

Cidre de glace

Gelée de pommes!



La méthode de la cryoextraction consiste à congeler le fruit directement sur l'arbre

Le Québec est une des seules régions au monde où le climat permet l'élaboration du cidre de glace. Un breuvage de plus en plus populaire... chez les entrepreneurs.

Annuellement, la SAQ vend 10 millions de bouteilles de cidre, dont 7 millions de cidre de glace. Bien que les ventes aient chuté de 20% depuis l'an dernier, trois ou quatre nouveaux producteurs de ce vin de dessert apparaissent chaque année. «Le marché de la pomme de table est très difficile car il exige une très haute production et de bonne qualité», note **Francis Lavoie**, propriétaire du **Domaine De Lavoie** et président du **Mondial des cidres de glace**. «Transformer ce fruit, pour en faire du cidre ou du cidre de glace, représente de nouveaux débouchés pour les pomiculteurs.»

Parmi les derniers arrivants, la cidrerie **Union libre cidre & vin** de Dunham. En achetant un verger, les propriétaires cherchaient à changer de carrière tout en exploitant une particularité québécoise. «Ce n'est pas un retour à la terre, explique l'une des propriétaires, **Anouschka Bouchard**, mais un souhait de partir du début de la chaîne: de produire un fruit et le transformer.» Leur cidre de glace est vendu à leur cidrerie depuis 2010.

En effet, le Québec est l'un des seuls endroits au monde à offrir les conditions idéales pour la production de cidre de glace, ce qui explique peut-être le nombre grandissant de pomiculteurs qui s'y adonnent. Cette production nécessite un climat qui permet de cultiver les pommes et de les congeler pour concentrer les saveurs et réveiller les sucres naturels du fruit. Deux méthodes existent. La première, la cryoextraction, consiste à congeler le fruit directement sur l'arbre. Ce procédé est plus rare et plus risqué, car les fruits peuvent être arrachés par le vent avant leur congélation. La cryoconcentration, utilisée par la majorité des producteurs, implique

la congélation naturelle (à l'extérieur) du pressage après cueillette. Un règlement interdit d'ailleurs la congélation artificielle. Union libre assure utiliser «la meilleure des deux méthodes».

Cidre bio

Au Domaine Maniadakis, Emmanuel Maniadakis utilise quant à lui la cryoextraction pour fabriquer le premier cidre de glace biologique au Québec. «Avec une pomme équilibrée par la nature, tu n'as besoin d'aucun ajout», affirme-t-il avec passion en parlant de son cidre, embouteillé à Franklin, dans le Haut-Saint-Laurent, depuis 2009. «La finesse du goût et les arômes sont différents parce que les pommes sont naturelles. Le commentaire que je reçois quand les gens dégustent mon cidre de glace, c'est qu'il leur rappelle un cognac, un brandy ou même un bon porto.»

Ces différences de goût, d'après Francis Lavoie, viennent de plusieurs facteurs. La variété de pomme utilisée, sa maturité et le terrain où elle est cultivée affecteront le pressage et donneront des textures et arômes distincts aux cuvées. Pour les déguster, ne reste qu'à patienter jusqu'au Mondial des cidres de glace qui se tiendra à Rougemont du 10 au 12 février.

Carnet d'adresses

Domaine De Lavoie: 100, rang de la Montagne, Rougemont, 450 469-3894, de-lavoie.com

Union libre cidre & vin: 1047, chemin Bruce (route 202), Dunham, 450 295-2223, unionlibre.com

Domaine Maniadakis: 1150, route 209, Franklin Centre, 450 827-2357, vergerbiologique.com

Mondial des cidres de glace: mondialcidresdeglace.com

Domaine Antolino Brongo: 1840, rang du Domaine, Saint-Joseph-du-Lac, 450 413-2938, antolinobrongo.com

Vers une IGP

Des producteurs membres des Cidriculteurs artisans du Québec tentent depuis 2010 de faire adopter une réglementation plus serrée quant aux normes de production du cidre de glace par le biais d'une indication géographique protégée (IGP). Selon **Patricio Brongo** du **domaine Antolino Brongo**, l'appellation aiderait à assurer la qualité des cidres de glace québécois, en plus de leur donner une notoriété méritée en tant que pionniers. Les pourparlers sont toutefois suspendus à cause de quelques désaccords, notamment sur l'obligation de presser les pommes sur les lieux de la récolte. Un dossier à suivre au cidreduquebec.com.