

POMMEAU

DE

*le goût
et les couleurs*



NORMAN^{DIE}



04
HISTOIRE

10
APPELLATION

16
SAVOIR-FAIRE

22
ÉCO-RESPONSABILITÉ

28
COCKTAILS

28
DÉGUSTER

32
RECETTES

34
ENGLISH VERSION

Responsable de la communication

Damien Amadou

d.amadou@idac-aoc.fr

Chargée de la communication

Isabelle Blanchard

i.blanchard@idac-aoc.fr

Photographes

Guillaume Belvèze

guillaumebelveze.com

Julien Boisard

julienboisard.fr

Romane Lesellier

Impression

Nii

Design & réalisation

Murmure

murmure.me

UNE AVENTURE NORMANDE



Il est le plus régional des apéritifs.
Depuis 500 ans, il porte haut les
couleurs de la Normandie.

AUCUN REGISTRE NE FAIT FORMELLEMENT ÉTAT DE L'ACTE DE NAISSANCE DU POMMEAU DE NORMANDIE.

Pur produit de tradition, il est aujourd'hui au Calvados ce qu'est, par exemple, le Pineau des Charentes au Cognac.

Les origines de cette mistelle remontent probablement au XVI^e siècle avec le développement de la distillation dans l'ouest de la France.

A cette époque déjà, nombre d'exploitations familiales adjoignent de l'eau-de-vie de cidre à des jus de pommes fraîchement pressés. Cette opération – dite de **mutage** – a longtemps reflété un savoir-faire domestique agricole, connu des seuls habitants de la région.

AU FIL DES SIÈCLES, LA TRADITION A PERDU ET LA TECHNIQUE S'EST PERFECTIIONNÉE.

*Pour autant, la commercialisation
de ce produit a longtemps été
interdite.*

Les premières démarches de mise sur le marché ne datent, en fait, que de 1946 quand un groupe de producteurs cherche à valoriser leur « cidre de liqueur ».

Ils n'y parviendront pas car un décret de 1935 interdisait la commercialisation des apéritifs à base de cidre.

Néanmoins, insistant sur le fait qu'il s'agissait d'un produit ancestral, ils relancent en 1948 leur demande de reconnaissance en appellation d'origine contrôlée (AOC) autour d'un « Pineau normand » à base de cidre et de calvados.

Rebaptisé « Pommeau de Normandie » en 1972, l'apéritif reste proscrit des circuits de distribution jusqu'en 1981, date à laquelle une dérogation va permettre sa commercialisation.





L'année suivante, se crée l'Association Nationale Interprofessionnelle des Producteurs de Pommeau (ANIPP) autour de 15 producteurs qui produisent alors 12 000 bouteilles.

Deux ans plus tard, 150 000 bouteilles seront vendues. Le succès est immédiat.

A partir de 1986, les conditions de production du Pommeau de Normandie sont progressivement définies et formalisées par décret.

LE POMMEAU DE NORMANDIE DEVIENT PROTÉGÉ PAR UNE AOC EN 1991.

Depuis cette reconnaissance, ce produit mobilise de grandes maisons et de plus petits producteurs. Une centaine d'entreprises sont aujourd'hui engagées dans la préservation et la commercialisation de ce savoir-faire ancestral.

En 2022, environ 600 000 bouteilles ont été commercialisées.

**LE POMMEAU DE NORMANDIE
EST ISSU D'UNE
MIXTURE ÉGÈRE
D'UNE VARIÉTÉ
ADJOINT DU
JUS DE POMME DE
LA FERME**

z-vous ?

DE NORMANDIE « MUTAGE » : CALVADOS À UN DONT ON STOPPE ENTATION.

UN TERROIR UNIQUE



La Normandie bénéficie d'un climat et d'une nature de sols propices au développement des pommiers.

POM...POM...POM !

Le verger destiné à l'élaboration du Pommeau de Normandie s'étend sur 800 hectares.



Au cœur de ces milliers d'arbres, 108 variétés de pommes à cidre ont été sélectionnées pour leur richesse en polyphénols et leurs caractéristiques organoleptiques.

Influences maritimes, pluviométrie soutenue et régulière, les pommiers à cidre trouvent en Normandie des conditions favorables à leur épanouissement. L'amplitude thermique saisonnière est faible, les reliefs plutôt modérés, les sols très riches.

Ces arbres, comme des symboles, impriment encore fortement leur marque au paysage.

L'AIRE D'APPELLATION DU POMMEAU DE NORMANDIE SE SUPERPOSE À CELLES DU CALVADOS.

