



'Odette' Poiré Normandie

Domaine Sicera

Le cidre 'Odette' Poiré Normandie, originaire du Domaine Sicera, au cœur du Calvados, est une véritable découverte culinaire. Profitez d'un accompagnateur raffiné de mets diversifiés qui reflète bien sa région, son patrimoine et son terroir !

Type	Effervescent
Producteur	Domaine Sicera
Région	Normandie
Dosage	Sec
Température	6-8°C
Degré d'alcool	3.5
Potentiel de garde	Jusqu'en 2021
Élevage	Élevage en foudre
Volume	0.75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Notes de dégustation

Grâce à la culture Slow Food, mouvement international dont l'objectif principal est de sensibiliser les citoyens à l'écogastronomie et à l'alterconsommation, et à l'essor de la nourriture bio, des sortes anciennes, voire oubliées, de légumes et de fruits sont remises au goût du jour par l'avant-garde culinaire. Il existe cependant quelques endroits où ce riche héritage fait partie du quotidien depuis des générations. Comme par exemple dans le domaine agricole Sicera au cœur du Calvados. Des douzaines de sortes de pommes et de poires sont cultivées ici depuis presque 200 ans par la famille Caillouel. On y trouve même une sorte de pomme qui a fait son entrée dans le registre national en 1886 : la pomme Caillouel compte encore aujourd'hui dans la gamme de la maison pour élaborer un cidre des plus raffinés. Le Poiré est une variété particulière du vin effervescent normand : comme son nom l'indique, il est produit uniquement à partir de poires. Et, évidemment, trois types de poires ancestrales de Normandie sont utilisés dans ce but. Le résultat : un Poiré dont les saveurs sont aussi complexes qu'un vin blanc frais, minéral et fruité. Une découverte à ne pas manquer !

Il se présente dans le verre paré d'une robe jaune clair, aux reflets dorés discrets et avec une fine mousse. Le bouquet déploie un parfum de poire extrêmement frais, des arômes de fleurs blanches printanières, un soupçon de coing bien mûr, sans oublier une nuance épicée-herbacée verte et un accent légèrement fumé. En bouche, le Poiré présente une fraîcheur saisissante et séduit grâce à des fines bulles soyeuses et douces. On décèle également des notes juteuses de pêche, de poire mûre et une touche enjouée de raisin muscat. La longue finale est minérale, fruitée et épicée à la fois.

Le Domaine Sicera 'Odette' Poiré Normandie sera parfait pour un apéritif frais. Vous pourrez également en profiter avec une tarte au citron. Mais essayez-le impérativement avec un fromage bien mûr de Pont-l'Évêque !

Domaine

Deux siècles d'excellence

Le Domaine Sicera est situé sur la rive sud de la Seine, dans la commune normande Eturqueray, à environ 140 km de Paris. C'est au cœur du Calvados que Guillaume Caillouel et son fils Florentin ont fondé la manufacture de cidre du Calvados 'Amfreville' au milieu du 19^{ème} siècle. Les deux cultivateurs passionnés ont même créé une sorte de pomme qui porte leur nom, 'Pomme Caillouel', et qui a été officiellement brevetée en 1886. Aujourd'hui, le talentueux et créatif Paul Caillouel a repris la barre du domaine familial et lui apporte son lot d'innovations. Il est particulièrement fier de sa gamme Domaine Sicera, ce qui signifie en latin 'boisson enivrante à base de pommes' et qui a donné naissance au mot français 'cidre'.

Sicera se consacre au cidre très raffiné et au Poiré. Les deux boissons remplissent les attentes des gastronomes et représentent une alternative sérieuse aux vins normaux. La propriété couvre des plantations de pommes de plus de 20 hectares. De nombreuses sortes y sont cultivées. Entre autres : Fréquin rouge, Marie Menard, Noël des champs, Binet rouge, Judor, Petit jaune, Caillouel, Doux veret de Carrouges, Saint Joseph, Douce Moen, Bedan, Douce coet ligne et Bisquet. Ces sortes sont classées entre pommes amères, douces, acides et douces-amères. Viennent s'y ajouter de nombreux types de poires qui sont toujours partiellement ajoutées au cidre. L'assemblage minutieux des diverses pommes et poires est décisif en ce qui concerne la qualité d'un bon cidre, tout comme le mariage des cépages pour un vin normal. « Le but est de proposer un cidre différent mais sans rompre avec notre savoir-faire » (Paul Caillouel).

Un Poiré issu du terroir normand

Le Domaine Sicera 'Odette' Poiré Normandie est composé de trois anciennes sortes de poires normandes. Les arbres dont elles proviennent ont plus de cent ans : 40 % De Cloche, 30 % Plant de Blanc et 30 % Poire de Grise. Les poires sont tout d'abord lavées, puis séchées et broyées. Le moût obtenu macère entre huit et dix heures à l'abri de l'air avant d'être pressé. Une fois rafraîchi, ce même moût repose à basse température pendant cinq ou six jours afin que les résidus troubles en suspension se déposent. Le moût clarifié est alors soutiré et s'ensuit une fermentation lente sur lies naturelles. Après une période de trois à six mois, lorsque le Poiré contient uniquement une basse teneur en sucre, il est de nouveau clarifié et mis en bouteille. Le sucre résiduel fermente en bouteille pendant plus de six mois et donne naissance pendant cette phase aux fines bulles de gaz carbonique.