

Apple des Cimes



LE CIDRE VENU DES MONTAGNES

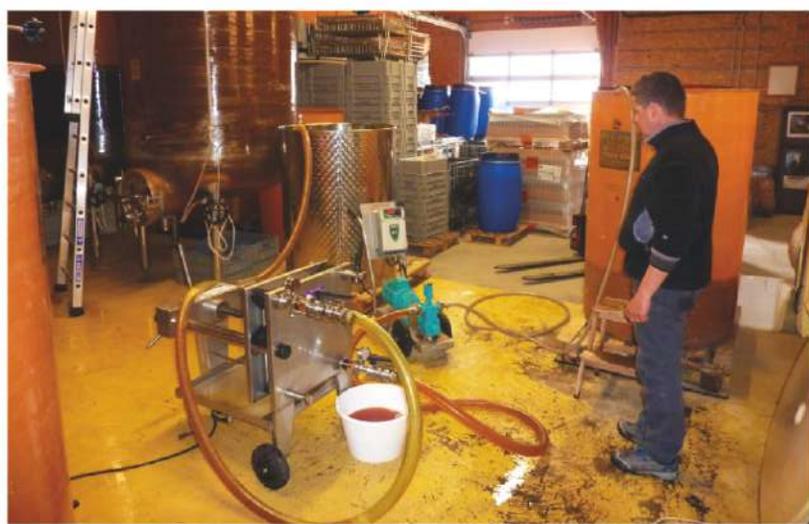
Basée dans les Hautes-Alpes, cette entreprise fondée par un groupe d'amis, propose depuis 2014 des cidres de glace, surprenants liquoreux créés à partir de pommes locales. A découvrir ou à offrir pour les Fêtes.

Crédit photo d'ouverture et bouteilles p 40 : Gérald Lucas



C'est l'histoire de trois couples d'amis amoureux de gastronomie et de bons breuvages, résidant dans les Hautes-Alpes, une région renommée pour ses excellentes pommes d'altitude. Ensemble, Philippe et Claudine, Christian et Isabelle, Yann et Anne se sont lancés il y a dix ans dans une aventure audacieuse et un peu « givrée », car peu commune en France : créer du cidre de glace, à l'instar de ce qui se pratique au Canada. « Christian et Isabelle ont ramené du cidre de glace d'un voyage au Québec en 2010. Ça a été une découverte pour nous, se souvient Philippe Rostain. On a été étonnés par cette délicieuse boisson sucrée et acidulée, faite à base de pommes. » Au départ, le club des six relève le challenge « presque sur le ton de la plaisanterie », puis se prend de plus en plus sérieusement au jeu, avec un succès qui les a menés aujourd'hui jusque sur de multiples tables étoilées (La Pyramide à Vienne, Emmanuel Renaut à Megève, Le Clos des Sens à Annecy, Christopher Coutanceau à La Rochelle, La Bouitte en Savoie, et depuis le printemps dernier, chez Paul Bocuse), ainsi que chez une belle sélection de cavistes, principalement dans le sud-est.

apple des cimes



D'essais en réussites

« En se lançant, on savait juste qu'il y avait une histoire de pommes et de concentration par le froid avant fermentation. Mais les Canadiens avaient omis de mettre la recette au dos de la bouteille ! », plaisante Philippe Rostain, qui, désormais à la retraite, se consacre à mi-temps à la commercialisation de la gamme d'« Apple des Cimes ». Après quatre années d'expériences « plus ou moins heureuses, avec parfois quelques déboires », aux côtés de son compère Yann, le vigneron de la bande, le résultat satisfait les associés, qui commencent à faire goûter leur cidre à des restaurateurs et cavistes locaux. Et les premiers retours sont dithyrambiques. « Votre produit vaut tout à fait le modèle canadien ! », leur rétorquent ces professionnels. S'engouffrant dans ce

créneau occupé seulement par quelques petits producteurs de niche en Normandie, les amis inaugurent leur société « Apple des Cimes » en 2014, en vue de commercialiser les quelques mille bouteilles de « Pomme givrée », leur première cuvée.

