

Vous êtes ici: Accueil // // Les cidres du Québec à découvrir

L'histoire du cidre au Québec a bien failli se terminer dans les années 20 suite au vote d'une loi étonnante sur les spiritueux. Celle-ci signifiant que toutes les productions qui n'étaient pas citées dans le texte devenaient de fait interdites. Et le cidre n'y figurait pas...

Ce n'est qu'en 1970 qu'une réadaptation du texte permit de produire de nouveau du cidre mais de façon industrielle et la qualité s'en ressentit gravement.

Ce n'est qu'en 1988 que la Régie des alcools, des courses et des jeux du Québec a fini par délivrer les premiers permis de fabrication artisanale du cidre et le retour des produits de qualité.

Aujourd'hui le consommateur peut trouver plusieurs variétés tel le cidre « tranquille » (sans bulle) ou « effervescent » (avec bulles), ce dernier pouvant l'être par adjonction de gaz en cuve ou naturellement selon la méthode dite « champenoise ».

Il existe également la mistelle de pomme, qui est un cidre réalisé à partir d'un moût gardé frais, non-fermenté, auquel on ajoute de l'alcool.

Enfin le cidre de glace, invention de 1990, est réalisé à partir de pommes gelées naturellement par le froid hivernal. Soit après broyage et mise en cuve à l'extérieur (La cryoconcentration). L'eau contenue dans la pomme est la première à se transformer en glace, il suffit alors de l'éliminer. Le sucre lui se concentre dans des cavités du mout va fermenté et permettre d'obtenir un jus liquoreux qui affichera alors de 7 à 13 % d'alcool.

L'autre technique consiste à laisser les pommes geler sur l'arbre (cryoextraction) jusqu'au cœur de l'hiver. Cueillies par des températures entre -8 °C et -15 °C. La séparation de l'eau et du sucre s'effectue alors dans le fruit plutôt que dans le jus. Les pommes sont ensuite pressées encore gelées et on recueille le liquide très sucré qui sera fermenté à basse température pendant près de huit mois.

On notera qu'il est possible de cueillir la pomme à maturité et de la laisser à l'extérieur jusqu'à l'arrivée des grands froids (passerillage).

Notons également le petit dernier, le cidre de feu, qui est élaboré à partir de la fermentation d'un mout de de pommes préalablement bouilli. C'est une boisson liquoreuse pouvant titrer 16% d'alcool.

Les producteurs n'utilisent que des variétés de pommes de tables et qui ne sont pas encore tombées à terre. Les cidres peuvent être réalisés à partir d'assemblages de variétés de pommes ou alors à partir d'une seule. Ces cidres offrent un joli parfum de pomme, sont moins acides et plus alcoolisés que ceux que nous connaissons en France.

La Société des alcools du Québec (SAQ) est venue à Paris, accompagnée de producteurs, pour



présenter les différents cidres. Au fil de la dégustation nous avons pu découvrir des produits forts intéressants.

Le cidre tranquille du Domaine Cartier-Potelle est un assemblage de pommes Spencer et Royal Gala qui s'est vu ajouter des copeaux de chêne français durant 15 jours lors de sa période d'élevage. Légèrement boisé il est un compagnon de table pour les poissons et les fruits de mer.

En cidre mousseux Le Montérégien de la Cidrierie du Village est réalisé selon la méthode traditionnelle et propose des saveurs fruitées très agréables. Titrant 10%, il est un compagnon conseillé pour l'apéritif ou sur un dessert.

En cidre de glace le Domaine de Lavoie propose un produit réalisé avec une seule variété, la Cortland. Le cidre qui titre 10% est d'une belle complexité avec des notes de poire, de pomme cuite et de fruits secs.

Les Vergers Petits et Fils et leur Cuvée Précieuse frappent également fort avec un mono variété, la Golden Russet (la Canada chez nous...) cueillie gelée sur les arbres en février ! Leur jus est placé dehors après pressage ce qui permet d'obtenir un taux de concentration en sucre très élevé. La fermentation avec levurage est de fait alors très lente et ce cidre est un incroyable nectar titrant 10%, à savourer seul.

La Réserve de Coteau Rougemont est le fruit d'un élevage en fût qui lui confère une belle complexité pour un cidre de glace, avec des notes épicées. Titrant 10% on l'appréciera en fin de repas avec un carré de bon chocolat noir.

Les producteurs québécois cherchent à diffuser leurs produits en France (quelques cidres de glace sont disponibles, notamment chez Nicolas) et bien sûr vous invitent à venir visiter leurs cidreries lors d'un prochain voyage dans la belle province.

- Plus d'informations sur [le site des Cidriculteurs artisans du Québec](#)



Les cidriculteurs québécois à Paris