



Château de Hauteville, Eric Bordelet Cidres et Poirés

*Sommelier de formation, devenu biodynamiste rigoureux et expérimenté,
Eric Bordelet signe des cidres et poirés « Haute couture »*



Portrait du cidriculteur

Pomologue et poiologue - *de grands mots pour définir le travail sur le fruit-*
Eric Bordelet reprend l'affaire familiale

en 1992 après un long apprentissage auprès de grands noms de la restauration et du monde du vin, en tant que sommelier.

Son exploitation, le Château de Hauteville, possède la licence de *Qualité France d'engagement de production biologique*, depuis une dizaine d'années.

La philosophie d'Eric Bordelet : produire ses cidres et poirés tel un vigneron; en conjuguant le terroir, le fruit et l'homme...

Dans Le verger...

Le Lieu : sur le massif armoricain **schisteux et granitique** en Normandie du sud, aux confins de la Mayenne et de l'Orne.

Le Verger : **19 ha** répartis entre un verger palissé, un très vieux verger (40 à 100 ans) et un très petit vieux verger (150 à 300 ans). Le tout comprenant une soixantaine de variétés de pommes et poires.

Le Terroir : **caillouteux**, expressif et vivant grâce à l'aide de la biodynamie et du travail du sol.

La Récolte : **manuelle** dans des « cagettes » sélectives selon la maturité du fruit et de la variété.

Au château...

Transformation : dans le respect de la propriété de chacun des fruits, assemblés, broyés grossièrement et pressurés délicatement.

Fermentation : naturelle ancestrale **en cuve ou en fût et en bouteille** sur plusieurs semaines ou mois, selon les cuvées, avec plus ou moins de sucre.

Nouveauté...



Sidre Nouvelle Vague

Cidre de table

Fût de 5 litres

Tirage pression autonome, (perlant)

Dégustation :

Cidre de soif sidrifié selon les règles traditionnelles d'assemblage de la maison.

Une dizaine de variétés de pommes amères, douces, acidulées.

Cidre d'équilibre situé entre sidre brut et sidre brut tendre.

Accords mets et vins :

Au buffet, au bar, à table, au pique-nique.

Ce sidre peut être servi au verre accompagnant des plats simples ou délicats, fromages crémeux, Camembert...

Desserts variés, tarte Tatin, viennoiseries...

Les cuvées du domaine...



Sidre Brut - *Vivacité et Élégance*

Elaborée à partir de 20 variétés de pommes différentes, douces, amères et aigres.

Dégustation :

Cette cuvée est un cidre sec, très expressif, à la fois vif et rafraîchissant, avec des petites notes acidulées. Très désaltérant, ce cidre brut titre 7 degrés d'alcool.

Accords mets et cidre :

Charcuterie, volailles, abats...



Sidre Brut Tendre - *Fraîcheur et Finesse*

Cette cuvée est un cidre demi-sec qui demande une fermentation plus longue que le brut des 20 variétés de pommes.

Dégustation :

Très belles saveurs fruitées et vineuses, avec de la fraîcheur et des bulles d'une remarquable finesse. Au nez, les arômes de pomme sont exubérants. La bouche est vive avec du corps et de la matière.

Accords mets et cidre :

Volailles ou desserts...



Sidre Tendre - *Douceur et Equilibre*

Dégustation :

Il offre un pétillant naturel d'un fruité et d'un arôme exceptionnel sur la pomme. La bouche est acidulée avec la douceur et le moelleux d'un sucre naturel résiduel parfaitement équilibré par le faible degré d'alcool.

Accords mets et cidre :

Ce cidre se dégustera parfaitement avec les desserts ou en apéritif.



Sidre Argette - *Longueur et Complexité*

Cette cuvée est issue des vieux pommiers plus que centenaires. Ce cidre issu d'une technique de macération ancestrale offre environ 30g/l de sucre résiduel.

Dégustation :

Arômes de pommes, de citron et d'épices. La bouche est vive et élégante, avec une bulle tout en finesse. Dotée d'un bel équilibre et d'une grande longueur, cette cuvée gagnera en complexité avec quelques années de garde.

Accords mets et cidre :

Des produits nobles au touché doux épicé. Des saveurs aigres douces. Des fromages normands. Desserts au beurre, vanille...



Poiré Authentique - *Précision et Finesse*

Cuvée issue d'un assemblage de 14 variétés de poires.

Dégustation :

Belle vinosité, avec une trame aromatique très précise sur la poire. La bouche, très fruitée et pleine de fraîcheur, est dotée d'une bulle tout en finesse et d'une finale croquante.

Accords mets et poiré :

A boire à l'apéritif, ce poiré s'accordera également très bien au fromage de chèvre et au chocolat amer.



Poiré Granit - *Minéralité et Caractère*

Cette cuvée est l'expression de poires d'arbres très anciens (300 ans) mesurant 20 mètres de haut qui n'ont jamais vu une goutte de traitement chimique.

Dégustation :

Ce poiré est marqué par une légère effervescence tout en élégance. La trame aromatique est sur la pomme et la poire avec des notes citronnées et terreuses. La bouche est ronde, tout en douceur, puis offre une finale complexe et de bonne longueur. A boire dès aujourd'hui ou à mettre en cave quelques années pour gagner en complexité.

Accords mets et poiré :

Des mets de grande cuisine, en apéritif avant de grands vins blancs ou en fin de repas.

BOUQUET de LOIRE

Une passion, le Vin - Une région, la Loire

La Taille Loiseau - 32, route de Montlouis - 37270 SAINT MARTIN LE BEAU - Tél. 02.47.50.87.69 - Fax 02.47.50.88.78 - contact@bouquetdeloire.com

www.bouquetdeloire.com