

Le cidre

Comment fait-on du cidre ?

Voici les grandes lignes pour maîtriser la fermentation et la prise de mousse en bouteille.

La fabrication d'un cidre traditionnel s'étale sur environ 4 mois. D'octobre à novembre, on ramasse les pommes selon les variétés et leur bonne maturité. Un assortiment judicieux de pommes douces, douces-amères, acidulées ou aigres permet d'obtenir tous les ans un bon cidre de cru identique, bien équilibré, se clarifiant et se conservant bien.

Tout le matériel utilisé devra être propre et désinfecté.

Les pommes sont triées soigneusement, lavées et ensuite on procède au broyage ou au râpage des fruits, la pulpe obtenue est conservée en cuve pendant quelques heures avant de la presser.

Le cuvage de la pulpe permet d'obtenir un meilleur rendement en pur jus au pressurage, une meilleure réussite de la défécation du moût et une meilleure coloration et un parfum plus fin du cidre.

L'extraction du moût se fera par pression avec une presse à vis centrale ou hydraulique. On évitera le contact de la pulpe et du moût avec les matériaux en fer. La pressée se fera en cadence douce et régulière.

Le moût extrait est versé dans un tonneau ou une cuve et il va subir naturellement un traitement dit « **clarification pré-fermentation** » qui permet d'éliminer des particules constituant le trouble du jus. Cette phase qui dure 4 à 8 jours est appelée la défécation, il se forme en surface une écume brune appelée « chapeau brun ». Cette défécation permet un appauvrissement important du moût en matières azotées. Le chapeau bien formé, le moût limpide sera soutiré et versé dans un autre fût ou une cuve pour le démarrage de la fermentation alcoolique.

Une cave ou un local frais et une température basse ralentiront le développement des levures.

Le cidre en cours de fermentation devra être à l'abri de l'oxygène et des contaminants de l'air.

Les fûts seront maintenus pleins par ouillage afin de combler le « vide » qui se produit par l'évaporation à travers les douelles. Il sera utilisé une bonde aseptique.

Il sera privilégié l'utilisation d'une cuve avec un chapeau flottant.

Le cidre sera soutiré régulièrement au fil des semaines. La masse volumique sera vérifiée régulièrement pour contrôler sa chute.

Le soutirage permet de ralentir la fermentation et d'éliminer des levures.

Il est effectué par temps clair et calme. Par temps sec et froid, il n'y a pas d'agitation, le cidre est limpide et les levures se déposent dans les lies.

La température idéale du cidre est de 10 à 12°.

Les mesures sont effectuées avec le densimètre selon les étapes suivantes:

- sur le moût brut issu de la presse
- en milieu et fin de défécation
- tous les 2 jours entre la défécation et le premier soutirage. Le 1^{er} soutirage intervient dès que le cidre aura perdu 10 à 12 points de masse volumique par rapport au moût sortant de la presse.
- 1 fois par semaine suite au second soutirage. Le second soutirage est réalisé si la vitesse de fermentation est de 2 points par rapport au 1^{er} soutirage.
- tous les 15 jours quand la vitesse est inférieure à 0.5 point par semaine

Le cidre étant stabilisé quand la masse volumique évolue de moins de 1 point en 3 semaines.

Le cidre pourra être embouteillé et la prise de mousse se fera en bouteille. L'effervescence se fera par une re-fermentation du cidre.