


homestead

La Capsule Temporelle

cidrerie

	Cuvée	LA LOI DE L'ATTRACTION	
	Millésime	<p>2021, notre premier millésime. L'entreprise étant en démarrage, le verges ne fut pas taillé en 2021. Les pommes étaient donc plus vertes en moyenne et, par ce fait, une touche plus acides et moins parfumés. De plus, nous avons eu une série de gels à deux moments: à la floraison et lorsque les pommes avaient la grosseur d'un 5 cents. Ceci a contribué à créer moins de pommes, mais elles étaient de grosseur plus imposante. Le ratio chair à peaux était donc plus élevé. Une sécheresse a aussi eu lieu de mai à fin-juin puis, pour le reste de la saison, ce ne fut pas exceptionnellement pluvieux. Notre virage bio fut amorcé et nous avons augmenté notre seuil de tolérance pour les insectes et les maladies. Selon certaines études, ceci aurait un impact positif sur la richesse des fruits sur plusieurs plans.</p>	
	Cultivars et ingrédients	Une partie de l'Histoire complète co-fermentée avec du miel d'ici, fabriqué par les mademoiselles de Seychelle Collard. Aucun autre ingrédient ne fut ajouté.	
	Histoire et Vinification	<p>Au printemps 2021, nous avons subi un gel tardif important. Les fleurs, étant en débourrement, étaient particulièrement sensibles à celui-ci. Selon les prédictions, nous allions subir 90% de pertes. Panique!!!! Nous nous sommes donc lancés en action via nos réseaux sociaux pour demander si un ou une apicultrice offrirait d'apporter ses ruches à la Capsule Temporelle pour la floraison des pommiers. Via la loi de l'attraction, un ami cher nous a introduit à Seychelle. Un vrai rayon de soleil! Il s'en est suivi une collaboration avec nos pommes et le miel des ses petites. Les pommes de ce cidre ont été broyées, macérées de 48h à 5 jours et ensuite pressées. La fermentation en cuves d'inox fut amorcée spontanément avec les levures indigènes. S'en suit l'ajout de miel pour amener une touche subtile de miel. Ce cidre fut embouteillé avec un sucre résiduel pour une prise de mousse en bouteille avec une méthode ancestrale. Finalement, ce cidre est élevé sur ses lies.</p>	
	En dégustation	<p>Au nez: on se croirait dans une ruche, entouré de la vie qui s'y trouve! Miel d'automne, pollen, cire, propolis, abeille et soleil! En bouche: effervescence délicieusement fine, petite amertume et tanins fins. Sucrosité présente, mais avec une acidité basse qui équilibre le tout. Remettre les lies en suspension pour une dégustation plus riche.</p>	
	Taux d'alcool	8,4 % alc./vol.	Sucre résiduel
So ² total	<5mg/L		
PH	3.8	Température de service	10-12°Celcius
Acidité totale	3.4		

Cidrerie la Capsule Temporelle
Franklin, Québec