

Le
CALVADOS
a du pep's !



LE CALVADOS,

DU XVIII^{ÈME} SIÈCLE À LA COCKTAIL ATTITUDE...

Le Calvados est une eau-de-vie de cidre, produite à partir de pommes à cidre seules, ou associées aux poires à poirés.

Avec plus de 400 ans d'histoire derrière lui, le nom Calvados cache en fait trois Appellations d'Origine Contrôlée : Calvados, Calvados Pays d'Auge et Calvados Domfrontais.

Trois Calvados issus de terroirs et de procédés d'élaboration différents, mais surtout trois typicités bien marquées.

Il séduit en France et dans de nombreux pays par son originalité, sa qualité, son authenticité et ses divers modes de consommation.

Les années 2000 ont permis de redécouvrir ce spiritueux sous une nouvelle forme, celle du cocktail. Shaké, mélangé, frappé : il surprend et ravit amateurs et néophytes dans des compositions aux multiples saveurs !



DES PERSPECTIVES **très** **prometteuses** À L'EXPORT

Exporté à plus de 50% dans le monde entier, ce sont les pays limitrophes à la France qui en sont les plus friands.

L'Allemagne, la Belgique et la Suisse représentent à eux seuls près de 60% des exportations !

Cependant, la progression la plus remarquable se situe à l'Est, dans les pays scandinaves, les pays baltes et la Russie. Très apprécié sur ces nouveaux marchés, le Calvados est perçu comme **un produit moderne et culturel**. Preuve en est, le restaurant Nokka à Helsinki est un temple dédié au Calvados, où l'on peut déguster 56 qualités différentes !

DE LA POMME AU CALVADOS

Le Calvados n'est jamais le fruit d'une seule variété de pommes...

Plus petite que la pomme de table, la pomme à cidre a pour particularité d'être riche en tanins. Répertoirees en 4 familles, les variétés de pommes « amères », « douces-amères », « douces » et « acidulées » sont mariées pour élaborer un cidre équilibré, un Calvados harmonieux.

De ces pommes qui auront grossi et mûri dans l'aire d'appellation, on extrait le jus ou le moût qui totalement fermenté de façon exclusivement naturelle devient cidre à distiller.

La campagne de distillation a lieu du 1er juillet d'une année et se termine au 30 juin de l'année suivante. La transformation du cidre en Calvados est réalisée grâce à l'**alambic** qui permet de recueillir les vapeurs chargées d'alcool et de les condenser. La méthode traditionnelle de distillation s'effectue avec l'**alambic à repasse** exigé dans le cadre de l'AOC Calvados Pays d'Auge, et nécessite deux chauffes successives.

L'autre méthode qui permet une distillation en continu se fait à l'aide d'un **alambic à colonne** impératif pour l'élaboration du Calvados Domfrontais et utilisé pour l'AOC Calvados. Les distillations réalisées à l'aide d'un alambic à repasse ou d'un alambic à colonne vont alors révéler une eau-de-vie incolore étonnamment florale et fruitée qui prendra sa couleur et s'épanouira avec la complicité du bois et du temps.

De l'eau de vie au Calvados

Selon l'AOC, le Calvados ne pourra être commercialisé avant un vieillissement minimum de 2 ou 3 ans sous bois.

Au cours du vieillissement le maître de chais procède à de savants assemblages en associant des eaux-de-vie d'âges divers, provenant de récoltes ou de terroirs différents.



INSTANTS CALVADOS

LES ACCORDS parfaits

En fin de repas, un Calvados Hors d'Âge à déguster avec un café d'exception pour offrir une alliance d'arômes uniques et intenses.

Accompagné d'un carré de chocolat noir, la rondeur et la saveur chaude du Calvados donnent écho à l'amertume d'un chocolat fort en cacao. Des moments de plaisirs gustatifs inoubliables...

Un Calvados jeune... Pour des instants vifs

Calvados de deux à trois ans d'âge... Les arômes de pommes fraîches sont puissants dans l'eau-de-vie et accompagnent des moments tels que les apéritifs, les réceptions, où fraîcheur et vigueur sont appréciées.

