

■ **TERROIR** - Les produits cidricoles de la Distillerie de la Monnerie

Les Legay perpétuent la tradition du calvados

■ Au cœur du bocage, au pied du mont Cerisy, Isabelle et Didier Legay, à la tête de la Distillerie de la Monnerie et de 15 hectares de vergers, perpétuent la tradition des produits cidricoles depuis trois générations.

La première chose qui saisit lorsqu'on entre dans la cave de dégustation de la Distillerie de la Monnerie, c'est l'odeur. A la fois douce et entêtante.

« En fait, on sent trois odeurs. Il y a celle de la pomme pressée. Celle de la distillation. Et celle du vieillissement en fût de chêne », explique Isabelle Legay, quadragénaire dynamique à la tête de l'entreprise avec son mari Didier. Durant le mois d'août, elle passe ses journées dans cette cave, où les touristes se succèdent par grappes pour acheter les produits cidricoles du domaine de Cerisy-Belle-Etoile.



Isabelle et Didier Legay se partagent les tâches à la distillerie. Elle s'occupe de la commercialisation. Lui de la production.

Plusieurs métiers

« Pour acheter du Calvados, c'est plus simple d'aller au supermarché me direz-vous. Mais en venant ici les gens viennent chercher des odeurs, des parfums, des histoires. Ils veulent avoir une histoire à raconter à leurs amis quand ils débouleront la bouteille qu'ils ont achetée. Cela fait plaisir, les gens reviennent à des produits authentiques et du terroir. Récemment une dame s'est mise à pleurer en entrant. L'odeur de la cave lui rappelait son enfance et tous les souvenirs sont remontés d'un coup ».

C'est pour cette émotion que les Legay affirment travailler, perpétuant un savoir-faire familial né il y a 90 ans (voir encadré), développant plusieurs produits (cidre,

pommeau, calvados), assurant plusieurs métiers à la fois.

« Le premier, c'est l'arboriculture. Car la source, c'est le verger », rappelle Isabelle Legay. L'entreprise possède 10 hectares de pommiers basses tiges et 5 hectares de pommiers hautes tiges, au pied desquels, cliché normand oblige, pâturent les vaches de l'exploitation.

Alambic de 100 ans

Fin octobre, vient la récolte. Mécaniquement pour les hautes tiges, à la main pour les basses tiges. « Ensuite, on trie les pommes pour enlever les pourris. On part du principe qu'on ne les mangerait pas. Donc, on ne les boira pas ». Les pommes sont alors pressées. En-

tre 300 et 400 tonnes chaque année. Les jus sont portés à maturation lors de la fermentation qui s'effectue entre trois et quatre semaines dans les immenses cuves inox ou polyester. « Plus il fait chaud, plus ça va vite. Il faut obtenir l'équilibre parfait entre le sucre, l'acidité et l'amertume », explique Didier Legay qui fait parler ses qualités de maître de chais.

Le cidre est alors embouteillé. Il faudra encore attendre deux mois pour pouvoir le déguster. Le temps qu'il fasse ses fameuses bulles. « C'est un cidre traditionnel, sec, peu sucré avec 5° d'alcool ».

