



TOURISME & TERROIRS  
VINS & GASTRONOMIE

# l'Oenotourisme

DIGNOBLES & TOURISME EN FRANCE



# LE VIGNOBLE NORMAND





# Le vignobles de Normandie en chiffre...

- **26**  
Adhérents en mai 2024
- **38 hectares**  
Plantés à ce jour
- **14**  
Projets pour 2024 (doublement de la surface plantée)
- **200 000**  
bouteilles produites par an dès 2026

**Fromages AOP**

- AOP Camembert
- AOP Pont l'Évêque
- AOP Livarot
- AOP Cœur de Neufchâtel

**Cidres & Poiré AOP**

- AOP Poiré Domfront depuis 2002
- AOP Cidre Pays d'Auge depuis 1996

**Pommeaux & Calvados**

- AOP Calvados
- AOP Calvados Pays d'Auge
- AOP Calvados Domfrontais

Une association "Vignerons de Normandie" a été créée en janvier 2022, à l'initiative d'un collectif de vignerons, un site sans véritables informations crédibles et surtout géré par un "porteurs de projets" plus que douteux sur ses compétences.

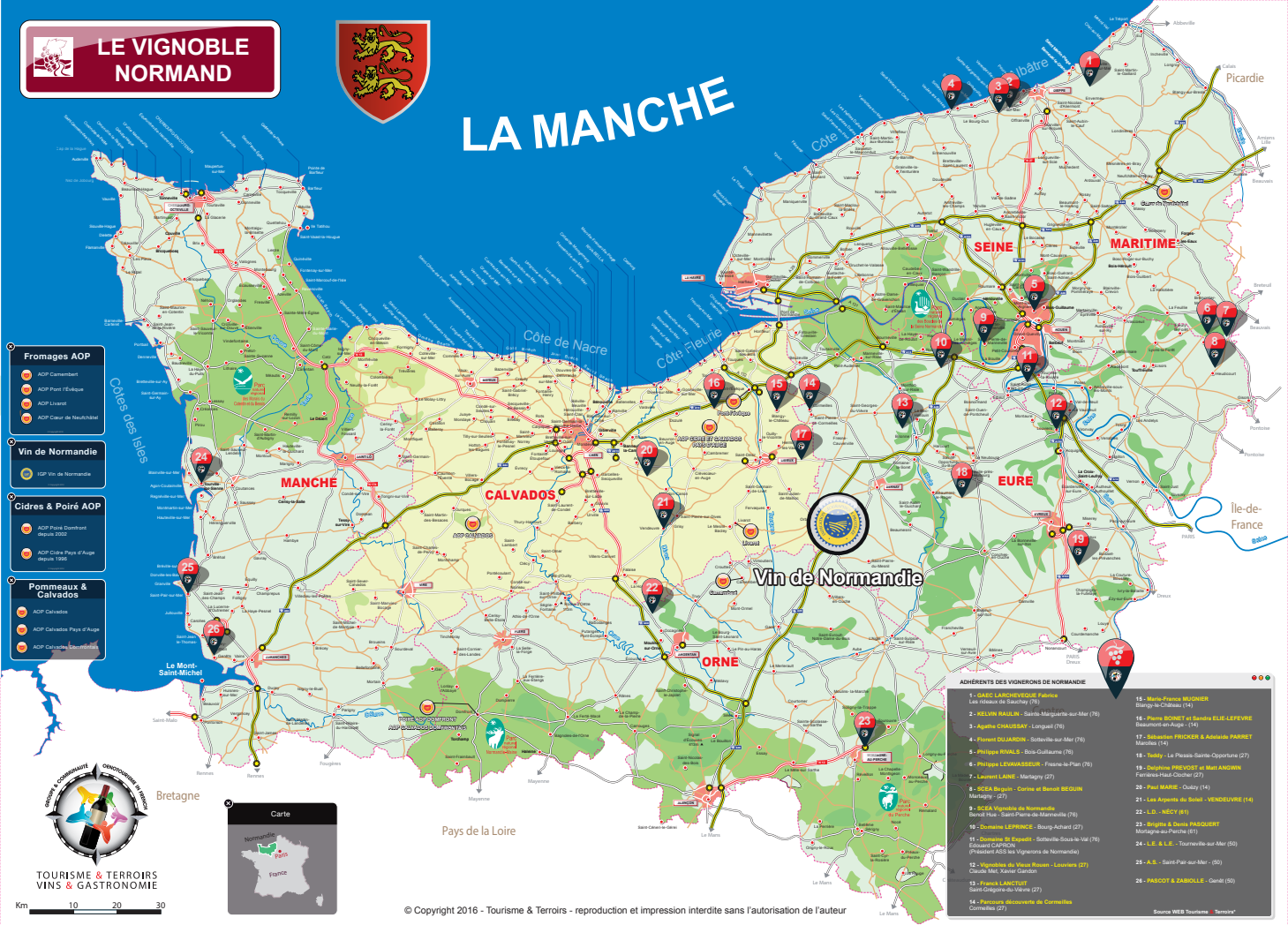
Nous avons décidé de ne pas présenter cette structure.

