

Le calvados Pierre-Huet médaille de bronze à Paris

Cambremer — Le calvados AOC pays d'Auge Pierre-Huet a reçu une médaille de bronze lors de concours général agricole, à Paris. Une belle récompense pour le domaine.

Les gens d'ici

Au manoir de La Bruyère, François-Xavier Huet est le nouveau directeur du domaine Pierre-Huet, qui fabrique et commercialise du cidre, du pommé de Normandie et du calvados, sur un domaine de 30 ha de verger, comprenant vingt-cinq variétés de pommes.

C'est en 1865 que son arrière-arrière-grand-père, François Huet, produit sans les commercialiser les premiers calvados. Depuis, cinq générations de producteurs se sont succédé. C'est en 2005, après des études d'ingénieur agronome, que François-Xavier Huet rejoint son oncle Philippe, à la suite du décès prématuré de son père Pierre, et prendra la direction du domaine familial au départ à la retraite de ce dernier.

Douze ans en fût de chêne

Depuis 1921, de nombreuses médailles ont récompensé leur savoir-faire. Cette année, au concours général agricole 2017 de Paris, leur calvados AOC pays d'Auge, élevé en fûts de chêne, d'un minimum de 12 ans, a reçu la médaille de bronze.

« Notre calvados hors d'âge AOC pays d'Auge est élaboré par une double distillation dans un alambic traditionnel en cuivre, dit alambic à repasse. Il vieillit en fût de chêne pendant douze ans. Nous en commercialisons trois à quatre cents bouteilles », explique François-Xavier Huet.

Ce calvados médaillé de bronze va bientôt être commercialisé.



François-Xavier Huet présente son calvados Appellation d'origine contrôlée pays d'Auge (AOC) hors d'âge 12 ans, médaillé de bronze au concours général agricole de Paris 2017.

« Tous les calvados changent d'âge au 1^{er} juillet. Bien que le nôtre aura 13 ans, nous le commercialisons en 12 ans car on ne peut faire état de la médaille reçue que sur le lot correspondant, contrairement au fromager qui peut l'utiliser plus longtemps. »

Il a de nombreuses qualités gustatives. « C'est un calvados puissant,

long en bouche qui est un très bon compromis entre le goût boisé et des saveurs fruitées. Je le recommande en digestif à température ambiante. »

Du 1^{er} avril au 30 septembre, cinq visites guidées des caves sont organisées chaque jour. Vous découvrirez la lente transformation de la pomme, le pressoir et les alambics chauffés

au bois et vous serez envahis par des parfums subtils, s'échappant des fûts centenaires dans les chais, avant de découvrir l'ensemble des produits et de les déguster.

Contact. Calvados Pierre Huet, tél. 02 31 63 01 09 – calvados@wanadoo.fr