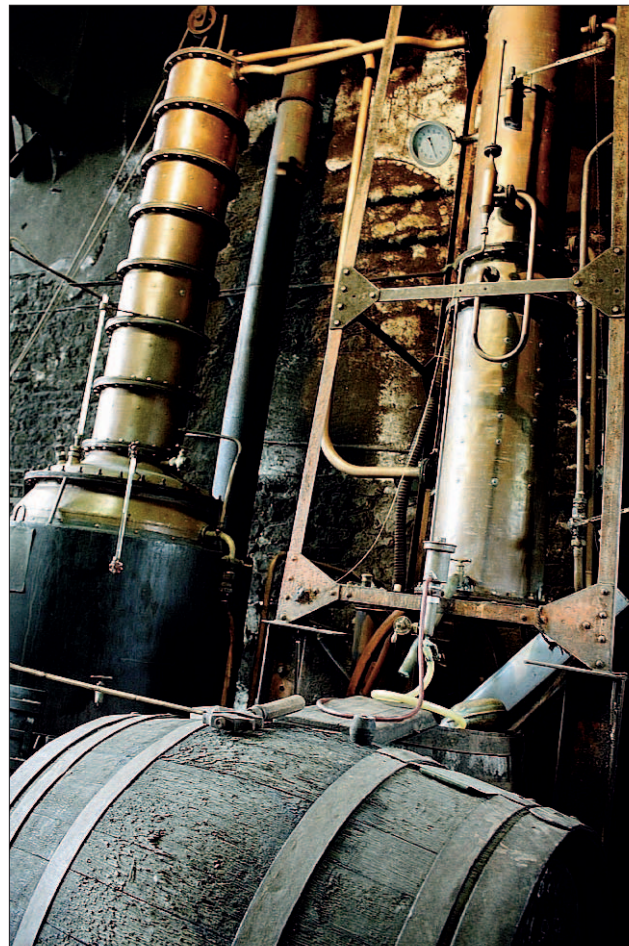
Mais l'essentiel de la production de cidre n'est pas destiné à la consommation. Elle va servir à l'unique distillation (lire par ailleurs les différents AOC), via un alambic à colonne qui date de 1900. « Mon mari le démonte tous les ans pour le nettoyer. Seulement, il y a tellement de pièces qu'on n'est jamais sûr de l'avoir bien remonté ». Lors de la distillation, il n'est pas rare de devoir jouer les mécanos. D'où la nécessité de rester jour et nuit au côté de l'alambic. « Ce n'est pas toujours très agréable : il fait chaud et les vapeurs d'alcool sont fortes. Une année, ma chienne est restée trop longtemps, elle titubait en sortant », s'amuse Isabelle Legay.

Poutine a une bouteille

A la sortie de l'alambic est recueillie la précieuse eau-de-vie blanche à 72°. Commence alors le savoir-faire du maître de chais qui relève du secret : goûter, assembler, sélectionner les arômes, vérifier la maturité. « En 2003, lors de la canicule estivale, il fallait arroser les fûts de chêne tous les jours pour les refroidir ». Des fûts de chêne, dont les tanins lui donnent la couleur ambrée au calvados qui va y vieillir durant 5 à 50 ans (1). « On distingue les 5, 8 et 12 ans, d'une part, et les 15, 25 et 50 ans, d'autre part », indique Isabelle Legay. « Les premiers sont fruités, corsés, c'est le goût de la pomme qui domine. Les autres sont plus boisés, on perçoit des notes de châtaigniers, de réglisse de pommes séchées. On s'approche de l'armagnac et du cognac. Tous possèdent l'AOC Calvados ».

N'oublions pas le pommeau, né du mariage entre jus de pomme (non fermenté) et son eau-de-vie. L'AOC exige un vieillissement minimum de 18 mois en fût de chêne. « Ici, c'est trois », insiste Didier Legay. « Nous sommes de petits producteurs. On ne se bat pas sur la quantité, mais sur la qualité ».

La commercialisation, elle, se fait en vente directe, chez des cavistes, des épiceries fines et quel-



La distillerie de la Monnerie possède un alambic à colonne qui date de 1900.

ques grandes surfaces de la région. « C'est très difficile de commercialiser le calvados en dehors de la Normandie, dans un magasin du sud de la France par exemple. Les gens n'ont le réflexe calvados que quand ils viennent en Normandie ». La Monnerie expédie néanmoins quelques bouteilles à l'étranger. Au Japon et en Russie notamment. « Vladimir Poutine possède une de nos bouteilles de 50 ans d'âge », assure Isabelle Legay. « C'est grâce à nos grands-parents que nous possé-

dons un tel trésor ». La famille Legay le protège précieusement.

Frédéric Macé

(1) Contrairement au vin et à une idée reçue, le calvados ne vieillit plus une fois mis en bouteille.

● **Pratique.** Distillerie de la Monnerie, Le bourg, Cerisy-Belle-Etoile. Tél. 02.33.66.39.07. www.distillerie-monnerie.com.

