



Pommeau du Maine

Autres boissons spiritueuses

LE PRODUIT

Alliance de moût de pommes à cidre et d'Eau-de-vie de cidre du Maine, le Pommeau du Maine est une boisson spiritueuse de mutage vieillie sous bois pendant au minimum 21 mois. Il présente une robe limpide, ambrée à acajou. Le mutage consiste à bloquer la fermentation du moût (ce qu'on a extrait du pressurage du fruit). Le Pommeau contient ainsi au minimum de 90 grammes de sucre par litre. Son taux d'alcool est compris entre 16 et 18%.

ARÔMES ET SAVEURS

Le Pommeau du Maine révèle un équilibre entre la douceur, l'acidité et une légère amertume. Il

possède une riche palette aromatique variant selon l'âge du produit : arômes subtils de fruits confits, de fraises et de cacao.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire de production du Pommeau du Maine est constituée de 141 communes situées au sud du département de la Mayenne et sur la frange nord du département du Maine-et-Loire.

UN PRODUIT RECONNU

Dans le Maine, à la faveur de l'interdiction de la culture de la vigne au XVII^e siècle, la pratique du pré verger s'est développée. Elle permet sur une même parcelle de récolter des fruits tout en produisant des fourrages ou des céréales. 50 % du verger est encore conduit de cette façon. La sélection des parcelles permet d'obtenir des fruits riches en sucre et ainsi un pommeau de grande qualité.

Le saviez-vous

Le Pommeau du Maine est le cousin du Pineau des Charentes. L'un est élaboré par mutage à base de moût de pomme et d'eau-de-vie de cidre du Maine, l'autre à partir de moût de raisin et d'eau-de-vie de Cognac. Cet apéritif était d'ailleurs autrefois désigné sous le nom de "pinot". C'est seulement en 1972 que les élaborateurs obtiennent le droit de le commercialiser et le baptisent "Pommeau".

Informations techniques

[Cahier des charges](#)

[Contenu Cahier des charges](#)

[Textes réglementaires](#)

[Contenu Textes réglementaires](#)

[Aire géographique](#)

[Carte](#)

[Aire géographique](#)

[Contacts](#)

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat Pommeau et Fine du Maine

[Chambre Régionale d'Agriculture](#)

9 rue André Brouard

49105 ANGERS
CS70510

Contact : Alain AIRAUD
Tél. : 0645702230
Mél. : alain.airaud@pl.chambagri.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)
CERTIPAQ

Siège
84 boulevard Montparnasse
75015 PARIS

N°SIRET : 41226101800094
Contact : Gaël du CHELAS
Tél. : 01 45 30 92 92
Fax : 01 45 30 93 00
Mél. : certipa@certipa.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 03 88 19 16 79
Fax : 03 88 19 55 29
Mél. : certipa@certipa.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture
52, avenue des Iles
74994 ANNECY CEDEX 2

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 04 50 88 18 78
Fax : 04 50 88 18 78
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ
56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ
75 Bd Lamartine
72000 LE MANS

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 43 14 21 11
Fax : 02 43 14 27 32
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ
10 rue des écoles
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 90 22 78 12
Fax : 04 90 22 78 27
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ
ZI le Brézet-Est
10 rue des Frères Lumière
63100 CLERMONT-FERRAND

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : (33) (0)4 73 17 33 80
Fax : (33) (0)4 73 29 03 96
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO
Siège
56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

N°SIRET : 79018949200024

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 51 05 14 92

Fax : 02 51 36 84 63

Mél. : certipa@certipa.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ

rue de la délivrande

14000 CAEN

Tél. : 02 31 94 25 36

Fax : 02 31 53 26 58

Mél. : slepesteur@certipa.com

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/pommeau-du-maine-24377>

List of links present in page

1. <mailto:alain.airiaud@pl.chambagri.fr>
2. <mailto:INAO-CAEN@inao.gouv.fr>
3. <mailto:certipa@certipa.com>
4. <mailto:certipa@certipa.com>
5. <mailto:certipa@certipa.com>
6. <mailto:certipa@certipa.com>
7. <mailto:certipa@certipa.com>
8. <mailto:certipa@certipa.com>
9. <mailto:certipa@certipa.com>
10. <mailto:certipa@certipa.com>
11. <mailto:slepesteur@certipa.com>