



© David Morganti

Richard Prevel, le maître de chais des calvados Boulard.



© Rozmarina - Fotolia

Point bar |

Calvados

Parcours initiatique

Un voyage dans les chais augerons, au cœur des terres normandes, pour mieux comprendre les arcanes de cette eau-de-vie, née de la pomme et de l'alambic à repasse. **TEXTE CHRISTOPHE CASAZZA**

Je ne dirai plus qu'il pleut tous les jours en Normandie, ni que le calvados est une boisson dotée d'une image un peu vieillotte. Surtout après avoir sillonné le souriant et bucolique bocage du pays d'Auge pour partir à la découverte de cette eau-de-vie et de sa fabrication. Le **calvados** jusqu'à peu produit dans la majorité des fermes du pays, était alors distillé dans des alambics ambulants.

JUSQU'À 2400 €

Ma balade a commencé du côté du Père Magloire. Une institution, née en 1821, fer

de lance de l'appellation. Lors de la dégustation, Jean-Luc Fossey, le maître de chai, disserte sur la robe: « La couleur, avec l'âge, prend une teinte plus ou moins ambrée, acajou foncé, pour les très anciens et ce, en fonction de la durée de son élevage sous bois. » J'apprends de notre assembleur que la part des anges, la partie du volume d'un alcool qui s'évapore pendant son vieillissement en fût, est ici de 50000 litres par an...

La suite de ma promenade prend corps chez Boulard, où je rencontre Vincent, le descendant de cette famille de pionniers qui a créé le marché hors de l'Europe. « Nous sommes

Le paradis du fruit défendu

Au début est la pomme à cidre et non la pomme qui se croque. En Pays d'Auge, les variétés se répartissent en 4 catégories. Les amères et les douces-amères, prédominantes dans les assemblages, apportent, grâce à leurs tanins, corps et couleur. Les acidulées donnent de la fraîcheur et aident à la conservation naturelle des cidres. Les douces contribuent à l'équilibre « sucre-amertume-acidité ». Le mélange des genres, la double distillation dans un alambic à repasse, et l'art de bien le vieillir feront les qualités du calvados.

Un repas au calva

Loin des tord-boyaux associés jadis aux matins brumeux et au petit noir du comptoir, le calvados d'aujourd'hui passe très bien à table. Direction Beuvron-en-Auge, histoire de croiser le verre et l'assiette avec Jérôme Bansard, chef du Pavé d'Auge. Dans sa jeunesse et dans un verre glacé, cette eau-de-vie rime parfaitement avec le homard, l'encornet grillé, le tartare d'huîtres et de lotte. En prenant de la bouteille, elle s'apprécie sur des fromages du cru ou des pâtes pressées cuites ou non et des gourmandises. Certains, en toute légalité, ajoutent un peu de caramel, pour renforcer la couleur, mais aussi un peu de sucre, pour flatter le palais.

distribués dans 80 pays et sur 5 continents avec l'appellation Pays d'Auge contrôlée. Elle exige une double distillation et un vieillissement minimal de deux ans en fûts de chêne. » Ici comme ailleurs, il faut faire tourner le breuvage dans son verre longtemps pour en apprécier tout le caractère et les larmes qui glissent sur les parois se révèlent plus nombreuses quand le calva prend de l'âge.

Après une route sinueuse au cœur du bocage, j'atterris chez Lecompte. Une vieille ferme qui cache des millésimes allant jusqu'en 1987. Comme toujours, les cuvées les plus exceptionnelles sont conditionnées dans des carafes de luxe, à l'allure de bouteilles de parfum. Certains nectars pouvant se vendre jusqu'à 2400 €, tel Secret de la Maison, rare, chic, acheté à la pièce et sur commande. C'est Aude Lannuzel et son nez affûté qui me révèlent ce « secret ». « Nous proposons des calvados dignes de figurer sur la carte des grands palaces aux côtés des cognacs. »

DÉNOMINATIONS COURANTES

Je poursuis ma remontée du fleuve la Touques et toc, j'arrive au château du Breuil pour une dégustation en ligne et en règle en ce fief d'un chevalier, qui légua à sa fille

Suzanne des tonneaux de cidre, « un liquide plus que précieux en Normandie ». C'était il y a 400 ans. Je découvre qu'il existe des calvados millésimés avec une année de référence et des calvados d'assemblages mentionnant leur composante la plus jeune. Ainsi, un 20 ans d'âge peut aussi être fait d'eaux-de-vie de 40 ou 50 ans, mais aucune qui ait moins de 20 ans. Petite leçon sur les dénominations courantes. Fine, trois étoiles, trois pommes, ou VS signifient un vieillissement sous bois de deux ans au minimum. Vieux et Réserve de trois ans. VO, Vieille Réserve, VSOP de quatre ans, Hors d'Âge, XO, Très Vieille Réserve, Très Vieux, Extra et Napoléon de six ans.

Escale obligatoire à la distillerie Busnel, à Cormeilles. Philippe Terlier, responsable de la maison, me parle de l'assemblage qui donne les grands calvados, dans la fraîcheur et l'obscurité des chais.