Elle s'étend sur une partie des départements du Calvados, de l'Eure, de la Manche, de la Mayenne, de l'Oise, de l'Orne, de la Sarthe et de la Seine-Maritime.

Cette zone bénéficie d'un climat océanique humide sans déficit hydrique estival et abrite une grande diversité pédologique. Cette aire d'appellation correspond surtout aux parties de la Normandie où s'est maintenu un verger traditionnel (le pré-verger) ainsi que des pratiques de distillation.

Il s'agit de régions bocagères avec une forte proportion de surfaces en herbe où la production de fruits à cidre est parfois associée à l'élevage. C'est à l'intérieur de cette zone géographique que doivent être effectuées l'ensemble des opérations aboutissant à la production de la mistelle normande : récolte des fruits, transformation, mutage, vieillissement.



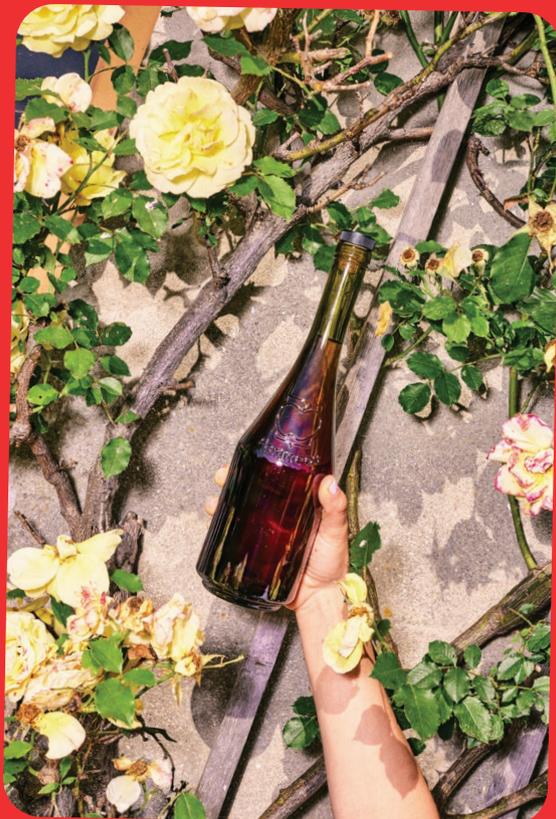
LES POMMIERS DOIVENT ÊTRE IDENTIFIÉS, RÉ- PERTORIÉS, CLASSIFIÉS.

Ces vergers se caractérisent par la présence d'au moins 70% de variétés dites « phénoliques », riches en tannins, communément catégorisées sous les noms de pommes amères et douces-amères. Elles ont pour nom Bedan, Domaine, Doux Lozon, Fréquin rouge, Marin Onfroy, Mettais, Noël des Champs, Taureau, Doux Riolle, etc.





L'AUDACE MADE IN NORMANDIE



Issu d'un assemblage de jus de
pomme frais et de Calvados, le
Pommeau de Normandie nécessite
patience et précision.

AU COMMENCEMENT, DES POMMIERS. FORCÉMENT.

Ces arbres du verger appartiennent à une liste de variétés correspondant aux spécificités et aux usages locaux.

Ils disposent, **pour au moins 70% d'entre eux**, de variétés de pommes amères ou douces-amères. Ces vergers peuvent être conduits selon deux modes de culture : soit en « haute-tige » à l'intérieur de prés-vergers, soit « en basse-tige » au sein de vergers spécialisés.

Dans le pré-verger, **les arbres sont conduits en haute-tige** et écartés d'au moins 5 mètres les uns des autres, le sol y est systématiquement enherbé à l'exception du tour des arbres qui peut faire l'objet d'un désherbage sur un rayon de 0,30 mètre. Ils sont souvent d'âges variables puisque continuellement renouvelés.

Les vergers spécialisés sont, à l'inverse, constitués par des rangées homogènes d'arbres comportant un arbre tous les 2 à 3 mètres et espacées entre elles d'environ 5 mètres.

Le rendement moyen des prés vergers est fixé à 20t/ha, tandis que celui des vergers « basse-tige » à 30t/ha.

Les conditions de production du fruit (variétés, sol, climat, itinéraires culturaux) garantissent la spécificité (richesse en sucre et en composés phénoliques, qualités aromatiques) des moûts destinés à l'élaboration du Pommeau de Normandie.



Les variétés phénoliques doivent entrer pour au moins 70% dans la composition des moûts.

De la même manière, il n'est pas possible de réaliser un moût avec un seul type de pomme : aucune variété ne peut entrer pour plus de 50% dans la composition des jus. Une fois récoltées, les pommes sont triées, lavées, puis râpées.

