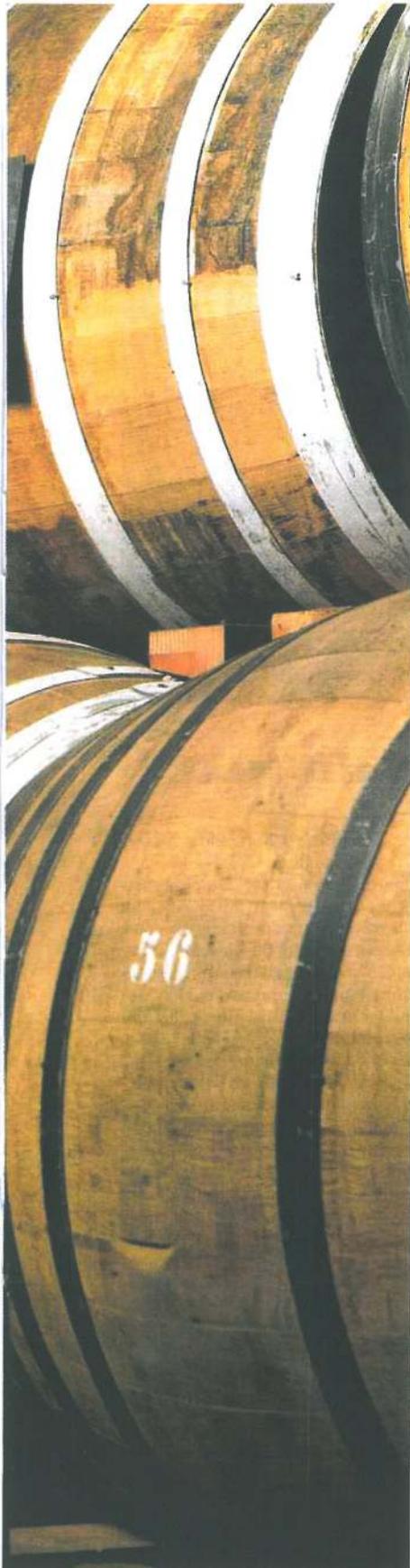


Devant les tonneaux
contenant le précieux nectar,
Richard Prével, maître de chai
des calvados Boulard et Lecompte.
Une sacrée responsabilité.



DAVID HUBERT/PHOTOPRESSE

CALVADOS

La pomme a de la ressource

Partis à la conquête des amateurs étrangers, les producteurs de l'eau-de-vie normande devront peut-être leur expansion à un investisseur russe, qui semble décidé à défricher toute la planète.

PAR ALAIN SARRAUTE

Exactement comme le comté d'Armagnac et la ville de Cognac ont donné leur nom aux eaux-de-vie tirées du vin, le département du Calvados a donné le sien au distillat... du cidre. Mais, si les pommiers ont remplacé dès le IX^e siècle des vignes monastiques qui, trop septentrionales, ne donnaient que des vins de piètre qualité, il faudra attendre la seconde moitié du XVI^e siècle pour voir apparaître les premières tentatives de distillation, probablement dans le Cotentin.

En 1606, les bouilleurs de cru qui transformaient le cidre normand en eau-de-vie s'érigèrent en corporation. Que croyez-vous qu'il arriva ? En 1659,

le cardinal Mazarin inventa le premier impôt sur l'alcool. Et, en 1681, Colbert lui emboîta le pas en créant une taxe forfaitaire annuelle qui frappait marchands et distillateurs. Bien évidemment, on ne saurait imputer aux seuls Normands la responsabilité de ces traits de génie. Car la recette - fiscale... - devait être bonne : elle n'a fait que croître et prospérer depuis.

En 1713, coup de tonnerre : seules désormais seront autorisées à circuler les eaux-de-vie de vin, les autres ne pouvant plus franchir les frontières provinciales. Celles de Normandie, surtout consommées localement, ne peuvent donc se faire mieux connaître. Cela durera jusqu'à la Révolution qui voit, non seulement l'abolition de cet édit pour le moins partisan, mais aussi la création...

DOSSIER COORDONNE PAR MAURICE BEAUDOIN



Une merveilleuse maison normande avec ses colombages, ses tuiles plates et ses lucarnes : le siège du calvados Château du Breuil, à Breuil-en-Auge.

FRANCK PROHNET

Le calvados dans l'univers du luxe

les départements, et donc l'apparition du nom calvados (dont les origines sont incertaines).