Retour à Pont-L'Évêque par des chemins buissonniers et un arrêt incontournable à la Ferme de la Vallée au Tanneur, à Repentigny chez Ginette Cenier, une Normande pure souche. Elle m'emmène dans un verger brouté par des vaches, une pratique écologique quasiment disparue. Elle produit des pommes anciennes, rares dans la région, en bio, et en haute tige (le tronc mesure entre 1,80 et 2,30 m), alors que, presque partout, on travaille en basse tige. « Tous nos produits sont élaborés de façon traditionnelle à partir du pur jus de pommes à cidre, sans ajout de sulfites, de sucres (sauf liqueurs, N.D.L.R.), d'arômes, de colorants ou de conservateurs », explique-t-elle. Son calva, d'une jolie fraîcheur, est aussi beau et émouvant qu'elle.

BIO ET BON

Au manoir d'Apreval, à Pennedepie, officie Agathe Letellier, pétillante comme son cidre et angélique comme ses calvas. Elle a choisi la plantation traditionnelle en bio de pommiers hautes tiges. On dégustera sa gamme d'une belle pureté à la température de la pièce, dans un verre tulipe pour mieux en concentrer les arômes. Avec des variations possibles : cocktail, apéro ou digestif.

CALVADOS BOULARD, PAYS D'AUGE EXTRA



390 €. Il a fallu sept ans pour élaborer cette cuvée sélectionnée parmi l'élite des plus vieux calvados de la maison. Son nez est subtil et racé, sur des arômes complexes de fruits, fleurs, vanille, fruits secs. La bouche est longue, ronde, suave, équilibrée et élégante.

CHÂTEAU DU BREUIL, CALVADOS PAYS D'AUGE, 4 SIÈCLES DE LÉGENDE

2300 €. Pour célébrer son 400^e anniversaire, la maison lance un assemblage particulièrement complexe de ses meilleurs calvados, de différents âges, jusqu'à 40 ans. Le nez est très fruité, coing confit, tarte Tatin et épices. La bouche, très complexe, est d'une longueur rare.



CALVADOS LECOMPTE, PAYS D'AUGE LE SECRET

2400 €. Ce Secret luxuriant, complexe et bigrement aromatique, résulte de fûts oubliés datant de l'origine de la maison Lecompte en 1923. On y trouve une centaine d'eaux-de-vie magnifiées et subtilement assemblées par un maître de chai au sommet de son art.



**PÈRE MAGLOIRE CALVADOS
PAYS D'AUGE 20 ANS D'ÂGE**

75 €. Composée de calvados d'au moins 20 ans d'âge, cette cuvée offre une belle gamme aromatique florale, fruitée (pomme), des fruits secs et un boisé subtil. En bouche, de la rondeur, de la puissance, de la suavité et une très jolie persistance.



**CHÂTEAU DU BREUIL CALVADOS
PAYS D'AUGE RÉSERVE DU CHÂTEAU**

107 €. Un 8 ans d'âge expressif sur la pomme et la poire, avec des notes florales, d'agrumes, d'abricot sec, de vanille, noix, café grillé. En bouche, une douce rondeur, du soyeux, de la puissance et un riche retour aromatique sur le tilleul, la fumée et les fruits secs.

**GINETTE CENIER CALVADOS (AOC)
VIEUX HORS D'ÂGE**

27 €. Ce calvados de 7 ans d'âge, vieilli en fûts de chêne, offre de doux arômes fruités (pomme, fruits secs, orange confite...) et des notes de boisé élégant. Bouche bien structurée, fraîche, puissante, fruitée. Belle longueur qui respire la pureté.



**DOMAINE ADRIEN CAMUT
PAYS D'AUGE RARETÉ BIO**

500 €. Un calvados de 50 ans, complexe, qui propose au nez rancio, fruits secs, humus, fruits jaunes, avec d'adorables notes beurrées et du chocolat. La bouche est structurée, ample, élégamment boisée avec une belle trame aromatique jusque dans la longue finale. Un régal!



**CALVADOS LECOMPT PAYS D'AUGE
25 ANS D'ÂGE**

170 €. Superbe cuvée dont les saveurs élégantes évoquent la pomme, agrémentée d'un joli boisé enrichissant. La bouche est sur le fruit confit, le pruneau et joliment équilibrée avec du velouté jusque dans la grande finale d'une belle longueur.



**MANOIR D'APREVAL, CALVADOS
PAYS D'AUGE, BRUT DE FÛT 1967 BIO**

249 €. Ce calvados non réduit, de plus de 40 ans, est un délice avec un nez riche sur des arômes expressifs de fruits secs, tabac, réglisse et épices. La bouche est pure, puissante, harmonieuse, intense, avec un très joli retour sur les arômes du nez et une très belle longueur.

**BOULARD CALVADOS
PAYS D'AUGE X.O.**

48 €. Assemblage de cuvées de 8 à 15 ans, il est élégant et racé, sur des arômes expressifs et complexes de fruits, de vanille, de pomme, d'épices, soutenus par un joli boisé. La bouche est longue, équilibrée et suave, sur la compote de pomme, la vanille, les fruits secs.



**BUSNEL CALVADOS PAYS D'AUGE
RÉSERVE PRESTIGE 12 ANS**

47 €. Arômes généreux et fruités sur des notes de pomme cuite, de fruits confits, secs, et une touche élégamment boisée. La bouche est droite, fine et d'une belle longueur où l'on retrouve la pomme et les fruits secs.

