

► CERISY-BELLE-ETOILE

Parcours des pommes de la Moinerie, de l'arbre à la bouteille

► Isabelle et Didier Legay de Cerisy-Belle-Etoile, sont à la tête d'une exploitation laitière et de la distillerie La Moinerie fondée en 1920 par le grand-père Legay. Depuis la fin de septembre et jusqu'à la fin de novembre, ils ramassent leurs nombreuses pommes en vue de fabriquer du cidre, du calvados ou du pommeau de grande qualité. Voici le processus de fabrication décliné en images.

250 tonnes de pommes

« Les pommiers sont la propriété de l'EARL La Moinerie (l'exploitation laitière). C'est donc cette entité qui vend les pommes à la distillerie La Moinerie. On compte environ 800 pommiers de haute tige dont 300 nouvellement plantés qui sont encore trop petits pour donner des fruits. Et puis une dizaine d'hectares d'arbres de basse tige, à raison de 800 arbres par hectare. Cela donne en moyenne 250 tonnes de pommes. Et la distillerie achète 150 tonnes à l'extérieur. Nous avons diverses variétés de pommes : des amères comme la variété Moulin à vent, des douces-amères (Douce Moine), des acidulées (Judor,



Isabelle Legay inspecte les pommes des pommiers de basse tige.

Juliana) et des douces (Clos Renaux). Constant Legay a été le premier à planter des pommiers ici. Puis son fils Rémy Legais lui a succédé en

1960 et Didier Legay en 1988. En principe, nos deux fils qui ont 19 et 21 ans et sont étudiants pourraient reprendre l'exploitation. »

Le ramassage des pommes

« Il faut attendre que les pommes soient tombées toutes seules pour les ramasser. Cela veut dire qu'elles sont mûres. En général, on réalise quatre voire cinq passages par pommier. Nous avons démarré vers le 20 septembre et nous allons avoir terminé pour la fin novembre. Les pommes ne se conservent pas longtemps, c'est pourquoi il faut les presser aussitôt. Nous avons deux employés à l'exploitation qui sont notamment chargés du ramassage. Jusqu'en 2005, on ramassait à la main. Depuis 2005, on utilise une ramasseuse à pommes (voir photo). »



Mickaël Huet sur la ramasseuse à pommes.

Les pommes sont triées



Les pommes sont lavées puis triées à la main.

« On sépare les pommes ramassées à la main et les pommes ramassées avec la machine. Ces dernières sont généralement plus sales. De façon automatique, les pommes sont lavées une première fois avant d'atterrir sur un tapis rou-

lant. Un système permet d'enlever automatiquement l'herbe collée à la pomme. Ensuite, à la main, il faut jeter les pommes qu'on ne voudrait pas manger au premier coup d'œil. Les pommes sont ensuite lavées une deuxième fois automatiquement. »