Les Normands ont pris leur revanche à la fin du XIX^e siècle lorsque le phylloxéra - un insecte venu des Etats-Unis dans les cales d'un navire - anéantit quasiment tout le vignoble européen. En quelques années, les Londoniens se virent privés de leur cher cognac. Une opportunité dont les distillateurs n'eurent pas le temps de profiter : lorsque survint la Première Guerre mondiale, en 1914, les pouvoirs publics poussèrent les feux pour obtenir l'alcool nécessaire à l'effort de guerre, notamment pour les carburants. Une démarche patriotique qui n'encouragea pas vraiment la recherche de qualité. Lors du second conflit mondial, les Allemands, à leur tour, convoitèrent les alambics. Jusqu'à ce qu'une AOC décernée en 1942 permette de s'opposer à leurs visées.

Une AOC revue de manière beaucoup plus précise en 1984. Jusqu'à être démultipliée en trois appellations distinctes. La plus prestigieuse (25 % de la production), Calvados Pays d'Auge, s'étend à l'est du département, et débord sur quelques communes de l'Orne et de l'Eure ; on n'y traite que du cidre élaboré avec des pommes cueillies

dans la zone d'appellation, et on procède obligatoirement à deux distillations successives, comme en Ecosse ou à Cognac. Enfin, le vieillissement minimum sous bois est fixé à 2 ans.

La deuxième, Calvados Domfrontais (1 % de la production), s'étend sur 112 communes du sud-ouest de la Normandie (Manche, Orne et Mayenne). Elle impose au moins un tiers de poiré au côté du cidre, et une distillation continue dans un alambic à colonne (comme en Armagnac). Elevage minimum dans le bois : 3 ans.

Le calvados, nouvelle cible des trafiquants

La troisième, tout simplement intitulée Calvados - mais clairement délimitée -, concerne la Basse-Normandie (certaines communes du Calvados, de l'Orne, de la Manche, de la Mayenne, de la Sarthe et de la Seine-Maritime). Elle laisse toute liberté quant aux proportions de cidre et de poiré, et même quant au choix de l'alambic ; mais impose un élevage de 2 ans minimum dans le bois.

Aujourd'hui, le calvados est parti à la conquête des amateurs étrangers. Premier marché, touristique historique, la Belgique : les touristes d'outre-Québec sont traditionnellement les pre-

miers visiteurs de la Normandie. Mais la vague s'étend aussi aux Pays-Bas, à la Finlande, à la Suisse, à l'Espagne, aux Pays de l'Est et même au Japon. Au point que le calvados est désormais une cible privilégiée des contrefacteurs. Mieux encore, des bars spécialisés dans l'eau-de-vie normande, proposant parfois des centaines de références différentes, ont ouvert au Japon, en Finlande (le Nokka, à Helsinki), à Stockholm (le Hard Rock Café), et même à New York (le bar de l'Intercontinental Times Square).

Comme à Cognac, le salut viendra peut-être d'un grand groupe possédant les moyens de défricher les marchés d'exportation. En 2007, l'homme d'affaires Timour Gorjaïev, qui venait de vendre sa société de cosmétiques en Russie, a racheté Pays d'Auge Finances (marques Boulard, Père Magloire et Lecompte). Aussitôt rebaptisé Spirit France afin de ne pas limiter son champ d'action à la seule Normandie, le groupe s'est déjà renforcé en créant en 2012 les armagnacs Le Marque. Stratégie déclarée : installer les eaux-de-vie françaises (hors le cognac, qui y est déjà) dans l'univers du luxe planétaire, et même sur ses podiums.

Un rêve qui commence déjà à prendre forme.

■ A. S.

SPÉCIAL CALVADOS



DE LA POMME... *au paradis*

Eve n'avait pas compris que, pour gagner le paradis, il fallait distiller la pomme et non la croquer. Une affaire de très longue patience que ses descendants ont peaufinée génération après génération. **ALAIN SARRAUTE**

Les Normands – battant les Marseillais sur le terrain de la galéjade – racontent volontiers qu'il existe 2 000 sortes de pommes ! En réalité, le même fruit change souvent de nom d'un canton à l'autre, et on estime aujourd'hui à deux bonnes centaines le nombre réel de variétés différentes. Encore faut-il distinguer les « pommes à couteau », qui transforment la table en tableau de Cézanne, des pommes à cidre, beaucoup plus tanniques, beaucoup plus acides souvent, et à la peau beaucoup plus épaisse.

Le décret d'appellation de l'AOC Calvados Pays d'Auge n'en admet que 87, de la cimetière de Blangy à la rousse de la Sarthe en passant par la peau de vache. Elles se divisent en cinq catégories : douce, douce-amère, amère, acidulée et aigre. Bien entendu, chaque producteur de cidre fermier – ou de calvados – procède par assemblage de différentes variétés (parfois jusqu'à 25) qui se complètent et s'épaulent pour construire l'équilibre final.

