


homestead

# La Capsule Temporelle

cidrerie

	Cuvée	RUBUS		
	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 un peu notre production.</p> <p>Le millésime 2022 fut 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 de ce millésime.</p>		
	Cultivars et ingrédients	<p>Une partie de l'Histoire complète (assemblage d'une partie de toutes les variétés récoltées ici) ainsi qu'une panoplie de Rubus sauvages grappillées à l'orée de nos boisés. On y retrouve la framboise rouge sauvage, la framboise noire sauvage, la ronce odorante ainsi que des mûres sauvages. Nous y avons aussi ajouté une petite partie (1/6) de baies de framboise domestiques de la Berry Queen d'ici même à Franklin.</p>		
	Vinification	<p>Les pommes de ce cidre ont été broyées, macérées de 48h à 6 jours puis pressées. Il s'agit d'un co-fermentation d'une partie de toutes les pommes du verger où la fermentation est amorcée avec des levures indigènes et spontanées. Le tout est soutiré plusieurs fois avant d'y infuser à froid les Rubus. Une fois les framboises décolorées et éclatées par la fermentation, il était temps de retirer les mousselines d'infusion et d'embouteiller pour une prise de mousse en bouteille en méthode ancestrale. Ce cidre est élevé sur lies.</p>		
	En dégustation	<p>Au nez: lactique, framboises crues, crème d'amande voire de pâtisserie. En bouche: Texture ronde, effervescence docile, attaque éclatante, nerveuse, pimpante avec une finale salivante et vivifiante. Clairement un breuvage sain qui rend hommage à cette multitude de fruits acidulés faisant partie de notre ADN Québécois.</p>		
	Taux d'alcool	6,6 % alc./vol.	Sucre résiduel	6.6 g/L
	So <sup>2</sup> total	<5mg/L	Potentiel de garde	2 ans
PH	3.6			
Acidité totale	3.7	Température de service	8-13°Celsius	

Cidrerie la Capsule Temporelle  
Franklin, Québec