

## COMMUNIQUE DE PRESSE

### L'« EAU-DE-VIE DE CIDRE DE BRETAGNE » est reconnue en appellation d'origine contrôlée (AOC)



*Crédits photos : INAO*

Le Comité national des vins, des Boissons spiritueuses et des Eaux-de-vie de l'INAO a adopté, lors de sa séance du 12 février 2015, le projet de cahier des charges « Eau-de-vie de cidre de Bretagne ». Le décret d'homologation en appellation d'origine contrôlée (AOC) est paru au journal officiel le 15 février 2015.

«L'Eau-de-vie de cidre de Bretagne » se caractérise par une robe limpide, pâle à ambrée, et présente au nez des notes fruitées, florales. Elle présente en bouche des caractères de rondeur avec fréquemment des notes légèrement boisées, de vanille, de pommes, de fruits, avec une finale d'une grande complexité aromatique.

L'aire géographique s'étend sur 372 communes représentant un tiers de la région administrative «Bretagne», et formant trois sous-ensembles très découpés qui sont localisés respectivement sur le littoral sud, le littoral nord sur un secteur oriental comprenant les vallées de la Vilaine et de ses affluents, ainsi qu'une partie du Pays de Rennes.

La zone géographique repose en totalité sur le massif armoricain. Elle exclut les marais, les parties dominées par les limons profonds, ainsi que les formations superficielles sur grès et granit. Elle abrite également des savoir-faire de cidrification très aboutis, des matériels de distillations de petite dimension très spécifiques et des chais de vieillissement volontairement non-climatisés abritant de la futaille de petite dimension.

Le climat est très océanique avec des températures douces et des précipitations régulières mais non excessives (inférieures à 1100 mm) en raison de son altitude limitée à 120 m. Les variations de températures et d'humidité relative entre les saisons sont faibles.

L'eau-de-vie vieillie est élevée en récipient de bois de chêne sessile ou pédonculé d'une capacité inférieure ou égale à 700 litres durant une période minimale de 24 mois à compter de la date de mise sous bois.

L'eau-de-vie de cidre de Bretagne vieillie pour laquelle le millésime de l'année de distillation est revendiqué, est élevée en récipient en bois de chêne au moins 10 ans.

Les régions de production d'eau-de-vie de cidre de Bretagne sont identifiées depuis le 19<sup>ème</sup> siècle essentiellement des zones proches des centres urbains ou des ports de pêche, où la production d'eau-de-vie de cidre est corrélée au développement de l'activité des navires hauturiers. Les ports de Saint-Malo, Paimpol, Binic, Saint-Quay-Portrieux, la zone côtière du sud Finistère et du Morbihan ont ainsi induit le développement de nombreux petits vergers dans la vallée de la Rance, l'ensemble du pays Goëlo, le sud Cornouaille (Fouesnant), les régions de Lorient et d'Auray. La pêche à la morue pratiquée par les marins bretons participera ainsi significativement au développement et au rayonnement extérieur de l'eau-de-vie de Bretagne.

#### **Contacts Presse :**

Elodie SOUMAGNAC 01 73 30 38 14 / Nadia MICHAUD 01 73 30 38 78

Les pommiers à cidre, dont dérivent les variétés utilisées actuellement, sont arrivés en Bretagne depuis l'Espagne et la Normandie au XVe siècle. Ces variétés riches en composés phénoliques ont supplanté les pommes sauvages utilisées jusqu'à lors et permis d'importants progrès dans l'élaboration du cidre, car ces composés phénoliques ralentissent la fermentation et facilitent le développement aromatique des cidres à distillés. Aujourd'hui encore, le verger est caractérisé par l'amertume de la majeure partie de ses variétés.

