

homestead

La Capsule Temporelle

cidrerie

	Cuvée	PÉPITES D'AUTOMNE		
	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>		
	L'histoire derrière le nom	<p>Ce qui défini ce cidre: le 10% de pommes sauvages soigneusement sélectionnées! Lors de la sélection de celles-ci, la comparaison entre une pomme sauvage toute bosselée (car elles sont produites sans pesticides) et une pépite d'or est facile à faire. Le nom de Pépites d'automne provient donc de son apparence et aussi de la couleur jaune de la majorité des pommes sauvages que nous avons grappillées.</p>		
	Cultivars et ingrédients	<p>50% de base d'Histoire complète auquel nous avons ajouté 40% de jus de pommes ancestrales ayant un peu plus de tanins que nos pommes traditionnelles à croquer. Certaines de ces variétés sont: la Fameuse, la Northern Spy, l'Idared ainsi que le jus de 10% de pommes sauvages, toutes taniques ou aromatiques à souhait. Aucun autre ingrédient ne fut ajouté.</p>		
	Vinification	<p>Les pommes cultivées de ce cidre ont été broyées, macérées de 48 heures à 5 jours pour ensuite être pressées. Les pommes sauvages, pour leur part, ont été pré-fermentées selon la technique de macération semi-carbonique afin de les préserver mais aussi pour faire ressortir plus d'arômes de fruits. La fermentation est amorcée spontanément en cuve inox avec les levures indigènes et s'ensuit quelques soutirages. Ce cidre est embouteillé selon la méthode ancestrale, soit avec un sucre résiduel pour une prise de mousse en bouteille. Il est finalement élevé sur ses lies pendant 4 mois puis dégorgé.</p>		
	En dégustation	<p>Au nez: pommes mûres, pommes sauvages, minéral, voire même l'odeur d'une pluie sur gravier sec.</p> <p>En bouche: texture magique, sec avec une acidité vive, tanins soyeux bien présents et bulles fines.</p> <p>On adore les pommes sauvages!!!</p>		
	Taux d'alcool	7,1 % alc./vol.	Sucre résiduel	3,9 g/L
	So ² total	<5mg/L	Potentiel de garde	3 ans+
	PH	3,6		
	Acidité totale	3,7	Température de service	10-14°Celcius

Cidrerie la Capsule Temporelle
Franklin, Québec