



## Les artisans de l'excellence

# Agathe Letellier, productrice de cidre AOC

**Pennedepie (14)** Le Manoir d'Apréval fabrique cidres et calvados du Pays d'Auge. Agathe Letellier y perpétue les traditions familiales.

Voilà quinze ans qu'Agathe Letellier est tombée dans les pommes. Petite-fille de Victor Revillon d'Apréval, producteur de cidre au début du XX<sup>e</sup> siècle, elle décide de travailler aux côtés de ses parents dans la propriété familiale. Depuis, elle élabore chaque jour jus de pomme, calvados et cidres dans le plus pur respect des traditions. "Sur les 25 hectares de nos vergers, 17 variétés de pommes ont été replantées pour élaborer une belle déclinaison de saveurs typiques du Pays d'Auge", explique cette femme de 45 ans. Entre Deauville et Honfleur, se trouve le village de Pennedepie. Dans ce paysage marqué par ses nombreux vergers, le domaine d'Apréval accueille les visiteurs curieux de découvrir tous les secrets d'une cidrerie. "Si les nombreux fromages, du camembert au pont l'évêque, en passant par le livarot, participent à la renommée internationale de cette région, un fruit fait aussi sa réputation : la pomme !" Ici, on fabrique en effet un délicieux 'pur jus' de pommes acidulées (médaille d'argent du concours de la Saint-Jean en Normandie). On savoure aussi le cidre Pays d'Auge à l'équilibre amertumé et moelleux (médaille d'or). Enfin, on se laisse surprendre par le pommeau de Normandie, ou griser par la gamme



des millésimes et assemblages de calvados Pays d'Auge. "En conversion biologique, tout est pensé pour le plaisir des papilles", insiste Agathe.

### DES CRITÈRES STRICTS DE PRODUCTION

De la récolte, entre septembre et décembre, à la mise en bouteille, pas un mois ne s'écoule sans une attention particulière de la part de la productrice. Répondant à des critères stricts de production, le cidre AOC Pays d'Auge est élaboré exclusivement à partir de pommes provenant de vergers authentifiés et agréés par l'Institut national des appellations contrôlées (Inao). Il est obtenu à partir de variétés locales différentes, appartenant aux catégories douce, douce amère, amère ou acidulée. Les pommes sont triées et conservées, variété par variété, afin de parfaire leur mûrissement et d'être brassées (pressées) au meilleur moment. Dans un ancien pressoir entièrement rénové, les moûts sont recueillis dans des cuves en inox où leur lente fermentation va les transformer en cidre. "Trois grandes variétés de cidres se distinguent : le cidre bouché, qui développe plus d'arôme qu'un cidre dit 'de table', pour une meilleure qualité. Il possède une alcoolémie d'au moins 5,5°. Il y a aussi le cidre brut, peu sucré, plus typé, qui est désaltérant. Son taux d'alcool est légèrement plus élevé que celui du cidre doux, qui quant à lui est moins fermenté que le brut : il

Fille et petite fille de producteurs de cidre Agathe Letellier a repris l'exploitation familiale il y a quinze ans

contient plus de sucre et donne un goût fruité plus proche du jus de pomme." Tout l'hiver, la cuverie fait l'objet de toutes les attentions. Mis sous cloche, débourbé, sous-tiré, assemblé, le cidre se clarifie enfin et devient limpide et équilibré comme le veut la coutume du Pays d'Auge. Une fois mis en bouteille, il va, pendant près de deux mois, faire lentement et naturellement sa prise de mousse dans les caves du domaine, avant d'être dégusté. "Apréval est ouvert aux visiteurs. Chacun peut ainsi assister à la métamorphose du fruit, puis finir le parcours par une dégustation autour des fûts en chêne où vieillit le calvados." Ce qu'elle aime par-dessus tout Agathe dans son métier, c'est le lien qu'elle entretient avec la nature. "Elle est fascinante, conclut-elle. Elle m'apporte une grande satisfaction et de l'humilité au quotidien. Même si être producteur de cidre me coûte, tant c'est mobilisateur d'énergie, je n'exercerai aucun autre métier au monde."

MYLÈNE SACKSICK

Restaurateurs  
Professionnels  
du tourisme

Faites le choix de  
traductions  
personnalisées  
et de qualité  
pour vos clients

Contactez-nous au  
06.29.72.00.87 ou sur  
Traduction-de-Menus.com

Manoir d'Apréval l'église • 14600 Pennedepie • Tél 02 31 14 88 24