N'existant encore pas d'Interprofession des Vins, nous essaierons d'apporter les informations les plus fiables possibles.





# LA MANCHE



**ADHÉRENTS DES VIGNERONS DE NORMANDIE**

1 - <b>LES CÉCÉS LEROUX</b> - Les Cécés (14)	15 - <b>Memo-Franco</b> - Mézangerie (14)
2 - <b>HELVIN RAULIN</b> - Sainte-Marguerite-sur-Mer (76)	16 - <b>Pierre BONNET et Bastien ELIE-LEFEVRE</b> - Beaumont-en-Auge (14)
3 - <b>Agathe CHAUSSAY</b> - Longueil (76)	17 - <b>Stéphane FRICKER &amp; Armande PARRET</b> - Mantes (14)
4 - <b>Florent DUJARDIN</b> - Sotteville-sur-Mer (76)	18 - <b>Isidre</b> - La Pléssie-Sainte-Opportune (27)
5 - <b>Philippe WALZ</b> - Bois-Guillaume (76)	19 - <b>Dominique PÉVÈRE et Matt ANDRIN</b> - Fontaine-Rad-Cocher (27)
6 - <b>Philippe LEBLANCQUET</b> - Fontaine-Rad (76)	20 - <b>Paul MARIN</b> - Cauby (14)
7 - <b>Laurent LAMÉ</b> - Martigny (27)	21 - <b>Les Amands du Bonel - VENDEUVRE</b> (14)
8 - <b>SOEA Beguin - Corine et Benoît BEGUIN</b> - Martigny - (27)	22 - <b>L.D. NÉCY</b> (81)
9 - <b>SOEA Vignerons de Normandie</b> - Bonel-Hul - Saint-Pierre-de-Mannville (76)	23 - <b>Ernyth &amp; Denis PASQUERT</b> - Montigny-en-Picardie (81)
10 - <b>Dominiac LEPRINCE</b> - Bourg-Achard (27)	24 - <b>L.E. &amp; L.E.</b> - Tourneville-sur-Mer (50)
11 - <b>Compteur St Espair</b> - Sotteville-Sous-le-Val (76)	25 - <b>A.S.</b> - Saint-Pier-sur-Mer (60)
12 - <b>Vignerons de Vieux Bosc - Lucienne</b> (27)	26 - <b>PASCOT &amp; DABOLLE</b> - Genêt (50)
13 - <b>Franck LANTIER</b> - Saint-Cyprien-de-Varennes (27)	
14 - <b>François Micocheville de Cormelles</b> - Cormelles (27)	

Source WEB Tourisme Terroirs

Nous ne donnerons aucun lien de ces vignerons car ils ne font pas partie de nos bonnes adresses.

INFORMATIONS

**Document interactif**  
*Vous pouvez zoomer,  
 vous déplacer...  
 et cliquer en toute confiance...*

© Tourisme Terroirs

Les informations sur l'historique du vignoble de Normandie ont été collectées sur le site :





# Histoire du vignoble de Normandie



Les hommes cultivent la vigne depuis 5 000 ans avant JC. L'archéologie atteste de la présence sur le sol normand dès l'époque romaine. Plusieurs archives et ouvrages historiques révèlent l'essor des Vignobles de Longueville autour de Vernon et D'Argence près de Caen au cours du Xe siècle.

