

Zéphyr, le chocolat blanc qui accompagne tout en finesse votre Champagne

Monsieur *Bulles*.com

Guénaël REVEL



Le meilleur cidre du Québec: Cryo

26 août 2013 par Monsieur Bulles



Une fois n'est pas coutume, Monsieur Bulles s'aventure dans le cidre... parce que celui-ci est remarquable.

La majorité des cidres tranquilles et mousseux du Québec sont élaborés à partir de variétés de pommes à croquer - c'est à dire les mêmes qu'on retrouve à table - alors que les variétés employées en Europe pour les cidres sont des pommes dites "gauloisement" à cochons, c'est à dire qu'elles ne sont pas commercialisées sur les marchés pour garnir le panier de fruits de la cuisine.

Quelle différence ? Le sucre; du moins la sensation sucrée en bouche.

Les pommes du Québec sont bien plus sucrées que celles du Nord de l'Espagne ou de l'ouest de la France. L'aspect très sec en bouche des cidres Normands par exemple, est plus marqué que celui des cidres de la belle province.

Voilà pourquoi le cidre *Cryo mousseux - récolte 2009* - se distingue de bien d'autres au Québec. Il est élaboré à partir de la Golden Russet (ou Reinette du Canada), une pomme à peau presque brune non vendue dans les marchés publics, laissée aux pomiculteurs pour leurs alcools.

Cette variété apporte un caractère particulier en dégustation que j'aime qualifier de fermier : à la fois amer et sec, mordant et parfumé, les arômes rappellent la compote de pommes sans sucre ajouté, naturellement caramélisée dans la casserole lorsqu'on cuit le fruit. L'effervescence est soignée, les bulles sont nouées et perdurantes, elles procurent une texture satinée et enveloppante qui donne simplement l'envie de reprendre un verre!

Le domaine ?

Hugo Poliquin s'est lancé dans l'aventure des pommes à la fin des années 2000 après une carrière de technicien pour les plateaux de TV. En cultivant son verger de 4 hectares sur le Mont St-Hilaire, il est en fait revenu aux sources familiales puisqu'enfant, il courait déjà entre les pommiers de la Montérégie.

Fidèle aux procédés de la **cryoextraction** et de la **cryoconcentration***, il élabore également des cidres de glace absolument délicieux. Cliquez sur le lien ci-dessous, vous saurez tout.

Cryoextraction : La pomme est récoltée à la main l'hiver et pressée gelée. Les fruits dont l'eau s'est évaporée par l'action du froid et du vent sont en quelque sorte confits dans l'arbre. Le sucre et l'acidité naturelle du fruit s'unissent pour offrir le meilleur de la pomme.

Cryoconcentration : Les pommes cueillies sont entreposées pour être soumises au froid hivernal et ensuite pressées. Le moût obtenu est à son tour soumis au froid naturel avant que la fermentation du cidre de glace ne commence.