Les pommes récoltées bénéficient du savoir-faire historique de transformation et d'assemblage des cidriers en fournissant un cidre de distillation de longue conservation avec une bonne complexité aromatique. Les distillateurs ont progressivement adapté le matériel de distillation aux caractéristiques de ces cidres en ne retenant que des colonnes de faible hauteur avec un nombre de plateaux limité. Ils ont su aussi développer des stratégies de vieillissement sous bois en petit volume qui, appliquée à ces distillats, dans des chais soumis à l'ambiance océanique douce et humide du climat breton, permettent d'obtenir le caractère fruité et finement boisé des eaux de vie de cidre de Bretagne.

**Données chiffrées en 2014 :**

- production de 760 hl d'alcool pur
- 20 à 22 opérateurs en Bretagne

**Contacts Presse :**

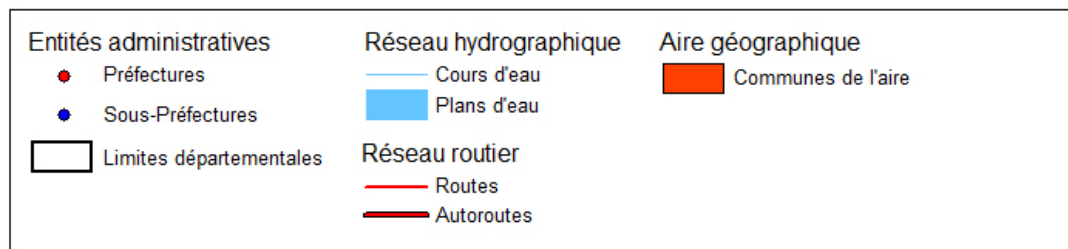
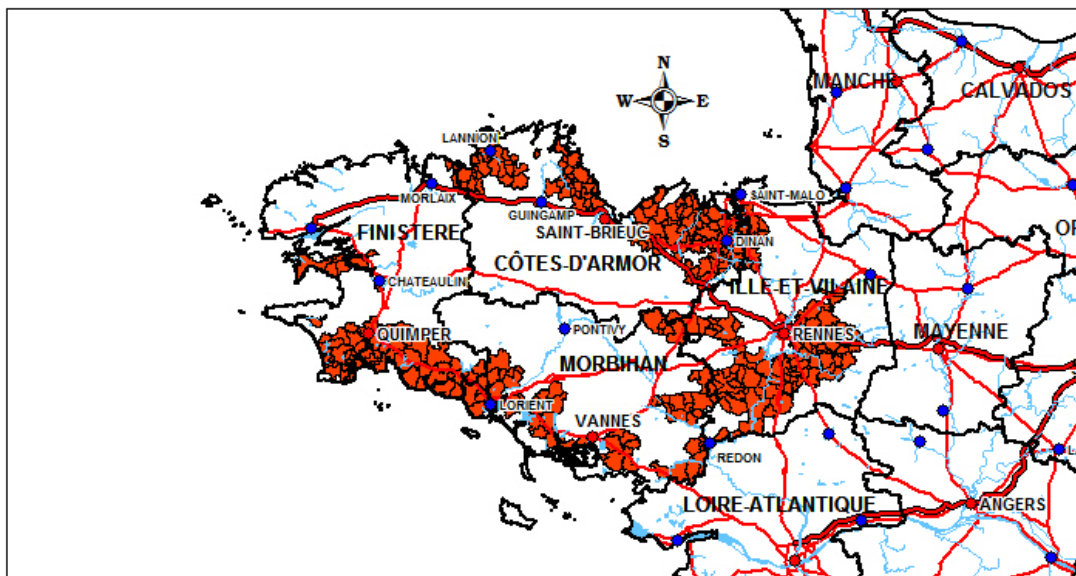
Elodie SOUMAGNAC 01 73 30 38 14 / Nadia MICHAUD 01 73 30 38 78



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ



## Aire géographique EAU-DE-VIE DE CIDRE DE BRETAGNE



SOURCES : BDCARTO-MAPINFO, INAO, 06/2014

Contacts Presse :

Elodie SOUMAGNAC 01 73 30 38 14 / Nadia MICHAUD 01 73 30 38 78