

MANOIR D'APREVAL, L'ARÈNE DES POMMES

Par Jacky Durand Envoyé spécial à Pennedepie (Calvados)

— 29 janvier 2016 à 18:01

Près d'Honfleur, Agathe Letellier, militante du terroir normand, cultive 17 variétés de pommes et produit des cidres d'appellation d'origine protégée.



Au manoir d'Apréval, on ramasse les pommes au sol plutôt que de secouer mécaniquement les arbres pour les faire tomber. Photo domaine d'Apréval



Le cidre est à la Chandeleur (2 février) ce que le marronnier est au journalisme. Un rite rebattu, une figure imposée comme un salto de crêpe au-dessus de la poêle, le vieux louis d'or de tante Germaine dans la main gauche pour s'assurer un compte bancaire blindé

en 2016. Mais méfiez-vous des apparences : sous le muselet et le bouchon de votre cidre brut, demi-sec ou doux se cache une boisson beaucoup plus complexe et raffinée qu'un fond de bolée. Il faut dire que le cidre n'est pas du genre à se faire mousser. A côté du panthéon vineux français, de l'engouement actuel pour la biérogologie qui voit fleurir les brasseries artisanales, le cidre tient son rang, humblement, sans fanfaronner. Pourtant, cette boisson surgie de la nuit des temps (les Hébreux buvaient du «*shekar*» et les Grecs du «*sikera*») a de quoi en remonter à des quilles qui plastronnent.

Pour s'en convaincre, on prend le dur pour Lisieux et ce bocage normand où les pommiers s'alignent comme des centurions entre herbe grasse et ciel de traîne. Le manoir d'Apreval (1) s'étire en pente douce, à l'orée d'Honfleur au bord de l'estuaire de la Seine, entre terre et mer qui font le paysage du cidre Pays d'Auge. On y pénètre sans hâte car il faut du temps pour saisir l'alchimie de la pomme qui deviendra cidre appellation d'origine protégée (AOP) Pays d'Auge ; calvados appellation d'origine contrôlée (AOC) Pays d'Auge et pommeau AOC de Normandie. Il faut d'abord se perdre au milieu des vingt-quatre hectares de pommiers en compagnie d'Agathe Letellier, la maîtresse des lieux, qui fait partie de la poignée de femmes, productrices de cidre et militante du terroir normand. Elle raconte ses 1 800 arbres avec ferveur et minutie alors que l'on foule la rosée du matin. Tous les pommiers du Manoir d'Apreval sont plantés en hautes tiges, ils vont chercher le soleil à 10 mètres de hauteur avec leurs branches taillées quand la sève redescend, au cœur de l'hiver. «*Il faut enlever les rameaux qui se font de la concurrence pour que le soleil puisse venir au cœur de l'arbre, sinon les pommes ne grossissent pas*», explique Agathe Letellier.

Les arbres les plus jeunes ont 17 ans, les plus anciens une cinquantaine d'années. «*On a coutume de dire qu'ils ont vingt ans pour grandir, vingt ans pour donner des pommes et vingt ans pour mourir.*» Ici, les pommiers s'épanouissent dans une terre de limons, d'argile et de silex mais ils n'aiment pas avoir les pieds dans l'eau, contrairement aux poiriers qui résistent mieux aux sols humides. Le

pommier est plutôt du genre lunatique, une année il va crouler sous les fruits, une autre, il va s'économiser. «*En 2014, nous avons récolté 80 tonnes ; en 2015, 130 tonnes, ce qui est une année plutôt normale.*»



Photo domaine d'Apréval

Mousse fine.

Au manoir d'Apréval, on est adepte de l'agriculture biologique et de la physique de Newton : on ramasse les pommes au sol plutôt que de secouer mécaniquement les arbres pour les faire tomber, cette méthode musclée ayant l'inconvénient de provoquer la chute de fruits pas forcément mûrs. La récolte s'échelonne de la fin de l'été aux marches de l'hiver. Agathe Letellier commence par ce qu'elle appelle ses «*pommes de rodage*», destinées au cidre à distiller pour faire du calvados. On débusque dans une touffe d'herbes une petite boule rouge dont la chair révèle l'amertume en fin de bouche. C'est une pomme Domaine, l'une des 17 variétés typiques du pays d'Auge, plantées au manoir d'Apréval. Pour faire du cidre, il faut beaucoup

plus que du jus de pomme. C'est un mariage à quatre grandes familles de goûts. «*On cherche un équilibre entre l'amertume, l'acidité et le sucre*», dit Agathe Letellier. Il y a donc les pommes amères qui s'appellent Domaine, Fréquin rouge ; les douces amères comme la Noël des champs, la Bergerie de Villerville. «*Riches en tanins, elles vont donner sa structure au cidre*», explique la cidricultrice. Les pommes acidulées comme la Rambault vont, elles, apporter de la fraîcheur tout en contribuant à la conservation des cidres. Enfin les pommes douces (Coquerelle, Germaine, Rouge Duret) vont participer à l'équilibre général des assemblages.