La pulpe ainsi obtenue est pressée sans malaxage. Les jus doivent présenter une richesse saccharimétrique minimale naturelle de **108 grammes par litre**.

Ils peuvent être clarifiés par dépectinisation, par soutirage ou, parfois, être utilisés bruts.

Ce moût est ensuite muté – **au bon moment** – avec du Calvados, du Calvados Pays d'Auge ou du Calvados Domfrontais vieilli au moins un an sous bois et d'un titre alcoométrique volumique supérieur à 65 %. De la sorte, on interrompt la fermentation.

CETTE OPÉRATION EST APPELÉE LE MÛTAGE

L'ensemble est ensuite vieilli en logements de bois de chêne pendant 14 mois minimum.

Le mélange est régulièrement travaillé pour une homogénéisation parfaite et une oxydation des polyphénols nécessaire à sa coloration particulière.



Les cuvées réalisées peuvent être constituées à partir de l'assemblage de plusieurs fabrications. Elles sont ensuite filtrées et mises en bouteille.

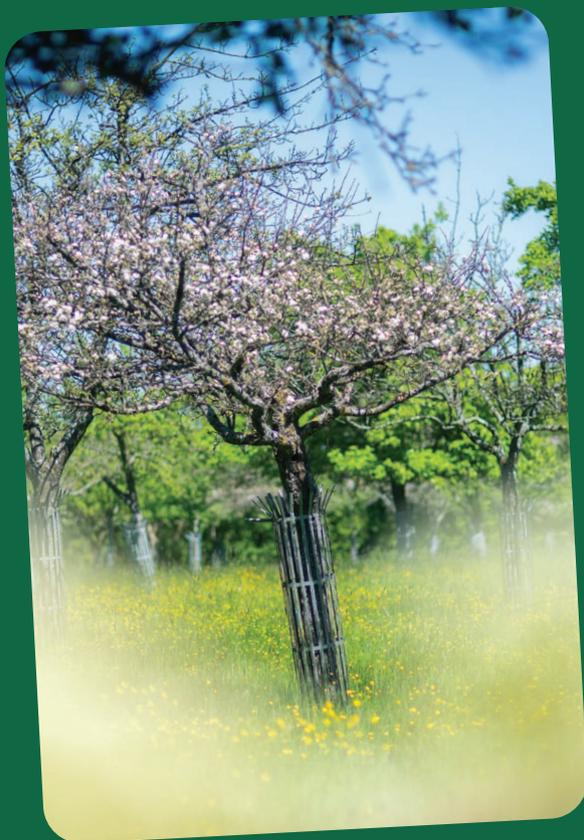
Le Pommeau de Normandie contient au moins 69 grammes de sucres non fermentés par litre et son titre alcoométrique est compris entre 16% et 18%.

**LE POMMEAU DE NORMANDIE
ACQUIERT SA CARACTÉRISTIQUE
ARÔMÉS AU CONTACT
DE CHÊNE DANS UN
VIEILLIT - AU MOINS
14 MOIS**

z-vous ?

**DE NORMANDIE
COULEUR ET SES
CONTACT DES FÛTS
S LESQUELS IL
UN MINIMUM -
MOIS.**

EN PARFUMITE HARMONIE



800 hectares de vergers,
des milliers de pommiers :
le Pommeau de Normandie vit
au rythme des écosystèmes.

A L'HEURE DU DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE, CES MILLIERS D'ARBRES AGISSENT COMME D'EXCELLENTS CAPTEURS DE GAZ À EFFET DE SERRE.

Certains estiment d'ailleurs que la séquestration de carbone dans un verger de pommiers à cidre doit se situer, sur une durée de 25 ans, dans une fourchette oscillant entre 35 et 50 tonnes de carbone/hectare.



La grande diversité variétale des fruits assure par ailleurs une pérennité des récoltes et une résistance importante face aux aléas climatiques.

Elle présente aussi des atouts en matière d'habitats pour les organismes vivants. La structuration (horizontale et verticale) des vergers procure une diversité d'habitats et de ressources pour la biodiversité : refuges hivernaux, reproduction, nourriture.

LA FAUNE EST OMNIPRÉSENTE DANS LES VERGERS.

Cette culture de la pomme s'inscrit au cœur du bocage normand, et plusieurs espèces d'oiseaux, notamment les mésanges, y prospèrent. Elles contribuent activement à la prédation naturelle de certains ravageurs.

Des observatoires montrent également que la présence de vers de terre seraient plus importantes dans le verger que dans la vigne, du fait de l'enherbement de la plupart des parcelles notamment. Les sols s'en retrouvent plus riches et permettent une meilleure absorption des précipitations.



