RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ


Pommeau

Pommeau de Normandie

Autres boissons spiritueuses

LE PRODUIT

L'AOC Pommeau de Normandie est un savoureux mariage de purs jus de pommes à cidre (moût) et de calvados. Le calvados vient arrêter la fermentation de ce moût. Cette boisson spiritueuse de mutage est ensuite vieillie sous bois pendant au moins 14 mois. Elle présente une robe jaune paille à acajou. L'eau-de-vie utilisée pour le mutage peut être du Calvados, du Calvados Domfrontais ou du Calvados Pays d'Auge. Sa teneur en sucre est au moins de 69 g/litre et son taux d'alcool est compris entre 16 et 18° pour un équilibre gustatif parfait.

ARÔMES ET SAVEURS

Le Pommeau de Normandie présente une grande complexité aromatique. On peut y discerner des senteurs florales, fruités, épicées et boisées aussi bien que des notes de torréfaction, résultat de la fusion des arômes du fruit et de l'eau-de-vie au cours de l'élevage en fûts de chêne.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire de production de l'AOC Pommeau de Normandie correspond presque à la même aire que celle de l'AOC Calvados. Elle est composée d'un peu moins de 1600 communes. Elle s'étend sur une grande partie de l'ancienne Basse Normandie (Manche, Calvados et Orne) et sur une partie des départements de l'Eure, de la Seine-Maritime , de la Mayenne, de la Sarthe et de l'Oise.

UN PRODUIT RECONNU

Le mutage consiste à arrêter la fermentation du moût par ajout d'alcool. En Normandie, les conditions de production des fruits (variétés, sols, climat, itinéraire cultural...) donnent, pour l'élaboration de Pommeau, des moûts riches en sucre et en composés aromatiques. Le vieillissement sous bois permet de marier et de développer les arômes qui font la spécificité du Pommeau de Normandie.

Le saviez-vous

Si la fabrication d'une boisson par mutage était courante dans les fermes, sa commercialisation est récente. Un décret de 1935 interdisait la vente d'apéritif à base de cidre, au profit des produits à base de raisin. Après des tentatives infructueuses sous le nom de cidre de liqueur ou de Pineau normand, les producteurs le baptisent Pommeau de Normandie en 1972 et obtiennent le droit de le vendre en 1981. Il est reconnu en AOC en 1991.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Situation :
L'aire de l'A.O.C. Calvados s'étend sur 1566 communes en totalité et 228 communes en partie, situées dans les départements du Calvados, de l'Orne, de la Manche et de l'Eure mais aussi de la Seine Maritime, de la Mayenne, de la Sarthe, de l'Oise et de l'Eure et Loir, soit environ un million d'hectare.

Carte

Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Normandie Terre d'Appellations Cidricoles

ZA de Cardonville
8 rue de la Liberté
14740 THUE ET MUE

Président(e) : FEREY Damien **Contact :** Caroline MARIE
Mél. : cmarie@aocidricoles.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Caen

---

6 boulevard Général Vanier
14053 CAEN CEDEX 4
CS 65321

N°SIRET : 13000270200095
Tél. : 02 31 95 20 20
Fax : 02 31 43 53 01
Mél. : INAO-CAEN@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

CERTIS

Siège
Immeuble Le Millepertuis

35650 LE RHEU
Les Landes d’Apigné

N°SIRET : 52825479000017
Président(e) : DAVID Michel **Contact :** Vincent COUEPEL
Tél. : (33) (0)2 99 60 82 82
Fax : (33) (0)2 99 60 83 83
Mél. : certis@certis.com.fr

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/pommeau-de-normandie-24376*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IG_PommeaudeNormandie_A_202105.pdf
2. mailto:cmarie@aocidricoles.fr
3. mailto:INAO-CAEN@inao.gouv.fr
4. mailto:certis@certis.com.fr