Une fois ramassés, les fruits sont stockés par variété dans des caisses, lavés, puis triés à la main pour retirer ceux qui sont abîmés. Ils sont broyés et conservés en cuve durant une heure et demi pour faciliter l'extraction du jus et l'oxydation de la pulpe qui donnera sa couleur au cidre. Les pommes sont ensuite pressées entre une heure et demie et deux heures et demie, suivant leur maturité, une tonne de fruits donnant environ 700 litres de jus. Le marc, résidu du pressurage, est épandu comme engrais naturel dans les vergers. Vient le temps de la fermentation où une partie des sucres des jus va se transformer en alcool sous l'action des levures naturelles.

Mardi 2 février, quand vous dégusterez vos crêpes avec un coup de cidre, vous n'imaginerez sans doute pas combien cette étape décisive est compliquée, exigeante pour obtenir ce bel or à la mousse fine et persistante qui, au fil du temps, peut révéler des arômes fruités mais aussi épicés. Sous le toit de chaume d'une grange vieille de deux siècles, le moût de pommes est mis en cuve. Au sommet d'une échelle, on soulève un couvercle pour découvrir une croûte marronnasse et grumeleuse. C'est le «chapeau», constitué des parties solides remontant du moût. En dessous, le jus est devenu plus clair, apte à fermenter. «*Parfois, il faut cinq jours pour que se constitue ce "chapeau" ; d'autres fois une semaine*», raconte Agathe Letellier. On goûte un jus couleur d'or très levuré issu de pommes pressées le 7 octobre. Un autre produit quinze jours plus tard révèle une saveur de yaourt à la fraise. Chaque jour, Agathe Letellier scrute un drôle de tube en verre, le

densimètre qui mesure la quantité de sucre présente dans le cidre en cours de fermentation. Pour ralentir le phénomène, le cidre est soutiré pour éliminer le tapis de levure. Puis, en fonction de son degré d'alcool, de son taux de sucre, il deviendra doux, demi-sec, brut ou cidre à distiller. Une fois, en bouteille, il fera naturellement sa prise de mousse qui fait la petite musique du cidre, une fois le bouchon sauté.



Photo domaine d'Apreval

«L'instinct».

L'élaboration du cidre au manoir d'Apreval n'est pas une marche forcée. Bien au contraire. *«Si on fait les choses de façon autoritaire, on n'obtient pas forcément des bonnes choses, affirme Agathe Letellier. On avance petit à petit, les choses ne sont pas systématiques dans le cidre. A l'heure actuelle, je ne peux pas dire comment va évoluer la fermentation de telle ou telle cuve.»*

Avant de tomber dans les pommes, cette femme affable et pudique a travaillé dans les études de marché après des études de commerce.

En 1997, elle reprend le domaine familial fondé en 1880. *«Quand on arrive dans une profession et qu'on est nouvelle, on écoute, on ne dit rien. L'installation est longue. Vous vous faites une place quand vos produits se font une place»*, constate-t-elle alors que l'on goûte son cidre cuvée Saint-Georges 2014 qui fait des merveilles sur la terrine de canard et le poulet Vallée d'Auge. *«Il a un peu d'amertume, du moelleux et pas beaucoup d'acidité*, décrit Agathe Letellier. *Au départ, je ne savais rien de mon palais. Juger un cidre ou un calvados, ce n'est pas seulement aimer ou ne pas aimer. On participe à des réunions de dégustation, on apprend. Je me suis ainsi fabriqué une mémoire des goûts.»*

En 2014, lors des ultimes analyses pour finaliser ses cidres, elle n'a pas *«senti»* une préconisation de son œnologue : *«Au-delà de ce que l'on sait, il y a toujours une part de décision qui se fait à l'instinct, au feeling.»* A l'écouter, on se dit qu'on n'a pas franchement le droit à l'erreur quand on élabore du cidre : *«Le côté positif, c'est que c'est un produit hypervivant ; le côté négatif, c'est qu'on a parfois du mal à le maîtriser pour plein de raisons différentes. Il y a deux ans, j'ai vu arriver des stagiaires des vignobles de Champagne. Ils m'ont dit : "C'est difficile le cidre."»*

(1) Manoir d'Apreval, Pennedepie (14600) Rens. : 02 31 14 88 24 et Apreval.com

Jacky Durand Envoyé spécial à Pennedepie (Calvados)