La pollinisation est également au cœur de la mécanique de production des vergers. Le pommier ne peut pas se féconder seul, et chaque verger dépend forcément des abeilles et autres insectes pollinisateurs pour pérenniser la récolte de fruits.

Au printemps, à la période dite de floraison, les vergers normands sont une véritable ruche à ciel ouvert. On estime l'aptitude des vergers à fournir des habitats aux pollinisateurs **4 fois supérieure à celle des grandes cultures, céréalières notamment.**

CHACQUE POMME EST UNE FLEUR QUI A CONNU L'AMOUR.

En termes d'utilisation d'eau, l'irrigation dans les vergers est interdite et la consommation d'eau pour élaborer du Pommeau de Normandie demeure assez faible.

C'est essentiellement au moment du lavage des fruits qu'un volume d'eau important est utilisé, mais très souvent en circuit fermé. Face à l'érosion, enfin, les vergers présentent divers atouts pour préserver les sols : pérennité et systèmes racinaires puissants qui permettent une bonne fixation du sol, présence d'un enherbement permanent sur le rang et l'inter-rang, faible travail du sol, etc.

L'ÉCOSYSTÈME D'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE GARANTIT UN LIEN IMPORTANT AU RESPECT DU TERRITOIRE ET DES SAVOIR-FAIRE.

Qu'elle soit labellisée bio ou non, la production de Pommeau de Normandie garantit un usage marginal de produits phytosanitaires.

Sur l'ensemble de la chaîne de production, le niveau de pertes est relativement faible : on l'estime inférieur à 5%. Les préoccupations sur les aspects cosmétiques du fruit n'existent pas et ne nécessitent donc pas l'emploi de produits de synthèse.

Enfin, nombreux sont les co-produits qui émergent de la transformation des pommes, à l'instar des pectines ou de l'alimentation animale.

COMMENT DÉGUSTER LE POMMEAU DE NORMANDIE ?

Le Pommeau de Normandie présente un incroyable équilibre de saveurs. Il est le fruit de ce subtil assemblage entre la profondeur du Calvados et la fraîcheur du jus de pommes.

Riche et gourmand, le Pommeau se boit bien frais : à l'apéritif, au cours d'un repas, ou à la fin, comme un vin doux naturel. Son onctuosité en fait le partenaire idéal des bartenders et des cuisiniers en herbe.

La mistelle présente une véritable complexité aromatique : on peut discerner des notes fruitées, empyreumatiques, voire épicées et boisées grâce à l'élevage en fûts de chêne français.

Brillant et limpide, sa robe est de couleur ambré, acajou. Le Pommeau de Normandie révèle un subtil équilibre entre douceur, acidité et amertume et se caractérise par une palette aromatique très riche : amandes, fruits confits, pruneaux ou cacao.

Sa température idéale de service est de 8 à 10° afin d'en apprécier toute la rondeur et ses saveurs fruitées, avec ou sans glaçon, selon la saison et les préférences de chacun.

LE POMMEAU DE NORMANDIE SE BOIT BIEN FRAIS.

Au cours des repas, sa personnalité sublime un foie gras, accompagne idéalement le melon, un fromage persillé, la tarte aux pommes ou les desserts au chocolat.

A la fin d'un dîner, on l'appréciera également comme un « vin de conversation », siroté en petites gorgées, accompagné d'une tuile au chocolat noir.

La douceur du Pommeau se décline aussi en cuisine, au cœur des sauces des viandes et des poissons, pour réaliser un sirop, une vinaigrette, parfumer une salade de fruits ou une crème anglaise.

Le Pommeau de Normandie s'apprécie enfin, en cocktail, dans des longs drinks rafraîchissants et audacieux.

LO
COCK



Saveurs intenses, o
Le Pommeau est idéal en long d

SS CKTAILS

*plus de cocktails
→ pommeaudenormandie.com*



complexes, fruitées.
drinks festifs et rafraîchissants.

QUATORZE

*Par Julien
(Nonna à Caen)*



INGRÉDIENTS

3 cl de Calvados
3 cl de shrub
2 cl d'aquafaba
4 cl de Pommeau de Normandie
Garnish : 1 biscuit normand

PRÉPARATION

Glacer le verre.

Dans le shaker, ajouter tous les ingrédients et la glace. Shaker une première fois.

Filter avec une passoire pour retirer la glace. Shaker une seconde fois sans glace (dry shake) pour obtenir la texture.

Verser dans le verre à travers une petite passoire pour avoir une belle texture lisse.

