PAYS D'AUGE

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National des Appellations d'Origine
138 avenue des Champs-Elysées
75008 PARIS
TEL : 01.53.89.80.00
FAX : 01.42.25.57.97

GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom : SYNDICAT POUR LA PROMOTION DES CIDRES DU PAYS D'AUGE

Adresse : 1, Allée Bernadin de Saint-Pierre
14100 LISIEUX

Composition : Le syndicat pour la promotion des cidres du Pays d'Auge, dont les statuts ont été adoptés le 2 juin 1987, est un syndicat professionnel composé des producteurs de cidre Pays d'Auge. Il compte une cinquantaine d'adhérents.

NOM DU PRODUIT : PAYS D'AUGE complété ou non par CAMBREMER

TYPE DE PRODUIT : Classe 1 - 8 - Autres produits de l'annexe II : cidres

DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES

Description :

Le cidre Pays d'Auge est un cidre bouché non pasteurisé, non gazéifié élaboré à partir de pur jus de pommes à cidre, de variétés traditionnelles provenant de vergers identifiés situés dans l'aire géographique.

Le cidre Pays d'Auge se distingue par la finesse de ses arômes, sa faible acidité et l'élégance de son équilibre.

Le cidre Pays d'Auge Cambremer se distingue du cidre Pays d'Auge par un équilibre plus doux, une couleur ambrée prononcée et une saveur particulière.

Aire géographique :

L'aire géographique de production et d'élaboration des cidres ayant droit à l'appellation Pays d'Auge se situe en Normandie dans les départements du Calvados, de l'Eure et de l'Orne, qui correspondent au pays d'Auge géographique.

L'aire géographique de production et d'élaboration des cidres ayant droit à l'appellation Pays d'Auge complété par Cambremer s'étend sur 17 communes du canton de Cambremer et cinq communes limitrophes de ce canton. Cette zone est située au coeur du Pays d'Auge, en sa partie occidentale creusée par la Vallée de la Dorette, affluent de la Dive.

Preuve de l'origine :

Le Pays d'Auge désigne dès la période gallo-romaine une région particulière, intercalée entre la plaine de Caen et le plateau du Neubourg, à forte identité de par son architecture et ses paysages. La notoriété de ses élevages (produits laitiers et chevaux trotteurs) et des ses productions cidricoles remontent au Moyen-Age.

Julien Le Paulmier, médecin du roi Henri IV, et d'origine normande, signale dans son traité du vin et du cidre (De Vino et Pomaceo) à la fin du 16 ème siècle, le caractère particulier du cidre Pays d'Auge et cite déjà la qualité de certaines variétés encore cultivées de nos jours.

La notoriété du cidre du Pays d'Auge atteint son apogée à la fin du 19ème siècle où il fait l'objet d'une cotation particulière sur Paris. Le développement de la prise de mousse en bouteille fait alors du cidre bouché mousseux Pays d'Auge une production de haute valeur. Malgré les aléas de la production française au 20ème siècle, le cidre de cette région demeure parmi les plus réputés.

Méthode d'obtention :

Le cidre bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée Pays d'Auge est élaboré en Pays d'Auge à partir de variétés de pommes à cidres locales traditionnelles qui doivent provenir de vergers identifiés situés dans l'aire.

Les rendements de ces vergers ne doivent pas excéder pour les vergers « hautes tiges » 20 tonnes par hectare de verger en production et pour les vergers « basses tiges » 30 tonnes par hectare de verger en production.

Les variétés autorisées sont réparties en quatre grandes catégories : amères, douces amères, douces et acidulées. Chaque cuvée doit être composée majoritairement à partir de pommes à cidre amères et douces amères.

Les pommes à cidre destinées à l'élaboration du cidre Pays d'Auge doivent être récoltées à bonne maturité, transportées et stockées dans des conditions respectant à tout moment la séparation des variétés.

Le stockage des pommes à cidre est effectué à l'abri de la pluie dans l'attente d'une maturité de brassage suffisante.

Les assemblages de variétés ne peuvent être réalisés au plus tôt qu'au moment du broyage ou du râpage ou par mélange de moûts ou de cidres en cours de fermentation.

Les pommes à cidre sont broyées ou râpées sans adjonction d'eau. La pulpe ainsi obtenue est placée en cuve ouverte pour y subir une période de « cuvage » puis être pressurée.

La clarification des moûts est obligatoire et ne peut être obtenue que par la méthode traditionnelle de la défécation. Toute opération ayant pour effet de modifier la richesse naturelle en sucre des moûts est interdite.

La fermentation du moût doit s'effectuer lentement. La clarification des cidres en cours et en fin de fermentation n'est autorisée que par filtration en centrifugation.

La prise de mousse doit avoir lieu par fermentation en bouteille d'une partie des sucres résiduels.

L'édulcoration, la pasteurisation et la gazéification du cidre sont interdites.

Lien avec le milieu géographique :

La région du Pays d'Auge s'individualise nettement de la plaine de Caen - Falaise à l'ouest et du Pays de la Risle à l'est.

Le Pays d'Auge se distingue par sa topographie, sa géologie et son climat doux et humide.

Les sols consacrés aux vergers par les usages sont ceux développés sur argile à silex, craie cenomanienne, et argiles du Jurassique Supérieur. Situés en position de pente, de profondeur moyenne à faible, ces sols bénéficient d'un bon drainage favorisant la qualité des pommes à cidre.

Le climat du Pays d'Auge correspond aux exigences du pommier à cidre qui prospère sous un climat possédant une certaine humidité atmosphérique et des températures modérées en été.

Les variétés retenues par les usages depuis le XIVème siècle dans cette région sont des variétés riches en tanins, bien adaptées au climat local et aux sols et qui permettent, de par les propriétés antiseptiques de leurs tanins, de conduire des fermentations dans d'excellentes conditions, tout en conférant aux cidres une saveur particulière.

En outre, s'est développé dans cette région un système agraire particulier dominé par l'élevage et la cidriculture. Ces deux activités sont menées dans les exploitations de façon complémentaire par la pâture des animaux sous les vergers haute-tige. La réputation du Pays d'Auge tient ainsi tout autant à ses fromages qu'à son cidre.

La région délimitée de Cambremer se distingue par le caractère très accidenté de ses coteaux herbagés couverts de pommiers. Son orientation et ses sols en font une des zones les plus humides du Pays d'Auge.

Dans ce contexte géographique, des variétés particulières ont été sélectionnées au fil des siècles et s'avèrent spécifiques à la région de Cambremer, conférant aux cidres leur saveur particulière en association avec d'autres variétés du Pays d'Auge.

Structure de contrôle :

Institut National des Appellations d'Origine
138, avenue des Champs-Elysées
75008 PARIS

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes
59, boulevard Vincent Auriol
Teledoc 251
75703 PARIS CEDEX 13

Etiquetage :

La mention « appellation d'origine contrôlée » doit être immédiatement située en dessous du nom de l'appellation d'origine contrôlée sans aucune autre mention intercalaire.

Lorsque le nom « Cambremer » est utilisé, il doit être situé uniquement au dessus du nom de l'appellation d'origine contrôlée Pays d'Auge ou en dessous de la mention « appellation d'origine contrôlée ». Il ne doit pas être associé au mot cru et la taille des caractères employée ne doit pas excéder les 2/3 de celle utilisée pour le nom de l'appellation.

Exigences nationales : Décret du 19 mars 1996 modifié par le décret du 29 novembre 1996