Historique

Tout a commencé en 1920 avec Constant Legay. Cet homme né en 1891, d'une forte personnalité, devenu distillateur, comprend rapidement qu'il lui faut ses propres vergers pour être autonome. D'un naturel entreprenant, il acquiert donc des terres avec des pommiers et réalise ses propres plantations. Parallèlement, il démarre une activité de production laitière.

Rémy, son fils, lui succède en 1960, puis Didier Legay en 1988. « On prépare la 4e génération », se réjouit Isabelle Legay. « Nos deux fils, Clément et Charley, 18 et 20 ans se forment pour prendre la suite de la distillerie et de l'exploitation ».

A table ou en cocktail



Pour les cocktails, il est préférable de prendre un calvados jeune, par exemple de 5 ans d'âge.

Le cidre traditionnel, sec aux accents de terroir, peu sucré et naturellement trouble, accompagne à merveille tous les plats

salés. Il se déguste très frais. Il se marie très bien avec une crème de cassis par exemple pour donner un kir normand.

Le pommeau de Normandie (17°) se déguste très frais à l'apéritif nature ou cocktail, mais pas glacé pour qu'il conserve son ampleur et sa longueur en bouche. Il accompagne parfaitement le foie gras, le melon, les huîtres et les desserts. Il s'incorpore également dans les recettes de cuisine.

Outre la dégustation comme digestif, le calvados est de plus en plus utilisé dans les cocktails (Préférez un calvados jeune). En voici quelques exemples proposés par la Distillerie de la Monnerie (1).

Le vrai normand : 3cl de calvados, 2cl de pommeau, 6cl de jus de pomme ou jus d'orange, 1cl de grenadine.

La fine tonic : 3cl de calvados, 10 cl de tonic

Calvapirinha : 4cl de calvados, 2cl de jus de pommes, 2cl sucre de cannes, 2cl de jus de citron.

Le Perrito : 6cl de calvados, 2cl de jus de citron vert, eau gazeuse, 1 cuillère à café de sucre en poudre, quelques feuilles de menthe fraîche.

Apple snake : 4cl de calvados, 2cl de jus de citron, 4 cl de jus d'orange, 1,5cl de crème de cassis.

Calvados golden fizz : 4cl de calvados, 2cl de jus de citron, 4cl d'eau gazeuse, 1 jaune d'oeuf, 1 cuillère à café de sucre en poudre

(1) Tous ces alcools sont bien évidemment à consommer avec modération

Les AOC du calvados

Il existe trois Appellations d'appellation d'origine contrôlée (AOC) pour le Calvados. Pour l'AOC Calvados, la distillation du cidre se fait dans un alambic à colonne. L'eau-de-vie obtenue doit alors vieillir au minimum deux ans en fût de chêne. Pour l'AOC Calvados Domfrontais, la distillation se fait également dans un alambic à colonne, mais le cidre distillé doit contenir au moins 30% de poires. Le vieillissement se fait en fûts de chêne durant au moins trois ans. Enfin, pour l'AOC Pays d'Auge, la distillation se fait dans un alambic à repasse qui assure une double distillation. Le vieillissement se fait durant au minimum deux ans dans des fûts de chêne.

Le cocktail préféré de Johnny Depp est à base de calvados

Johnny Depp, outre l'amour des jolies femmes françaises (sa compagne est Vanessa Paradis), a ses habitudes au bar Hemingway du Ritz à Paris. Son cocktail préféré, composé par le chef barman de l'établissement, est à base de calvados : le Serendipiti. « Le Serendipiti est une exclamation qui indique que l'on vient de trouver ce que l'on a toujours cherché sans savoir exactement ce que l'on cherchait », a expliqué Colin Field à Isabelle et Didier Legay, lors d'un concours de cocktails à base de calvados, organisé récemment à Bagnoles.

Le Serendipiti

Le Serendipiti se compose donc d'une branche de menthe, d'un 1cl de calvados, de 2cl de jus de pomme et de 7cl de champagne.



Johnny Depp apprécie le calvados.