Ensuite râper le biscuit normand.

POMMEAU SOÛR

*Par Évisa
(Tranché à Rouen)*

INGRÉDIENTS

20 ml de vodka
40 ml de Pommeau de Normandie
50 ml de jus de citron jaune
30 ml de sirop de romarin
1 blanc d'œuf



PRÉPARATION

Placer tous les ingrédients dans un shaker et bien secouer d'abord sans glaçons pour émulsionner le blanc d'œuf.

Puis ajouter les glaçons et bien shaker à nouveau. Verser dans une coupe sans les glaçons, décorer avec une branche de romarin et un zeste de citron jaune.

OLD-FASHIONED

Par Guillaume (Chez Suzanne à Courseulles-sur-Mer)



INGRÉDIENTS

20 ml sirop de figue
40 ml scotch whisky
70 ml Pommeau de Normandie

PRÉPARATION

Verser d'abord le sirop de figue, puis ajouter le Pommeau et le whisky. Shaker.
Servir dans un verre type old-fashioned.

RIHARNA

*Par Julien
(Nonna à Caen)*

INGRÉDIENTS

0,5 cl d'absinthe
1 cl de jus de gingembre
3 cl de rhum épicé
4 cl de jus de pomme
4 cl de Pommeau de Normandie



PRÉPARATION

Verser un à un les ingrédients dans le shaker. Shaker intensément.
Verser sur un verre rempli de glace pilée.
Siroter à la paille.



POCITO

INGRÉDIENTS

7 cl de Pommeau de Normandie
2 cl de jus de citron
5 cl de Tonic
Glaçons

PRÉPARATION

Dans un grand verre type piscine incorporer successivement glaçons, jus de citron, Pommeau de Normandie.
Un coup de cuillère.
Compléter au Tonic. Un deuxième coup de cuillère. Servir.



Coquilles Saint-Jacques sauce mousseline aux senteurs de Pommeau

TEMPS DE PRÉPARATION 10 minutes
TEMPS DE CUISSON 5 minutes

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes :
12 noix de Saint-Jacques
2 jaunes d'œuf
100 g de crème épaisse
15 cl de Pommeau de Normandie
30 g de beurre
Sel, poivre

PRÉPARATION

Pour la sauce, faire cuire au bain-marie les jaunes d'œuf et le Pommeau, tout en fouettant. Saler et poivrer. Ajouter la crème jusqu'à obtention d'une sauce légèrement mousseuse.

Dans une poêle faire fondre le beurre et cuire les noix de Saint-Jacques, préalablement salées et poivrées, environ 2 minutes de chaque côté en prenant soin de les garder blondes.

Les poser sur la sauce et servir aussitôt.

Tarte fine aux pommes et au Pommeau

Recette de Mamie

TEMPS DE PRÉPARATION 20 minutes
TEMPS DE CUISSON 40 minutes

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes :
250 g de pâte feuilletée
6 pommes
Sucre en poudre
20 cl de Pommeau



PRÉPARATION

Sur un rond de pâte feuilletée, disposer en rosace les lamelles de pommes marinées dans le Pommeau.

Saupoudrer de sucre juste avant d'enfourner.

Déguster la tarte tiède accompagnée d'un verre de Pommeau.

plus de recettes

→ pommeaudenormandie.com

Soufflé au Pommeau de Normandie

*Recette de Philippe Hardy
(Le Mascaret)*

TEMPS DE PRÉPARATION 20 minutes

TEMPS DE CUISSON 30 minutes

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes :

2 œufs séparés en blancs et jaunes

2 c à s de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

2 c à s de Pommeau

200 gr de crème crue.

Un peu de beurre pour les moules à soufflé



PRÉPARATION

Battre en neige les blancs avec le sucre et le sucre vanillé.

Mélanger la crème avec les jaunes et le Pommeau. Y introduire délicatement les blancs en neige à la spatule.

Badigeonner de beurre et de sucre en poudre les moules à soufflé.

Verser la préparation dans les moules et cuire 6 min à 165°.

Foie gras parfumé au Pommeau

TEMPS DE PRÉPARATION 20 minutes

TEMPS DE CUISSON 15 minutes

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

1 Foie gras cru (500 g)

1 dl de Pommeau

2 cuil. à café de Sel

1 cuil. à café de poivre du Moulin

1 cuil. à café de sucre

1 cuil. à café de quatre épices



PRÉPARATION

Dénervier le foie gras. Mélanger le sel, sucre, poivre et quatre épices. Assaisonner et arroser le foie gras des deux côtés avec le Pommeau. Reconstituer le lobe, le rouler dans du film alimentaire et laisser reposer 1h au réfrigérateur.

