Le « Cidre du Perche » ou « Perche » reconnu en AOP

Le « Cidre du Perche » ou « Perche » est officiellement reconnu en Appellation d'origine protégée (AOP) : l'AOP a été enregistrée le 23 juin 2022 par la Commission européenne, lui conférant ainsi une protection à l'échelle européenne. Cette reconnaissance, après la reconnaissance en AOC au niveau national en 2020, vient valoriser le savoir-faire des cidriers percherons qui ont su adapter leurs pratiques à leurs contraintes pour élaborer un produit original.

Un nouveau venu dans la famille des cidres et poirés AOP

Le « Perche » vient compléter la palette aromatique des cidres et poirés AOP. Tandis que les autres AOP cidricoles ont des identités marquées par le moelleux, la fraîcheur ou l'amertume, le « Perche » se distingue par son équilibre entre les saveurs sucre, amertume et acidité. Il présente des notes fruitées, une légère amertume en milieu de bouche et une note de fraîcheur en fin de bouche.

L'adaptation au climat tardif

Le « Cidre du Perche » est une belle illustration de l'adaptation des pratiques humaines aux conditions naturelles. Le Perche est une région caractérisée par la tardivité de son climat. Son climat de type océanique subit des influences continentales et connait en conséquence des amplitudes de température marquées entre des étés chauds et des hivers froids et des gelées tardives fréquentes. Afin de se prémunir des effets du gel, les producteurs ont au fil du temps sélectionné des variétés à floraison tardive. Cette floraison décalée induit une maturité décalée dans le temps. Le brassage des pommes intervient donc plus tard dans l'année, principalement à partir de mi-novembre. A cette époque, les chais sont plus frais, la fermentation en cuve est plus lente et s'étale donc sur une durée plus longue : 8 semaines minimum en comparaison de 6 semaines dans les autres secteurs de Normandie.

L'élaboration du « Perche »

Comme les autres cidres en AOP, le « Perche » est élaboré exclusivement à partir de pur jus de pommes frais sans utilisation de concentré. Son effervescence est obtenue par prise de mousse en bouteille. Il n'est ni pasteurisé, ni gazéifié. Il doit sa couleur jaune doré à orangé et son profil aromatique spécifique à son assemblage variétal. Son cahier des charges autorise une quarantaine de variétés (dont certaines très locales : gringoire, queue torse, groseille, …) parmi les plus de 200 présentes en Normandie. Ce sont la fermentation lente en cuve puis la prise de mousse en bouteille qui contribuent au développement de ses arômes.

AOP Cidre du Perche ©ASGARD, BOISARD

Données chiffrées

7

opérateurs (producteurs de fruits et élaborateurs), tous certifiés en agriculture biologique et 1 nouvel opérateur en cours d’habilitation

152 500

bouteilles en récolte 2020

153 ha

de vergers

Consulter le cahier des charges sur la fiche du produit

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/cidre-du-perche-ou-perche-reconnu-aop*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/produit/cidre-du-perche-ou-perche-16107
2. https://www.inao.gouv.fr/actualites/reconnaissance