Les pommes se récoltent d'avril à décembre. Triées, lavées, broyées puis pressées, elles vont donner ce qui n'est encore que du jus de pomme. Deux possibilités s'offrent alors : soit le pasteuriser en le chauffant à 75 °C et le commercialiser sous cette forme (le jus de pomme est, après celui d'orange, le jus de fruit le plus consommé en France). Soit le faire fermenter pendant quelques semaines pour obtenir du cidre doux (3° maximum, plutôt sucré, très fruité), du cidre demi-sec, du cidre brut (peu sucré, 4 à 5°), ou du cidre à distiller. Ce dernier étant imbuvable tel quel, ce qui n'a aucune importance.

La fameuse et poétique part des anges

Pour élaborer du **calvados** on va donc distiller un cidre spécialement dédié depuis le choix des variétés de pommes. Pour cela, deux types de distillation soit en continu dans un alambic « à colonne » (obligatoire en Domfrontais), soit en deux distillations successives

dans un alambic « à repasse » (obligatoire en pays d'Auge). Dans ce second cas, l'eau-de-vie est mise en fûts à 70° environ. Au fil des ans, elle va perdre de sa force alcoolique par simple évaporation (c'est la fameuse « part des anges ») : dans un chai saturé d'humidité – ce qui est à peu près général en Normandie – c'est l'alcool qui va s'évaporer en premier, tandis que dans un chai très sec, c'est l'eau qui a tendance à disparaître (cas des bourbons du Kentucky et du Tennessee).

Le chêne des tonneaux neufs apporte plusieurs composants : des tanins, mais aussi des arômes de vanille. Cependant, après deux ou trois ans, le bois est épuisé et ne donne quasiment plus rien. En revanche, les jointures des douelles ne sont jamais totalement étanches à l'air, et des échanges se produisent entre le contenu du fût et l'atmosphère ambiante. On joue alors sur le volume de la barrique : plus celui-ci est élevé, moins les échanges – en proportion du contenu – sont importants. Aussi multiplie-t-on les formats pour régler au plus juste le vieillissement : de 12 000 ou 15 000 litres (on parle alors de foudres) jusqu'à 10 fois moins. En transvasant de l'un à l'autre à des instants précis de l'évolution de l'eau-de-vie, on pourra ainsi façonner plus ou moins

Important : la notion d'âge

son caractère. Et surtout, favoriser la survenance de son apogée.

Une fois l'eau-de-vie entonnée (mise en tonneaux) commence une longue période de patience. Personne ne sait pourquoi, mais dans deux fûts identiques placés côte à côte au même moment, une même eau-de-vie ne vieillit pas de la même façon. D'où l'importance pour le maître de chai de déguster régulièrement chacune de ses futailles afin d'en surveiller l'évolution.

On comprend aisément que l'élevage dans le chêne est ici déterminant. Si pour un grand vin, dont on se réglera quelques années plus tard, la notion de millésime est une indication essentielle, elle est beaucoup moins importante pour une eau-de-vie de cidre. D'abord parce que la qualité intrinsèque des pommes à cidre n'est pas aussi radicalement influencée par le cursus climatique que le sont le merlot, le chardonnay ou le cabernet-sauvignon. Ensuite et surtout parce que ce qui différencie une eau-de-vie d'une autre de même nature, c'est le bois ; ou plus exactement le temps passé dans le bois. Ainsi un millésime sur une étiquette ne signifie pas grand-chose s'il ne s'accompagne de la date de mise en bouteille (à vérifier quand on cherche un millésime pour un cadeau d'anniversaire). En revanche, une mention d'âge - 30 ans, 40 ans, 50 ans... - correspond obligatoirement à celui de la plus jeune eau-de-vie entrant dans l'assemblage.

Le plus sûr moyen de ne pas se tromper est de se fier aux conseils du caviste. S'il n'a que deux ou trois bouteilles sur la plus haute de ses étagères, ce n'est pas forcément un grand amateur, donc un grand connaisseur, de l'eau-de-vie normande. Si, en revanche, il vous en propose le double et peut vous raconter chacune d'elles...

■ A. S.



DAVID MORGANTIPRESSE

La salle des alambics
du calvados Lecomte
où est pratiquée
la double distillation.

NOTRE SÉLECTION

■ **Pierre Muet Tradition 15 ans.** L'archétype d'un calvados « de propriétaire », assemblé avec une sûreté et une virtuosité peaufinées génération après génération. Une puissance parfaitement maîtrisée, une rondeur qui ne dissimule rien d'une véritable élégance, et en même

temps une jeunesse et une vivacité surprenantes.

Prix : 55 € environ (www.calvados-muet.com).