Enlever le film, poser le foie dans un torchon propre, l'envelopper et ficeler les deux extrémités, bien serrer. Plonger le foie gras au torchon dans de l'eau bouillante salée et éteignez le feu sous votre casserole durant 8 mn. Sortir le foie, dérouler le torchon puis le rouler à nouveau.

Laisser reposer 12 heures au frais. Servir deux tranches par personne avec une compote de pommes.

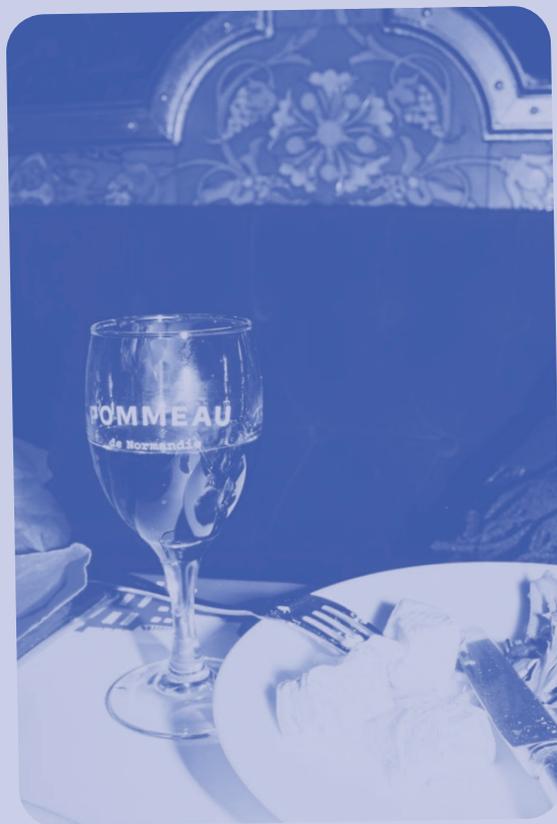
Déguster le foie gras accompagné d'un verre de Pommeau de Normandie bien frais.



A close-up photograph of a hand holding a glass of beer. The hand is positioned at the top left, with blue-painted fingernails. The glass is filled with a dark amber beer and has the text 'OMMEAU' and 'de Normandie' printed on it. The background is a field of tall, green grass, with some blades in the foreground being out of focus. The lighting is warm, suggesting a sunset or sunrise.

OMMEAU
de Normandie

ENGLISH VERSION



This symbol of Normandy's
gastronomic heritage is lovingly
crafted by both large distilleries
and small artisanal producers.

A NORMAN CONQUEST

Pommeau de Normandie is a popular local aperitif. For 500 years, it has been Normandy's best-kept secret.



THERE ARE NO OFFICIAL RECORDS TO TELL US WHEN POMMEAU DE NORMANDIE WAS FIRST PRODUCED.

A traditional, local beverage, today Pommeau de Normandie is to Calvados what Pineau des Charentes is to Cognac. Its origins probably date back to the 16th century with the development of distillation in Western France.

Already at that time, many farmers had the habit of adding “cider eau-de-vie” (Calvados) to their freshly-pressed apple juice.

This operation — known as “mutage” — has long reflected a traditional savoir-faire, known only to the inhabitants of the region.

THE TRADITION HAS ENDURED OVER THE CENTURIES AND THE TECHNIQUE HAS GRADUALLY BEEN PERFECTED.

However, the sale of Pommeau de Normandie was prohibited for many years.

The first attempts to officially sell Pommeau de Normandie, in fact, only go back to 1946 when a group of producers sought to promote what was then referred to as a “cidre de liqueur” (liqueur cider). They did not succeed because the sale of cider-based aperitifs was still prohibited at that time by a decree dating from 1935. However, insisting on the fact that it was an ancestral product, in 1948, they then

submitted an application for a “Pineau normand” (Normandy Pineau) made from cider and Calvados to be recognised as an appellation d'origine contrôlée (AOC). Renamed “Pommeau de Normandie” (Pommeau from Normandy) in 1972, this aperitif drink remained barred from distribution channels until 1981, when a special dispensation authorised its sale.

The following year, the ANIPP — Association Nationale Interprofessionnelle des Producteurs de Pommeau (National Interprofessional Association of Pommeau Producers) — was set up by 15 producers producing 12 000 bottles between them at the time.

Two years later, sales had risen to 150,000 bottles. The product had been an instant hit.

Since 1986, the conditions of production of Pommeau de Normandie have been progressively established and protected by decree.

POMMEAU DE NORMANDIE OBTAINED AOC STATUS IN 1991.

