





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, fruitées, 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)

Le Collectif de l'échalote traditionnelle de Bretagne

Bretteville l'Orgueilleuse

ZA de Cardonville

8 rue de la Liberté

14740 THUE ET MUE

Contact : Caroline MARIE

Tél. : 0231531761

Mél. : cmarie@aocdricoles.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. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 03 88 19 16 79

Fax : 03 88 19 55 29

Mél. : certipaq@certipaq.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. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ
rue de la délivrande
14000 CAEN

Tél. : 02 31 94 25 36
Fax : 02 31 53 26 58

Mél. : slepesteur@certipaq.com

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/pommeau-de-normandie-13113>

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:certipaq@certipaq.com>
5. <mailto:certipaq@certipaq.com>
6. <mailto:certipaq@certipaq.com>
7. <mailto:certipaq@certipaq.com>
8. <mailto:certipaq@certipaq.com>
9. <mailto:certipaq@certipaq.com>
10. <mailto:certipaq@certipaq.com>
11. <mailto:certipaq@certipaq.com>
12. <mailto:slepesteur@certipaq.com>