

homestead

# La Capsule Temporelle

cidrerie

	Cuvée	POLYCULTURE		
	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 fut assez volumineuse, ce qui nous a permis d'augmenter notre production un peu.</p> <p>Le millésime 2022 fut aussi assez 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 ramassées extra mûres en 2022 et nous sommes très contents du millésime 2022.</p>		
	Cultivars et ingrédients	<p>Assemblage de jus de chacun des cultivars de pommiers qui ont produit des pommes en 2022. McIntosh, Spartan, Cortland, Délicieuse Rouge, Idared, Wolfriver, Jersey Mac, Mac d'été, Melba, Lobo, Spartan, Empire, Nortern Spy, Fameuse, Hummes etc.</p> <p>Aromates: Rhubarbe, Sirop d'érable, Cassis.</p>		
	Vinification	<p>Un cidre inspiré de l'histoire. Un cidre façonné par la diversité des vieux vergers de Franklin ainsi que de la manière dont le cidre se faisait ici, il y a bien longtemps... avec ce qu'il y avait! Notre idée était de représenter le terroir et la complexité d'un ancien verger. Les pommes de ce cidre ont été broyées, macérées de 48h à 5 jours et ensuite pressées. La fermentation a été amorcée avec un pied de cuve de levures indigènes.</p> <p>Vers la fin de la fermentation, nous avons infusé le cidre avec de la rhubarbe et des baies de cassis, puis nous y avons ajouté du sirop d'érable. Ce cidre a été embouteillé avec un sucre résiduel pour une prise de mousse en bouteille avec une méthode ancestrale. Cette prise de mousse fut menue et nous laisse donc avec une effervescence perlante. Ce cidre est donc quasiment plat. L'élevage s'est fait sur lies.</p>		
	En dégustation	<p>Ce cidre ressemble drôlement à un vermouth.</p> <p>Au nez: complexe, pomme, herbacé, floral.</p> <p>En bouche: mi-sucré, bulles extra fines. Goût herbacé, d'agrumes, de fruits secs avec une légère amer-tume.</p> <p>Essayez-le en apéro ou comme digestif, bien froid ou même sur glace!</p>		
	Taux d'alcool	8,2 % alc./vol.	Sucre résiduel	22 g/L
	So <sup>2</sup> total	<5mg/L	Potentiel de garde	3-5 ans
	PH	3.7		
	Acidité totale	3.8	Température de service	1-10°Celsius

Cidrerie la Capsule Temporelle  
Franklin, Québec