Since it obtained AOC status, more and more producers, large and small, have been producing and promoting Pommeau. Around 100 companies are now involved in the preservation and sale of this fabulous traditional beverage.

In 2022, over 600,000 bottles were sold.



A UNIQUE TERROIR

Normandy has a climate and soil that are ideal for apple growing.

→ 10

POM...POM...POM!

The orchards used to produce Pommeau de Normandie cover 800 hectares.

Growing on these thousands of trees are 108 varieties of cider apples selected for their high polyphenol content and their organoleptic qualities.

These cider apple trees flourish in Normandy's ideal climate of regular and abundant rainfall and maritime influences. The seasonal variations in temperature are small, the landscape is gently rolling and the soils are rich.

These trees stand, like symbols, marking the Normandy landscape.

THE POMMEAU DE NORMANDIE AOC AREA OVERLAPS WITH THOSE OF THE CALVADOS AOCs.

The Pommeau de Normandie AOC area covers part of the French departments of Calvados, Eure, Manche, Mayenne, Oise, Orne, Sarthe and Seine-Maritime.

This area has a humid oceanic climate with no lack of water in the summer and boasts a wide variety of soil types. This AOC area mainly covers the parts of Normandy where the traditional orchards (i.e. the orchard meadows) and distillation practices have been preserved.

These are areas of bocage countryside with a high proportion of grassland where the growing of cider fruit is sometimes combined with the farming of livestock. All the operations involved in the crafting

of Pommeau de Normandie must be carried out within this geographical area: the harvesting of the fruit, the processing, the "mutage" and the ageing.

THE APPLE TREES MUST BE IDENTIFIED, LISTED AND CATEGORISED.

These apple orchards grow at least 70% of what are known as "phenolic" varieties, commonly referred to as bitter and bittersweet apples, with exotic names such as Bedan, Domaine, Doux Lozon, Fréquin rouge, Marin Onfroy, Mettais, Noël des Champs, Taureau and Doux Rille.



PROUDLY MADE IN NORMANDY

The crafting of Pommeau de Normandie, a blend of fresh apple juice and Calvados, requires patience and precision.

→ 06

IT ALL STARTS WITH THE APPLE TREES. NATURALLY.

These orchard apple trees belong to a list of varieties that reflects local uses and specificities. At least 70% of them grow bitter or bittersweet apple varieties. "low-stem" orchards in specialised orchards.

In the orchard meadows, the trees are grown as high stem and spaced at least 5 metres apart, the soil is systematically grassed except for the area around the tree trunks which can be weeded to a radius of 0.30 metres.

These trees are often of varying ages as they are continually being replaced.

The specialised orchards on the other hand, are made up of homogeneous rows of trees with a tree planted every 2 to 3 metres and spaced about 5 metres apart.

The average yield of the orchard meadows is set at 20t/hectare, while that of the “low-stem” orchards is 30t/hectare.

The fruit’s production conditions (varieties, soil, climate, growing methods) determine the specific character (sugar and phenolic compound content, aromatic qualities) of the apple musts used to craft Pommeau de Normandie.

The phenolic varieties must constitute at least 70% of the composition of the apple musts. Additionally, an apple must cannot be produced from only one type of apple and no one variety can make up more than 50% of the juices’ composition.

Once harvested, the apples are crushed. The pulp thus obtained is pressed without any mixing. The juice must have a minimum natural sugar content of 108 grams per litre. It can be clarified by depectinisation, racking or, occasionally, will be used unclarified. The fermentation of the apple must is then stopped by the addition – at the right time – of Calvados, Calvados Pays d’Auge or Calvados Domfrontais aged at least one year in wood and with an alcoholic strength by volume of over 65%.

THIS OPERATION IS KNOWN AS “MUTAGE”

The resulting Pommeau is then aged in oak barrels for a minimum of 14 months.

As alcohol inhibits the action of yeast and bacteria, the sugar and alcohol contents change little after this time, but the alcohol evaporates slightly.

The liquid is regularly worked to ensure a perfect homogenisation and an oxidation of the polyphenols necessary to create its characteristic colouring.

The resulting pommeau can be crafted from the blending of several production batches.

It is then filtered and bottled.

Pommeau de Normandie contains at least 69 grams of unfermented sugars per litre and its alcoholic strength is between 16% and 18%.



IN PERFECT HARMONY

With 800 hectares of orchards containing thousands of apple trees: Pommeau de Normandie follows the rhythm of the ecosystems.



