


homestead

La Capsule Temporelle

cidrerie

	Cuvée	SUREAU		
	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>La base est constitué de 1/3 d'Histoire complète (assemblage d'une partie de toutes les variétés récoltées ici) co-fermenté avec 2/3 de cidre 100% de pommes Empire. Ensuite il fut aromatisé avec des baies de Sureau (cultivés qu'avec des intrants homologués en bio) de nos amis chez Les Sureaux d'Irène à Saint-Bernard-de-Lacolle.</p>		
	Histoire et Vinification	<p>Les pommes de ce cidre ont été broyées, macérées de 48h à 6 jours et ensuite pressées. où la fermentation fut amorcée avec des levures indigènes spontanées. Ensuite nous avons assemblé de l'histoire complète avec l'Empire. Le tout, fermenté en cuve d'innox, fut soutiré plusieurs fois avant d'y infuser à froid une quantité de sureaux. Une fois les baies de sureaux 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 avec la méthode ancestrale. Finalement, il est élevé sur lies.</p>		
	En dégustation	<p>Au nez: Très complexe, ce sureau sent la canneberge, le bleuet, la fraise et tous frais. Bref, ça sent les baies rouges, les pommes et l'été à fond!</p> <p>En bouche: Dangereusement rafraîchissant. Texture fondue, effervescence moyenne, attaque pimpante avec une finale salivante et vivifiante. Tanins tout doux.</p> <p>Parfait pour l'été, le brunch, le partage, mais tout aussi indiqué lors des saisons froides quand on est emmitouffé dans une doudou avec un livre.</p>		
	Taux d'alcool	6,5 % alc./vol.	Sucre résiduel	7.8 g/L
So ² total	<5mg/L	Potentiel de garde	3 ans peut-être plus	
PH	3.7			
Acidité totale	3.3	Température de service	8-13°Celsius	

Cidrerie la Capsule Temporelle
Franklin, Québec