

. D O M A I N E .
DU
N I V A L

Cuvée

MÉTISSAGE

Millésime

2023

Pommes

100% Pommes sauvages

Culture

Ce cidre est élaboré à partir des fruits récoltés sur plusieurs dizaines de pommiers sauvages poussant sur notre terre ainsi que sur les terres voisines du vignoble, en bordure de la rivière Yamaska. Chacun des arbres est unique. Ce cidre contient donc autant de variétés de pommes qu'il y a d'arbres récoltés, soit au minimum une cinquantaine dont quelques-unes de pommettes. Certaines pommes sont particulièrement amères, d'autres plus acides ou sucrées, et chacune possède sa propre trame aromatique. Nous récoltons chaque variété à pleine maturité, de la fin août à la mi-octobre pour un maximum de saveur. Les pommiers ne sont jamais traités ni taillés et sont donc laissés libre d'exprimer leur pleine personnalité.

Fermentation

Les pommes sont récoltées en continu de août à octobre dès lors qu'un pommier a atteint sa pleine maturité. Les fruits sont ensuite laissés en caisses au frais pour une durée de 10-15 jours afin de leur permettre de compléter leur maturation. Après broyage, le marc est laissé en macération durant 24 heures avant d'être pressé. Une fermentation lente sur levures indigènes s'ensuit et cette fermentation s'étire sur plus de 2 mois avec l'ajout constant de nouveau jus, au fur et à mesure des nouvelles récoltes de pommes. De nombreux soutirages en court de fermentation permettent d'appauvrir le moût et de ralentir la fermentation pour clarifier le cidre et atteindre son plein potentiel aromatique. Le cidre est mis en bouteille avant la fin de la fermentation et complète sa prise de mousse naturellement pour atteindre environ 3 bars de pression.

Élevage

Six mois en bouteille, sans dégorgement

Production

2942 bouteilles

Alcool

6,8 %

pH

3,9

Sucre résiduel

0 g/L

SO2 total

11 ppm