Les Calvados Nouvelle Vogue ouvrent la porte à de nouveaux moments de consommation, proposés sur glace, en long drink allongés de tonic* ou en cocktails.

* Calvados Tonic : 3 cl de Calvados, 9 cl de Tonic, glaçons.

Un Vieux Calvados... Pour les instants privilégiés

Un Calvados de bel âge est une eau-de-vie à réserver aux moments de quiétude ou de bonne compagnie. 10 ans, 20 ans de fût... le temps a fait son œuvre.

À la fin des repas, pour prolonger une soirée, servi dans un verre tulipe idéal pour concentrer et restituer ses arômes, le Calvados révèle toute sa rondeur, des notes boisées, caramélisées et une longueur en bouche inoubliable.



COCKTAILS CALVADOS

LA NOUVELLE VOGUE EST EN MARCHÉ...

Toujours plus dynamiques, les Calvados secouent les idées reçues, se donnent de nouveaux horizons et créent « LA NOUVELLE VOGUE » !

Jeunes, aux puissants arômes de pommes fraîches, ils charment les liqueurs, les sirops, les jus de fruits, les épices et proposent des compositions originales aux saveurs inédites.

L'eau-de-vie ambrée de Normandie agite l'imagination des barmen du monde entier. Preuve en est, les **Trophées Internationaux des Calvados Nouvelle Vogue** qui s'enrichissent de nouveaux candidats chaque année (13 pays participants en 2008). Initiés par l'**Interprofession Des Appellations Cidricoles** en 1997, ce concours de création de cocktails réunit aujourd'hui une centaine des meilleurs professionnels et élèves barmen venus expérimenter tous les accords possibles pour révéler au mieux les arômes exceptionnels du Calvados.



idées DE COCKTAILS

Colin FIELD

Chef Barman Ritz et son cocktail délicieusement « normand »

Le célèbre **Serendipiti**, directement au verre :
2 cl de Calvados, 2 cl de jus de pomme,
menthe fraîche, une pincée de sucre.
Compléter au Champagne.

Silje TACKLE

Lauréate du concours International dans la catégorie « élève »

Son cocktail : « Eng-Ler », élaboré au shaker :
3 cl de Calvados, 1 cl de Parfait Triple Sec,
1 cl de sirop de cannelle, 1 cl de jus de citron,
2 cl de jus de pomme.

David BIRON

Barman au Mosquito à Nantes, lauréat de la Finale France, catégorie « professionnel »

Son cocktail : « C' pour Eve », élaboré au shaker :
2 cl de Calvados, 1 cl de Cointreau,
2,5 cl de jus d'ananas, 2,5 cl de jus de cranberry,
1/4 de citron vert pillé puis filtré.

CALVADOS

L'âge annoncé d'un Calvados est celui de la composante la plus jeune de l'assemblage. Ainsi, une eau-de-vie de 20 ans d'âge peut comporter des eaux-de-vie de 40 ou 50 ans... **mais rien qui n'ait moins de 20 ans.**

SAVOIR

LIRE LES
ÉTIQUETTES...



« Fine » – « Trois Étoiles »

« Trois pommes » – « VS » (Very Special)

Indique un vieillissement sous bois de 2 ans minimum.

« Vieux » – « Réserve »

Indique un vieillissement de 3 ans minimum.

« V.O (Very Old) » – « Vieille réserve »

« VSOP (Very Superior Old Pale) »

Indique un vieillissement de 4 ans minimum.

« Extra » – « XO » – « Napoléon » – « Hors d'Age »

« Très Vieille Réserve » – « Très Vieux »

Indique un vieillissement de 6 ans minimum.

CONTACTS PRESSE

Pour toute demande complémentaire
(historique, chiffres, fabrication...)
merci de bien vouloir nous contacter.

IDAC

Isabelle Blanchard

Tél. : 02 31 53 17 66

i.blanchard@idac-aoc.fr

Albine & Co

Anne-Sophie Bailly / Anne Tirmont

Tél. : 01 58 18 35 25

as.bailly@albineco.com

a.tirmont@albineco.com