



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

<https://www.inao.gouv.fr/>

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Montreuil,
le 4 juillet 2018

Le Cidre Cotentin obtient l'AOP

Les producteurs de Cidre Cotentin pourront désormais apposer le logo appellation d'origine protégée sur leurs bouteilles. Ce signe officiel européen distingue un produit dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées sur un seul et même territoire (voir carte).

L'appellation : l'AOP Cidre Cotentin est un cidre élaboré à partir de pur jus de pommes à cidre issues de variétés traditionnelles telles que «Belle fille de la Manche», «Marie-Ménard» ou encore «Clos Renaux».

Arômes et saveurs : il offre au nez des arômes subtils, où se retrouvent des notes de beurre et d'herbes séchées. Son acidité discrète lui assure un bel équilibre en bouche et laisse s'exprimer une amertume d'une grande fraîcheur. À noter : cette amertume est plus nette lorsque le Cidre Cotentin est complété sur son étiquette de la mention « extra-brut ».

Un territoire : le Cotentin porte un verger à cidre réputé depuis le XIII^{ème} siècle avec l'arrivée, par bateau, de variétés tanniques venues du Nord-Ouest de l'Espagne.

La présence de parcelles abritées permet aux pommiers de s'adapter aux conditions venteuses, et d'éviter la chute des fruits avant complète maturité.

Les pommes sont aujourd'hui récoltées au sein d'une zone qui occupe la moitié nord du département de la Manche. Toutes les opérations, de la production de pommes à la prise de mousse du cidre, sont réalisées au sein de ce territoire.

Un savoir-faire : au fil des décennies, les producteurs ont maintenu des usages cidricoles et transmis des savoir-faire de fabrication typiques : pratique exclusive de la prise de mousse naturelle en bouteilles sans gazéification ni pasteurisation.

La production : on dénombre aujourd'hui 9 opérateurs de Cidre Cotentin AOP pour une production annuelle de 120 000 bouteilles (données 2017).

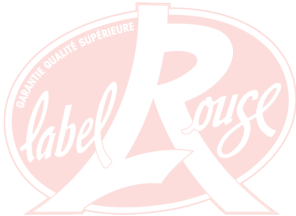


Contact presse/communication :

Nadia Michaud - Responsable du service communication
n.michaud@inao.gouv.fr 01 73 30 38 78

Josselin Aubrée - Chargé de communication
j.aubree@inao.gouv.fr 01 73 30 38 39

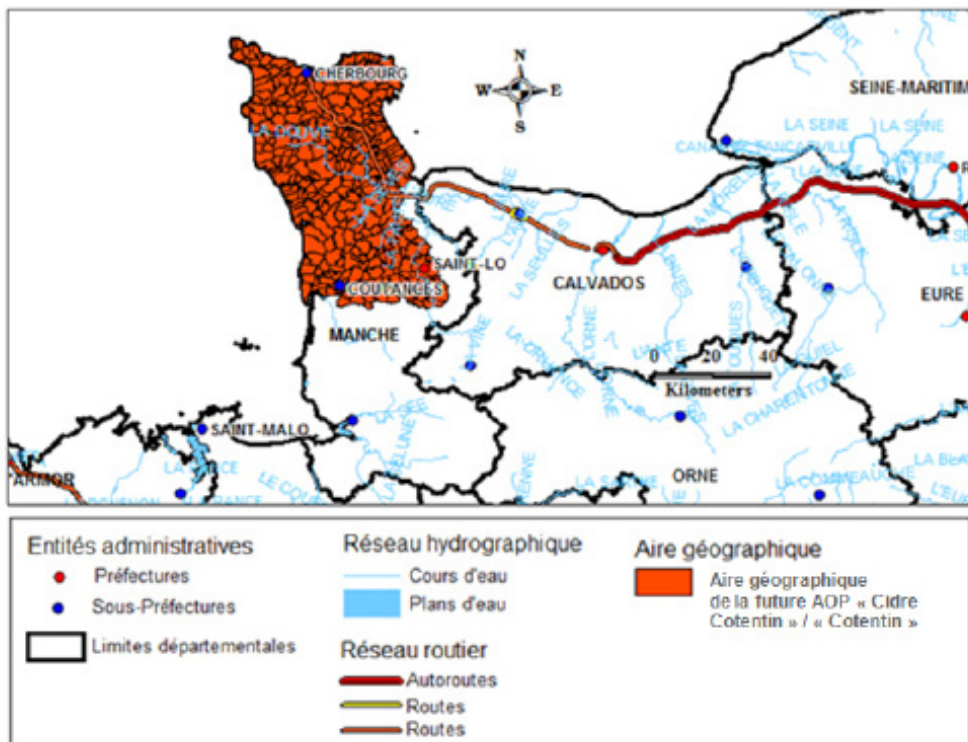
Rendez-vous sur : YouTube Facebook



COMMUNIQUÉ DE PRESSE



**Aire géographique
du « Cidre Cotentin » ou « Cotentin »**
Sources : BDCARTO-IGN, MAPINFO, INAO, 04/2014



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Contact presse/communication :
Nadia Michaud - Responsable de la communication
n.michaud@inao.gouv.fr 01 73 30 38 78

Josselin Aubrée - Chargé de communication
j.aubree@inao.gouv.fr 01 73 30 38 39

Rendez-vous sur : YouTube