**
Luc Bignon AOC BIO
Saint-Laurent-du-Mont - 14340 Cambremer
02 31 62 27 24
PRODUITS : Calvados, cidre, pommeau, jus de pommes BIO > B2
- 15 Cave Serée Père et Fils AOC**
La Pressoir, 29 rue du Cimetière
14370 Croissanville
02 31 23 24 75
www.lepressoir-decroissanville.com
PRODUITS : Calvados, pommeau, cidre, jus de pommes, confit de cidre, vinaigre > B1
- 16 Domaine du Château de Canon**
Hervé de Mezerac AOC BIO
14270 Mézidon-Canon
02 31 50 34 49
www.produit-ferme-biologique.fr
PRODUITS : Calvados, Apéritif, Apéritif, Champôiré, cidre, poiré, Halbi, jus de pommes, confiture > C1
- 17 Earl du Parc du Moulin AOC BIO**
Annaville, L'Oudon - 14170 Saint-Pierre-en-Auge
02 31 58 04 04 / 06 24 35 68 40
PRODUITS : Cidre, pommeau, calvados, jus de pommes > E2
- 18 Domaine du Fort Manel**
Julien Fremont AOC
Saint-Georges-en-Auge
14140 Saint-Pierre-en-Auge
02 31 20 69 97
PRODUITS : Cidre et Calvados > D3
- 19 Ferme de La Tuilerie**
M. et Mme Julien
Chemin de l'Église, Le Mesnil-Durand
14140 Livarot-Pays d'Auge
02 31 32 02 37 / 06 26 77 55 09
PRODUITS : Cidre et jus de pommes > C4
- 20 Gaec de La Couture**
L. et F. Gallois
Haurtevent - 14140 Livarot-Pays d'Auge
02 31 63 50 84 / 06 12 56 12 23
PRODUITS : Cidre et vinaigres de cidre > D3
- 21 Cidrie du Calvados La Fermière**
(Ecusson)
Route de Lisieux, Livarot - 14140 Livarot-Pays d'Auge
02 31 63 50 33
www.cidrie-ecusson.com
PRODUITS : Cidre et jus de pommes pétillant > B4

FROMAGERIES

- 1 Granddorge AOP**
42 rue du Général Leclerc - 14140 Livarot Pays d'Auge
02 31 48 20 10
www.granddorge.fr
PRODUITS : Livarot, Pont-l'Évêque, Camembert, Neuchâtel > D4
- 2 Lanquetot AOP**
8 rue de Vimoutiers - 14290 Orbec
02 31 48 61 61
PRODUITS : Camembert de Normandie, Livarot > D6
- 3 Domaine Saint-Hippolyte AOP**
Route de Livarot - 14100 Saint-Martin-de-la-Lieue
02 31 31 40 86
PRODUITS : Pont-l'Évêque, Livarot et Pavé d'Auge > B4
- 4 Ferme de la Moissonnière AOP**
La Moissonnière - 14140 Fervaques
02 31 32 31 23
www.fermedelamoissonniere.fr
PRODUITS : Pont-l'Évêque, Pavé d'Auge et Fervaques > D5
- 5 Fromagerie de la Houssaye AOP**
La Houssaye, Boessey - 14170 Saint-Pierre-en-Auge
02 31 20 64 00
www.fromageriedelalhousaye.fr
PRODUITS : Livarot, Pont-l'Évêque au lait cru, Deauville et Pavé d'Auge > D3
- 6 Ferme des Patis**
Méry-Carbon - 14370 Méry-Bissières-en-Auge
02 31 23 66 21
www.fermesdespatis-normandie.fr
PRODUITS : Fromages frais de vache, fromages blancs > B1
- 7 Le Moulin du Carel AOP**
Carel - 14170 Saint-Pierre-en-Auge
02 31 20 84 57
PRODUITS : Camembert de Normandie et Livarot au lait cru > D2
- 8 Domaine de Saint-Loup AOP**
La chapelle de Fribois, Saint-Loup-de-Fribois - 14340 Belle-vie-en-Auge
02 31 63 04 04
PRODUITS : Camembert de Normandie > B2
- 9 Ferme de la Mondière**
Gaec Lemanca La Mondière - 14290 Orbec
06 50 01 83 29
PRODUITS : Camembert, Pont-l'Évêque et Livarot au lait cru > D6
- 10 Ferme de la Biquetière**
La Varnière, Tortisambert - 14140 Livarot Pays d'Auge
02 31 61 84 47
PRODUITS : Fromages de chèvre > E3
- 11 Chèvres de Noémie**
Le Courbec - 14590 Quilly-du-Houley
02 31 31 31 75
www.leschevresdenoemie.fr
PRODUITS : Fromages de chèvre > B5
- 12 Ferme de la Mimarnelle**
Le Petit Motte - 14340 Cambremer
02 31 63 00 50
PRODUITS : Fromages de chèvre > B3
- 13 Ferme aux Alpines**
Le Mont Hérault - 14100 Marolles
02 31 61 96 11
PRODUITS : Fromages de chèvre > B6
- 14 La Ferme d'Emeralda**
La Rogerie, Le Mesnil-Germain - 14140 Livarot Pays d'Auge
06 63 17 54 25
PRODUITS : Fromages de chèvre > C4

