|  |
| --- |
| DOCUMENT DE RECHERCHE |

LE CALVADOS :

Le Calvados a obtenu son [appellation d'origine contrôlée](https://fr.wikipedia.org/wiki/Appellation_d%27origine_contr%C3%B4l%C3%A9e) (AOC) en [1942](https://fr.wikipedia.org/wiki/1942). Après une simplification des appellations en [1984](https://fr.wikipedia.org/wiki/1984), elles sont désormais au nombre de trois selon des aires géographiques de production strictement délimitées par l’[INAO](https://fr.wikipedia.org/wiki/Institut_national_des_appellations_d%27origine) :

* le « Calvados » (74 % de la production totale de calvados) doit provenir de la distillation d’un cidre fabriqué à partir de pommes de Normandie ; la distillation peut être simple ou double.
* le « Calvados Pays d’Auge » (25 % de la production) doit provenir de la distillation d’un cidre fabriqué à partir de pommes du [pays d’Auge](https://fr.wikipedia.org/wiki/Pays_d%E2%80%99Auge)  ; la distillation double s’effectue dans un [alambic](https://fr.wikipedia.org/wiki/Alambic) à repasse.
* le « Calvados Domfrontais » (1 % de la production) a obtenu son AOC en 1997 et doit provenir de la distillation d’un cidre fabriqué à partir de pommes de la région domfrontaise et d’au moins 30 % de poires à poiré. Les pommes et poires utilisées sont issues de sols granitiques. La distillation simple s’effectue en alambic à colonne. Le vieillissement se fait en fûts de chêne pendant trois ans minimum.

Les variétés de pommes utilisées sont appelées « pommes à cidre ». Elles sont soit douces (comme la variété [rouge duret](https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Rouge_duret&action=edit&redlink=1)), acidulées (comme la variété [rambault](https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Rambault&action=edit&redlink=1)), ou amères (comme la [mettais](https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Mettais&action=edit&redlink=1), la saint-martin, la [frequin](https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Frequin&action=edit&redlink=1) ou la [binet rouge](https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Binet_rouge&action=edit&redlink=1)), cette dernière catégorie étant composée de variétés non comestibles. La raison pour laquelle on utilise des pommes amères est qu'avec des pommes sucrées les boissons alcoolisées seraient trop sucrées.

Le fruit est récolté (le plus souvent à la main) et pressé. Le produit fermenté est le cidre.

La transformation du cidre en Calvados se fait par distillation. Il existe 2 méthodes. La distillation avec un alambic à colonne dit de « premier jet ».

La double distillation s’effectue au moyen d’un [alambic](https://fr.wikipedia.org/wiki/Alambic) à repasse dans un alambic de cuivre en deux chauffes successives. La première chauffe est effectuée à partir du cidre pour obtenir le « brouillis », ou « petites eaux », qui titre à 28 ou 30° et dont les « têtes » (les produits plus légers, premiers arrivés dans la distillation) et les « queues » (les produits plus lourds, arrivés en fin de distillation) auront été éliminés car peu intéressants pour le produit final. La deuxième chauffe consiste à distiller les petites eaux en écartant à nouveau les têtes et les queues, pour donner la « bonne chauffe ». Pour avoir droit à l’appellation « calvados », cette « bonne chauffe » ne doit pas excéder 72°.

Le calvados doit être vieilli au moins deux ans en fûts de [chêne](https://fr.wikipedia.org/wiki/Ch%C3%AAne), ce qui lui donne une couleur ambrée. En mélangeant le calvados avec du moût [de pomme](https://fr.wikipedia.org/wiki/Jus_de_pomme), on obtient le [pommeau de Normandie](https://fr.wikipedia.org/wiki/Pommeau_de_Normandie), qui titre entre 16° et 18° d’alcool.

Le calvados se sert sec, en cocktail, en apéritif, en « [trou normand](https://fr.wikipedia.org/wiki/Trou_normand) » et en digestif. Il s’accorde parfaitement avec les [fromages](https://fr.wikipedia.org/wiki/Fromage), les [chocolats](https://fr.wikipedia.org/wiki/Chocolat), les desserts, les crèmes au chocolat et les glaces. Le calvados entre dans la composition de nombreuses recettes normandes, comprenant des pommes, des crevettes, du veau ou du poulet. On s’en sert pour flamber, surtout les tartes. Une version moderne allégée du trou normand fort populaire consiste à le servir en sorbet.

 Calvados Père-Magloire

 Calvados Boulard

 Calvados Coquerel

 Calvados Lecompte