

Domaine des cinq Autels

Frankreich, Normandie

Der Echte aus der Normandie. Maurice Pitrou entschloss sich schon 1967 und damit als einer der Ersten in Frankreich, seine Apfelbäume mit biologischen Methoden zu pflegen. Sohn Jean-René übernahm 1984 und baute den Betrieb aus. Heute wird das Gut in dritter Generation von Thibault geführt. Die Äpfel stammen von den alten, urigen Sorten, die diese herbe Landschaft prägen. Die gezielte Auswahl der Sorten bestimmt den Charakter des Endprodukts: 10-15 % mit herb-bitteren Noten, 10-15 % säuerliche und 70-80 % süßliche, aromatische Äpfel. Der pure Saft wird im modernen, auf 10°C temperierten Keller im Edelstahltank vorgeklärt und anschließend langsam im Holzfass vergoren. Die Gärung setzt sich wie bei einem guten Sekt in der Flasche fort, was sich auch in einer leichten natürlichen Trübung ausdrückt. Der Geschmack ist herzhaft, authentisch und geprägt vom Charakter der alten Apfelsorten. Er hat wenig gemeinsam mit den modernen, pappigen, mit CO₂ aufgepeppten Cidres aus industrieller Produktion, die eher an eine gesüßte Apfelschorle erinnern und leider auch im Biobereich heute üblicherweise verkauft werden. Auf der Welle der Naturweine ist echter Cidre wieder im Kommen! Tipp für Ihre Normandiereise: Der Betrieb bietet sehr geschmackvoll eingerichtete Gästezimmer an.



Winzer

Jean-René Pitrou

Region

Normandie

Biokontrolle

/ FR-BIO-10

Rebsorten

Alte Apfelsorten: Bédan, Douce Coet Lignée, Clos Renaud, Doux Vére de Carrouges