


homestead

# La Capsule Temporelle

cidrerie

	Cuvée	ODE À L'ÉTÉ		
	Millésime	<p>Les pommiers ne sont pas encore taillés et en début de saison, il pleut énormément. Pour ces raisons, nous avons eu une infection de tavelure moyennement importante sur la majorité du verger. La production fût assez volumineuse, ce qui nous a permis d'augmenter un peu notre production.</p> <p>Le millésime 2022 fût rempli de péripéties. Nouvelle main d'œuvre, diagnostic du gène BRCA1 chez Catherine, son opération le 14 octobre (en pleine récolte) avec une convalescence de huit semaines, la vente des cidres du millésime 2021, le millésime 2022 à récolter et transformer, ouf.. mais quelle saison!</p> <p>Pour toutes ces raisons, les pommes sont extra mûres en 2022 et pour l'instant, nos cidres titrent sur du 7% d'alcool, au lieu du 6.5% de 2021. Pour le moment, nous sommes contents avec 2022 et avons hâte de voir comment le tout vieillira!</p>		
	Cultivars et ingrédients	<p>Pommes McIntosh 20%, Pommes Empire 20%, Pommes d'été (Jerseymac, Melba, July, Transcendent) 20%, Idared 10%, Poires de notre ferme 10%, Poires bio du Verger Pomibec 10%. Aucun autres ingrédients fut ajouté</p>		
	Vinification	<p>Nous avons d'abord passerillé une certaine quantité de pommes d'été pour créer une base. Ces pommes un peu plus acides que les pommes d'automne semblaient parfaites pour balancer le PH plus élevé des poires. Les variétés d'été utilisées sont la Jerseymac, la Melba, la July ainsi qu'une pommette que nous croyons être la Transcendent, une pomme avec du tanin plaisant et un taux de sucre plus élevé que la moyenne. S'ensuit un broyage, une macération de 48h et un pressage. La fermentation est amorcée spontanément en cuve inox, à froid. Nous y avons ajouté du jus de nos poires, qui elles aussi ont macéré 24h.</p> <p>S'ensuit quelques soutirage puis une co-fermentation à sec. Nous avons ensuite fait une deuxième recette, soit la même que l'an passé (Mac, Empire et Idared) à laquelle nous avons ajouté des poires bio de chez Pomibec. Prise de mousse en bouteille, avec les sucres et levures résiduels. Ce cidre est finalement élevé sur lies pendant 4 mois avant de le dégorger.</p>		
	En dégustation	<p>Au nez : pommes mûres, pommes poquées, pommes en tire, foin sec avec une touche de cuir.</p> <p>En bouche : acidité vive, tanins très légers, bulles fines et courtes. Parfait pour l'apéro, le brunch, l'accord avec des fromages ou des saucissons!</p>		
	Taux d'alcool	6,6 % alc./vol.	Sucre résiduel	2,3g/L
	So <sup>2</sup> total	<5mg/L	PH	3,7
Acidité totale	2,8	Température de service	10-12°Celsius	

Cidrerie la Capsule Temporelle  
Franklin, Québec