



Photos de cet article : Charles Briand

En ce mois de février 2014, il gèle à pierre fendre à Rougemont, en Montérégie, jusque sous les tentes nullement chauffées du [Mondial des cidres de glace](#) . Mais rien ne semble refroidir les ardeurs des participants à cette dégustation annuelle, qui réunit les principaux producteurs de ce nectar purement québécois. En une fin de semaine, ils seront des milliers (Québécois, États-Uniens, Belges et Scandinaves) à défilier devant les comptoirs des cidriculteurs, les doigts transis collés sur leur verre, pour découvrir les nouvelles cuvées.

En compagnie de la porte-parole du Mondial, Véronique Rivest — arrivée deuxième au Concours du meilleur sommelier du monde —, je goûte et recrache cidre après cidre en écoutant ses commentaires éclairés. « Essaie celui-ci, des Vergers Lafrance : c'est un classique, on peut très bien le servir en apéro. Et goûte celui-là, du Domaine

Le cidre dans tous ses états

Écrit par Gary Lawrence

Vendredi, 10 Octobre 2014 22:54 -

Leduc-Piedimonte : sens-tu les arômes de pruneau confit ? Je l'accorderais bien avec des mets iodés, comme des pétoncles... »



De l'Outaouais à Charlevoix en passant par la Montérégie, les Cantons-de-l'Est et les Laurentides, 55 cidriculteurs élaborent des cidres et autres boissons à base de pommes.

Le cidre dans tous ses états

Écrit par Gary Lawrence

Vendredi, 10 Octobre 2014 22:54 -

Depuis plusieurs années, le cidre de glace constitue le plus prestigieux porte-étendard de l'industrie cidricole du Québec et l'un des meilleurs produits de son terroir. Élevé, tout comme le vin de glace, après que le froid hivernal a concentré les sucres dans le fruit ou son moût, il se décline en plusieurs variétés, et ses arômes subtils peuvent aller du litchi à la cardamome en passant par des notes minérales, comme la pierre à fusil ou la silice.

« Lorsque'il organise des dégustations à l'aveugle, le maître de chai du Château d'Yquem, producteur français du meilleur vin liquoreux au monde, glisse parfois une bouteille de ma Récolte d'hiver entre deux crus pour brouiller les pistes », dit François Pouliot, propriétaire de [La Face Cachée de la Pomme](#), à Hemmingford. Et un autre de ses cidres de glace, Neige Première, a figuré sur la carte de feu le restaurant catalan El Bulli, classé meilleur resto de la planète à cinq reprises.

« Parce qu'il provient à la fois de la pomme et du froid, le cidre de glace est une invention particulièrement représentative du Québec », dit Véronique Rivest, qui emporte toujours quelques bouteilles lorsqu'elle voyage, pour faire connaître ce délice à ses homologues étrangers. « Le cidre de glace québécois est désormais connu partout, y compris en Chine, où on l'apprécie dans les fêtes et les rassemblements spéciaux », assure May Zeng, représentante au Canada d'Attop International, distributeur d'alcools fins qui compte avoir exporté 6 000 bouteilles dans l'Empire du Milieu d'ici la fin de l'année.

Si réputé soit-il, le cidre de glace plafonne toutefois : à la SAQ, ses ventes ont accusé une baisse de 10 % l'an dernier, « peut-être parce que c'est un produit de niche, plus coûteux, qu'on sert lors d'occasions spéciales », avance Véronique Rivest. Peut-être aussi parce que les Québécois apprécient de plus en plus les cidres ordinaires (tranquilles, pétillants ou mousseux), qui envahissent les étagères des épiceries et de la [SAQ](#).

Le cidre dans tous ses états

Écrit par Gary Lawrence

Vendredi, 10 Octobre 2014 22:54 -





Petit lexique

- **Cidre tranquille (ou plat)** : Non effervescent, élaboré à partir de moût de pommes mûres pressées. Taux d'alcool de 1,5 % à 15 %.

Le cidre dans tous ses états

Écrit par Gary Lawrence

Vendredi, 10 Octobre 2014 22:54 -

- **Cidre mousseux (ou effervescent, pétillant)** : Fabriqué à partir de cidre tranquille auquel on ajoute du gaz carbonique, ou dont l'effervescence est obtenue par une seconde fermentation en bouteille (méthode champenoise ou traditionnelle) ou en cuve close (méthode Charmat ou classique, qui donne un cidre bouché ou sur lie). Taux d'alcool de 2 % à 12 %.

- **Cidre de glace** : S'obtient après fermentation du moût naturellement gelé par le froid hivernal (cryoconcentration) ou après avoir pressé les pommes cueillies gelées dans les arbres (cryoextraction). Dans les deux cas, le froid concentre les sucres et entraîne un goût fort singulier. Taux d'alcool de 7 % à 13 %.

- **Cidre de feu** : Élaboré à partir de moût dont les sucres sont concentrés par évaporation de l'eau grâce à la chaleur. Taux d'alcool de 9 % à 15 %.

- **Cidre apéritif** : Cidre titrant entre 15 % et 20 % après addition d'alcool neutre ou d'eau-de-vie de cidre, ou après une nouvelle fermentation.

Le cidre s'exporte

De plus en plus de cidres québécois sont exportés, comme le Cœur à tout, de Michel Jodoin, un cidre pétillant vendu depuis peu en Arizona. Deux leaders mondiaux du monde des alcools (le géant du pinot noir Boisset et les cognacs Camus) ont même chacun acquis des intérêts dans deux cidreries québécoises, les faisant bénéficier de leur réseau de distribution : aujourd'hui, La Face Cachée de la Pomme exporte dans 25 pays et le Domaine Pinnacle dans 50.

Béline Togbévi, entrepreneure togolaise établie à Terrebonne, exporte annuellement dans son pays natal environ 3 000 bouteilles de La Face Cachée de la Pomme. « Là-bas, la classe moyenne est en train d'émerger, on fait moins d'enfants et on veut s'offrir les plaisirs de la vie à l'europpéenne, avec des produits originaux comme le cidre de glace québécois », dit-elle.

En fait, l'engouement est presque planétaire et les ventes de cidre explosent un peu partout : 8 % d'augmentation en Argentine, au Venezuela et au Brésil en 2011, 23 % la même année à Singapour, 50 % en 2011-2012 en Australie, 74 % en 2012 aux États-Unis...

Une indication géographique protégée

Le cidre dans tous ses états

Écrit par Gary Lawrence

Vendredi, 10 Octobre 2014 22:54 -

Des cidriculteurs hors du Québec ont commencé à faire du cidre de glace — parfois « d'inspiration québécoise », comme au Vermont —, mais certains apposent ce nom sur un produit qui ne le mérite pas toujours. Si tout se déroule comme prévu, une indication géographique protégée (qui s'apparente, au Québec, aux appellations d'origine contrôlée françaises, ou AOC) sera adoptée cet automne pour le cidre de glace québécois, et une première cuvée ainsi labellisée verra le jour en 2015. « C'est important pour protéger notre savoir-faire et renforcer notre crédibilité », estime François Pouliot. Seul l'agneau de Charlevoix bénéficie d'une « AOC québécoise » pour l'instant, mais le vin de glace du Québec devrait suivre sous peu.

Cet article [Le cidre dans tous ses états !](#) est apparu en premier sur [L'actualité](#).

Consultez la source sur [Lactualite.com](#): [Le cidre dans tous ses états](#)