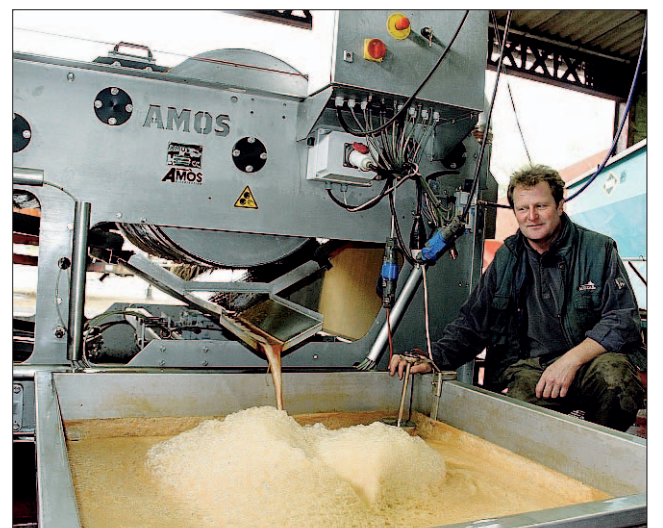
Les pommes sont râpées puis pressées

« Après le deuxième lavage, les pommes sont automatiquement râpées pour faciliter l'obtention du jus lors du pressage. Nous utilisons une presse à bandes entièrement automatique depuis 2005. Avant, on avait une presse à paquets qui nécessitait deux personnes pour la faire fonctionner. Aujourd'hui, une seule personne suffit pour toutes les étapes. Le principe de la presse à bande est d'emprisonner la pulpe par le biais de toiles tissées et de rouleaux. Le jus traverse la toile en tissu tandis que la pulpe passe dans plusieurs rouleaux de pressage de plus en plus petits. Le débit de travail est de trois tonnes à l'heure, soit 2000 litres de jus de pomme obtenu à l'heure. Avec la presse à pa-



Les pommes lavées sont râpées.

quets, lorsqu'on atteignait un débit de 500 litres de jus à l'heure c'était bien ! »



Didier Legay observe le jus (appelé « mou ») obtenu après le pressage dans la presse à bandes des pommes râpées.

Fermentation naturelle



Le densimètre mesure la densité de sucre dans le jus.

« Le marc, à savoir la pulpe sans le jus est donné à manger aux vaches. Elles adorent ça ! Le jus, lui, est stocké dans des cuves pour que le sucre se transforme en alcool. En général, la fermentation dure trois mois pour les premiers lots de pommes. Pour ceux qui sont transformés à la fin



Le marc sert à nourrir les vaches.

de novembre, vu qu'il fait plus froid, la fermentation dure cinq à six mois. Pour avoir le label AOC Calvados, il est nécessaire que cette fermentation soit naturelle. C'est-à-dire qu'on ne touche pas aux cuves pour accélérer le processus de fermentation. Nous avons un densimètre qui nous donne la densité de sucre dans le jus. Une fois fermenté, on obtient du

cidre. Si l'on veut faire du cidre bouché, il faut penser à soutirer le jus deux jours après la fin de la fermentation pour enlever les impuretés. C'est ce qu'on appelle la défécation. Si l'on veut du calvados, on ne fait pas de défécation. Notre capacité de stockage du jus est de 3000 hectolitres. Cela donne 250 hectolitres de calvados à 70°. »

Distillation à l'alambic et vieillissement du calvados

« Le cidre obtenu est ensuite distillé dans notre alambic à colonnes en cuivre. Le cidre circule d'abord dans la colonne de droite dite colonne échangeur puis va dans la colonne de chauffe. Cette colonne est chauffée à l'aide d'un brûleur au fioul aujourd'hui. Auparavant, on chauffait au bois. Le cidre boue et les vapeurs se dégagent par un tuyau spécial qui rejoint la colonne échangeur. Les vapeurs entrent en contact avec le cidre conservé dans les tuyaux froids de la colonne échangeur et par condensation, passent de l'état gazeux à l'état liquide à un degré d'alcool de 70 à 72°. On peut ainsi distiller 400 litres de cidre à l'heure. Cette phase dure quatre à cinq semaines, généralement au mois de juin. Le calvados est ensuite stocké dans des fûts en chêne pour qu'il vieillisse. On stocke le calvados jeune dans un fût jeune qui a beaucoup de



L'alambic à colonnes en cuivre existe à la Moinerie depuis l'origine.

tanin et le calvados ancien dans un fût ancien où le tanin est moindre. Le calvados est vendu à 42° ici. Nous le vendons à 5 ans d'âge jusqu'à 50 ans d'âge. Notre cidre bouché



Du calvados de 50 ans d'âge a passé 50 ans en fût de chêne.

est brut et très fruité. Notre pommeau, qui est un mélange de calvados de 3 ans d'âge et de jus de pommes tardives est conservé trois ans en fût de chêne avant d'être vendu. »

► Pratique : rens. Distillerie La Moinerie. 02.33.66.39.07 ou 06.12.41.41.61 ou didier.legay@wanadoo.fr