

TRANSCRIPTION

Hervé DUCLOS, producteur de cidre

Voix off

Produire du cidre*, c'est un choix de vie. Hervé était éleveur, engraisseur¹ au moment de la crise de la vache folle*. Il a converti ses 16 hectares² en verger³ et produit maintenant 80 000 bouteilles de cidre par an. Durant les deux mois que dure le brassage⁴, la qualité du cidre c'est un combat permanent et ça commence par les pommes, elles-mêmes.

Hervé DUCLOS, producteur de cidre

On les récolte et on brasse aussitôt parce que vous voyez, elles sont un petit peu choquées⁵ puisque c'est une récolte mécanique donc il ne faudrait pas les conserver plusieurs jours parce qu'elles s'abîmeraient.

Voix off

Elle, c'est la Petit Jaune* mais il y en a bien d'autres.

Hervé DUCLOS, producteur de cidre

Sur le cidre, on va jouer sur l'acidité, le sucre et l'amertume. Et ça, on essaie, dans notre conception du produit, d'avoir un produit le plus constant, une qualité la plus constante possible.

Voix off

Lavée, triée, broyée, la Petit Jaune est pressée ensuite, lentement. Ici, la lenteur on aime ça. Hervé est un producteur qui sait prendre son temps.

Hervé DUCLOS, producteur de cidre

On a une bonne extraction⁶ du jus qui se fait lentement. On pense que ça joue aussi sur le côté fruité et qu'on va bien extraire un jus de qualité.

Voix off

Dans ces cuves⁷, se déroule l'alchimie⁸ de l'élaboration du cidre, toujours lentement, évidemment !

Hervé DUCLOS, producteur de cidre

Il sort de la presse⁹ avec le jus et puis toutes les petites particules de pulpe qui sont passées au travers du pressoir. Et là, on a le moût¹⁰ après clarification¹¹. Donc lorsqu'on a laissé le cidre en cuve, on a ce qu'on appelle un chapeau brun qui va se former en surface de la cuve et dessous on aura un cidre, un moût parfaitement limpide, comme ça.

¹ Un engraisseur : celui dont le métier est de faire grossir les animaux.

² Un hectare : une unité de mesure de superficie correspondant à 10 000 m².

³ Un verger : un terrain planté d'arbres fruitiers.

⁴ Le brassage : le mélange des pommes.

⁵ Choquer : taler, meurtrir en parlant d'un fruit, une pomme ou une poire par exemple.

⁶ L'extraction : du verbe extraire ; action par laquelle on fait sortir le jus des pommes.

⁷ Une cuve : un grand récipient utilisé pour la fabrication du vin et du cidre.

⁸ L'alchimie : ici, le secret, la magie. L'alchimie était une science cachée, surtout au Moyen Âge, utilisant les connaissances chimiques de l'époque pour transformer la « nature » des objets et des êtres vivants.

⁹ La presse, le pressoir : une machine servant à extraire le liquide de certains fruits.

¹⁰ Le moût : le jus, non fermenté, extrait des pommes pour la fabrication du cidre.

¹¹ La clarification : action de rendre un liquide plus clair.

Voix off

Entre 3 et 6 mois, il faut, avec assemblage, dépressage de différentes pommes et maturation¹². Trois personnes vivent grâce à une exploitation qui a su construire une solide réputation et Hervé a réussi son changement de vie.

Hervé DUCLOS, producteur de cidre

J'ai les pieds dans la terre et j'aime ça, j'aime les arbres, j'aime l'agriculture. Et puis on va jusqu'à la table puisqu'on arrive à placer nos produits dans la restauration, même dans la restauration haut de gamme.

Voix off

La vente sur place est une des clés de la réussite de l'exploitation : 30 % du cidre d'Hervé est vendu ici. Un choix de vie.

***Notes culturelles**

- Le cidre est une boisson alcoolisée titrant de 2 % à 8 % obtenue à partir de la fermentation du jus de pomme.
- La crise de la vache folle est une crise sanitaire puis socio-économique liée à la baisse de consommation de viande bovine dans les années 1990 quand les consommateurs se sont inquiétés des risques de transmission de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) à l'homme via l'ingestion de ce type de viande.
- La variété « petit jaune » est une variété de pomme acide utilisée dans la fabrication du cidre (source : <http://www.mordusdelapomme.fr/spip.php?article258>).

¹² La maturation : le fait de mûrir.