Œuvre de patience

Quatre ans d'expérimentations n'étaient pas de trop pour parvenir à créer un cidre de glace dans un climat bien moins rigoureux qu'au Canada. Venues d'un verger partenaire situé à plus de mille mètres d'altitude, sur les coteaux de la vallée du Petit Buëch, les pommes sont récoltées très mûres, à l'extrême fin du mois de septembre. Si la maturité est la même qu'en plaine, les importants écarts de températures

apple des cimes



entre le jour et la nuit permettent en revanche de conserver une acidité plus élevée, gage d'une fraîcheur essentielle à l'équilibre gustatif de ces liqueurs. Après un tri minutieux, les fruits sont pressés, leur jus refroidi à -20° C dans des cuves, selon la méthode dite de « cryo-concentration » (concentration par le froid). L'eau se solidifie alors, les cristaux ensuite éliminés par filtration pour ne conserver que la quintessence de ce jus, très concentré, riche en sucres, acides et arômes. Selon un procédé rappelant la méthode de fabrication d'un vin liqueux, le jus est ensuite mis à fermenter pour obtenir un taux d'alcool proche de celui du vin, puis clarifié avant mise en bouteille. « On est d'ailleurs un peu sur les mêmes équilibres qu'un liqueux, précise Philippe Rostain. Ça s'appelle "cidre" mais à la différence de son homonyme breton, il n'y a pas de bulles, on comptabilise 11,5° d'alcool, et une grande richesse en sucres, équilibrée par l'acidité. » Chaque printemps, au fil d'un processus de fabrication mené durant tout l'hiver en partenariat avec le Domaine du Petit Août, producteur de vins d'Indication Géographique Protégée Hautes-Alpes en Agriculture Biologique, un nouveau millésime est mis en bouteille en avril. Pas moins de 4 kg de fruits sont nécessaires pour obtenir une bouteille de 35 cL de ce liquide ambré, précieux et rare.

Quatre cuvées

Dix ans après les premiers essais, les six amis ont parcouru bien du chemin. « Apple des Cimes » est aujourd'hui « vraisemblablement le plus gros producteur français de cidres de glace », avec 4000 à 5000 bouteilles annuelles, sous quatre étiquettes différentes. Quelle que soit la cuvée, ses créateurs invitent à la déguster fraîche, à la température de 10°C, en laissant aller votre imagination de l'apéritif au dessert, en déclinaisons salées (notamment en déglacage) ou sucrées.



Cuvée originelle, « **La Pomme givrée** » offre « un nez très net et intensément fruité et une bouche ample dotée d'un bel équilibre entre le sucre et l'acidité. » Un cidre à déguster pour lui-même ou en compagnie d'un foie gras, d'un

boudin blanc poêlé aux pommes, d'une cuisine subtilement épicée (viandes blanches, poissons), ou encore d'un camembert au lait cru.



Peu après « La Pomme givrée », « **La Pomme rôtée** » a fait son apparition. Issue des mêmes variétés de pommes, elle est en revanche créée grâce à l'effet de la

chaleur et non du froid. Avant une fermentation lente, le jus est réduit à basse température, à l'image de ce qui se pratique en Provence pour la confection du vin cuit de Noël. « La chaleur fait caraméliser le sucre de la pomme, et à la fin de la fermentation, on obtient un liquide rouge ambré, aux arômes de pomme rôtie, tarte Tatin, caramel. Les 12,5 degrés d'alcool et la sucrosité de 150 g/L sont parfaitement équilibrés par une acidité bien présente et une fine astringence de peau de pomme. » Cette bouteille se fera la complice rêvée de fromages à pâte pressée bien affinés, d'un jambon sec de belle origine, de desserts à base de pommes ou légèrement chocolatés.



En 2016, c'est « **L'Orientale** », une nouvelle venue teintée d'exotisme, qui a fait son apparition dans la gamme d'« Apple des Cimes ».

Du safran de montagne est mis à macérer dans le jus de pommes Chantelerc-Belchard avant fermentation, pour « un produit subtil qui offre de superbes accords gastronomiques, en apéritif, avec un tajine d'agneau en passant par des desserts aux fruits exotiques ».



Dernier né de la gamme, « **Givre & coing** » est issu à 80 % de pommes Reinettes blanches, Golden, Granny Smith, variétés anciennes issues du verger de Gap

Charance et de 20% de coings sauvages. « La rondeur et la sucrosité des pommes s'allient aux saveurs acidulées du coing pour offrir de belles surprises gourmandes de l'apéritif au dessert, notamment en compagnie de fromages affinés ».

Toujours des idées fraîches

Après dix ans, armés de leur envie et d'une belle dose d'imagination à revendre, les six compagnons sortiront leurs premières cuvées bio au printemps prochain, leur fournisseur de pommes étant désormais labellisé. Egalement en cours, des essais pour créer un poiré de glace, à base de poires probablement agrémentées de pommes granny smith, variété neutre en goût pour laisser intacts les « extraordinaires arômes de la poire », mais dotée d'une belle acidité pour maintenir la fraîcheur. Une nouvelle cuvée qui ne saurait, à l'image de ses grandes sœurs, laisser de glace !

Apple des Cimes,
131 chemin du Colombier, 05400 La Roche des Arnauds
Site internet et boutique en ligne :
www.appledescimes.fr
06 30 67 16 80