

homestead

La Capsule Temporelle

cidrerie

	Cuvée	WHISKY ET ÉRABLE		
	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	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, Northern Spy, Fameuse, Hummes, etc. Aucun autre ingrédient ne fut ajouté.		
	Vinification	<p>Une partie de l'Histoire Complète vieillie 3 mois dans une barrique ayant contenu au préalable du Caber-net Sauvignon californien et ensuite du Whisky Bearface de 7 ans. Par la suite, ce fut assemblé avec une quantité égale d'Histoire Complète et un peu de sirop d'érable afin de relancer la fermentation pour une prise de mousse en bouteille.</p> <p>Les pommes de ce cidre ont été broyées et macérées de 48h à 5 jours. Le tout a ensuite été pressé. La fermentation fut amorcée en cuve d'inox avec un pied de cuve aux levures indigènes. S'ensuit l'élevage en fût. Ce cidre fut alors embouteillé avec un sucre résiduel pour une prise de mousse en bouteille avec une méthode ancestrale. Finalement, ce cidre contient ses lies.</p>		
	En dégustation	<p>Au nez: pomme fraîche mûre, peau de pomme, fût de whisky. En bouche: sec, bulles fines, acidité rafraîchissante, légers tanins soyeux. Désaltérant, parfait pour le brunch, l'apéro ou en accord avec des mets et fromages vieilliss.</p>		
	Taux d'alcool	7,6 % alc./vol.	Sucre résiduel	7 g/L
So ² total	<5mg/L	Potentiel de garde	3-4 ans	
PH	3.8			
Acidité totale	3.7	Température de service	12-14°Celsius	

Cidrerie la Capsule Temporelle
Franklin, Québec