

# Domfront en Bouteille

Vendredi 9 août

1<sup>ère</sup> édition

Communiqué  
[ nouvel événement ]



#Curieux #Gourmand #Érudit  
#Familial #Festif #Nouveau  
#Nature #Patrimoine  
#DomfrontEnBouteille



## Conférence de presse

Lundi 5 août - 11 h 30

Office de Tourisme - Domfront

En présence de

**Dominique Hutin,**

**chroniqueur sur France Inter**

(« On va déguster ») qui dira

l'intérêt de cette nouvelle

manifestation et fera déguster

quelques Poirés Domfront.

Immergé dans l'univers

cidricole depuis 20 ans,

le normand animera avec l'historien

Bernard Desgrappes la

Ballade Contée puis, en soirée,

le Bar à Poiré Domfront.

## Pourquoi « Domfront en Bouteille » ?

Les producteurs de Poiré Domfront AOP avaient à cœur de faire pétiller une ville qui porte le nom de leur appellation d'origine, là où sont enracinés les grands arbres.

## Pourquoi un format récréatif ?

Cet événement foncièrement détendu et cette manière de mêler les univers (jeu, histoire, gastronomie, musique) est pour les producteurs une façon de raconter cette boisson traditionnelle qui a énormément évolué. La montrer sous un jour nouveau permet de comprendre que le Poiré Domfront AOP est résolument « bien dans son époque », avec de nouveaux instants de consommation, pendant ou hors repas.

## Pourquoi faire déguster un produit bien identifié localement ?

Les nuances de ce Poiré Domfront qui s'apprécie à New-York ou Amsterdam ne sont pas forcément encore perçues par celles et ceux qui l'ont toujours côtoyé dans le paysage. L'été permet aussi de créer un nouveau temps touristique, bénéfique à tous les acteurs.

## Pourquoi le Poiré Domfront mérite-t-il d'être redécouvert ?

Sans abandonner ses valeurs cardinales, cette boisson ancestrale et naturelle a su renouveler son imaginaire : dégorgement (comme le champagne), magnums, millésimes, ... Les réflexions et essais d'élaboration menés depuis quelques années ont mis en lumière un potentiel formidable (finesse, vieillissement, ...) que l'on prête d'ordinaire au vin.

## Pourquoi cette unité de temps et de lieu ?

Parce que la dynamique de cette filière est foncièrement liée au collectif. Penser le présent et le futur de l'appellation doit s'envisager sur son territoire, avec les producteurs, habitants, cavistes, restaurateurs et ... toutes les forces vives.

*À la vôtre !*

## Des bulles festives, na-tu-rel-les

Utilisation exclusive de « poires à poiré » /// 40% minimum de variété Plant de Blanc /// Verger essentiellement en « hautes-tiges », pouvant culminer à 20 mètres /// Aucun traitement phytosanitaire des arbres /// Enherbement obligatoire du verger /// Ramassage manuel à maturité après une chute naturelle /// Fermentation naturelle, lente, par le seul travail des levures /// Effervescence 100 % naturelle, en bouteille Gazéification, pasteurisation, chaptalisation interdites /// Une identité paysagère formée par 100.000 poiriers •  
19 producteurs /// AOC depuis 2002, AOP depuis 2006 •

Les 9 août,  
Rejoignez-nous !

Guillaume Chopin : 06 26 65 01 21  
domfrontenbouteille@poire-domfront.fr

## Diversité !

« Longs et tendres »  
ou « vifs et droits »,  
les Poirés Domfront AOP s'offrent tout en peps et élégance. Peu alcoolisés (4° alc.), ils donnent de l'éclat aux apéritifs improvisés, pimentent la cuisine de haute volée et s'autorisent tous les détours, des recettes traditionnelles normandes aux frissons des cuisines exotiques •