AT A TIME OF CLIMATE EMERGENCY, THESE THOUSANDS OF TREES ACT AS EXCELLENT CAPTORS OF GREENHOUSE GASES

Some estimate that the carbon sequestration in a cider apple orchard is in the range

of 35 to 50 tonnes of carbon/hectare over a 25-year period.

The wide diversity of fruit varieties also ensures the sustainability of the harvests and a high resistance to climate variations. Orchards also offer benefits in terms of creating habitats for living organisms. Their horizontal and vertical structure provides a diversity of habitats and resources to encourage biodiversity: shelter in winter, reproduction, food.

THE ORCHARDS ARE HOME TO AN ABUNDANCE OF FAUNA.

The apples are grown in the heart of the Normandy bocage, and several species of birds, notably tits, thrive here. These birds actively contribute to the natural predation of certain pests.

Observation centres also show that there is a greater presence of earthworms in an orchard than there is in a vineyard, for example, due in particular to the grassing of most of the plots. The soils are therefore richer and better able to absorb the rainfall. Pollination is also fundamental to the orchards' production mechanics. The apple tree cannot pollinate itself and each orchard must therefore rely on bees and other pollinating insects to ensure the long-term viability of its fruit harvest. In spring, during the flowering period, the Normandy orchards are literally buzzing with activity!

The orchards' ability to provide habitats for pollinators is estimated to be 4 times greater than that of field crops, particularly cereals.

EACH APPLE IS A FLOWER THAT HAS EXPERIENCED LOVE.

In terms of water usage, irrigation is prohibited in the orchards and the water

consumed in the making of Pommeau de Normandie remains fairly low.

A large volume of water is used for the washing of the fruit, but this is very often in a closed circuit.

Lastly, orchards have various advantages when it comes to preserving the soil and combatting erosion: strong, durable root systems that enable a good fixation of the soil, permanent grass cover in the rows and inter-row areas, little ploughing of the soil, etc.

In France, water erosion is responsible for the loss of 1.5 tonnes / hectare of soil each year.

IN ADDITION, THE AOC ECOSYSTEM PROVIDES AN IMPORTANT GUARANTEE THAT THE LOCAL AREA, NATIVE SPECIES AND TRADITIONAL KNOW-HOW ARE BEING RESPECTED

Whether certified organic or not, Pommeau de Normandie production ensures a low level of phytosanitary product use with mixed farming ensuring that natural fertilisation takes place, thanks notably to the presence of livestock.

The amount of lost fruit is relatively low throughout the production chain: it is estimated to be less than 5%. The producers are not bothered about the aesthetics of the fruit (in terms of its shape, colour or conformity) and phytosanitary products are therefore not needed to control these features.

Lastly, the processing of apples and pears produces many by-products including pectins, animal feed, fertilisers or anaerobic digestion.

WHAT'S THE BEST WAY TO ENJOY POMMEAU DE NORMANDIE?

Delectably luscious, Pommeau is best enjoyed chilled: as an aperitif, over the course of a meal, or at the end, like a “vin doux naturel”. Its smoothness makes it the ideal ingredient for bartenders and budding cooks.

→ 20

Pommeau de Normandie boasts an incredibly fine balance of flavours. It is the result of a subtle blend of the deep aromas and flavours of the Calvados and the freshness of the apple juice.

Pommeau de Normandie has a great aromatic complexity: it boasts fruity, empyreumatic or even spicy and oaky notes thanks to its ageing in French oak barrels. It is clear and bright in appearance with an amber or mahogany hue. Pommeau de Normandie reveals a subtle balance of sweetness, acidity and bitterness and is characterised by a very rich array of aromas: almonds, candied fruit, prunes or cocoa.

The ideal serving temperature to appreciate its smooth character and all its fruity flavours is 8 to 10°C. It can be served with or without the addition of ice, according to the time of year and personal preferences.

POMMEAU DE NORMANDIE IS BEST ENJOYED WELL CHILLED.

When served with a meal, it works really well with foie gras, melon, blue cheese, apple pie or chocolate desserts.

It can also be enjoyed as an after-dinner “sipper”, ideally with a thin square of dark chocolate.

The sweetness of Pommeau can also be great for cooking, in meat and fish sauces, to make a syrup or a vinaigrette, or for flavouring a fruit salad or custard.

And, of course, Pommeau de Normandie can also be enjoyed in original cocktails and refreshing long drinks.



COCKTAILS AND RECIPES

Due to its natural high sugar content, Pommeau is the ideal ingredient for cocktails or food recipes.

→ 26

Visit pommeaudenormandie.com for cocktails and recipes in english.



POM
de No

MEAU
ormandie



pommeaunenormandie.com

POMMEAU

de Normandie