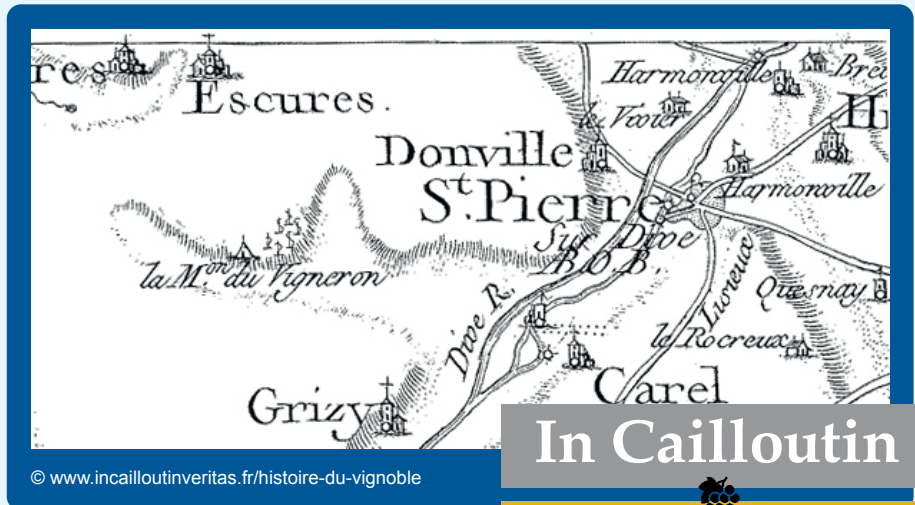
En Normandie comme partout en France, l'histoire du vin fut longtemps liée à celle de la religion.

Jusqu'à son abandon au XIVe siècle, le vin dit sacrificiel est indispensable à toute cérémonie religieuse. Dès le XIème siècle les abbayes se disputent les moindres parcelles de vigne.

Le vin est aussi la boisson courante des moines, de leurs ouvriers et de ceux qu'ils accueillent.

On estime les besoins en vins à 400 litres par an et par moine au IX et XIème siècles. A raison, d'un rendement de 20 hectolitres par hectare, il fallait donc exploiter 1 hectare pour 5 moines !

De plus, cette consommation était soutenue par l'usage médical. On servait le vin à titre thérapeutique. Hippocrate le prescrivait comme antiseptique, diurétique et reconstituant.



© www.incailloutinveritas.fr/histoire-du-vignoble



[Lien pour plus d'info sur l'histoire du Vignoble](#)

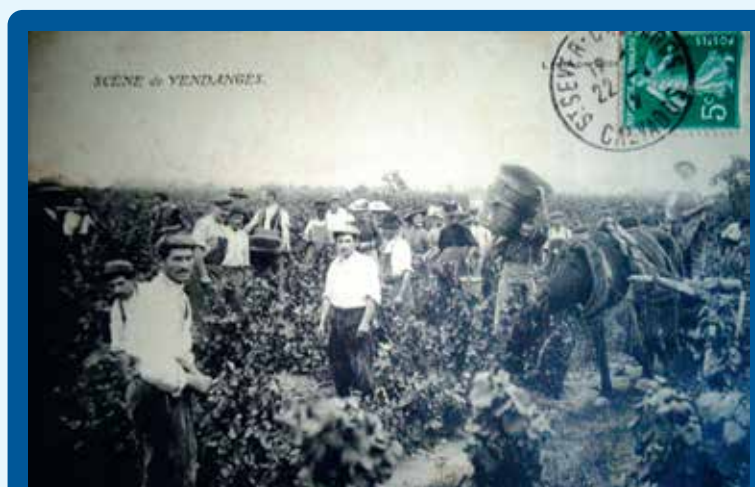
Dès le haut Moyen Age, la culture de la vigne est présente au domaine de Longueville (qui incluait le territoire de Saint-Pierre-d'Autils). Durant plusieurs siècles, son histoire viticole est liée à la présence locale des moines.

A cette époque, l'Eglise possédait une grande partie des vignobles provenant de dons faits par les seigneurs, bourgeois et citoyens ordinaires. Ces derniers considéraient que les offrandes faites à l'Eglise faciliteraient le salut de leur âme.

C'est ainsi qu'en 996, Emma de Vermandois, Comtesse de Poitou et héritière du domaine de Longueville en fit donation à l'Abbaye Bénédictine de Bourgueil qui fonda alors le Prieuré Bénédictin de Saint Pierre de Longueville. En 1012, l'abbaye demande à Jumièges d'échanger le Prieuré de Tourtenay contre celui de Saint Pierre de Longueville trop éloignés. Intéressée par la production de vins qu'elle ne possède pas, Jumièges accepte.

L'abbaye de Jumièges devient prospère et fait construire une nouvelle église dans le style gothique primitif au 12 siècle et au 13 siècle le cocher qui demeure. A cette époque, les archives témoignent de nombreux dons faits à l'abbaye de muids de vins et de rentes par les vigneronns de Longueville.

Plus de 600 ans après leur arrivée, les moines quittent le village, en 1662 l'abbaye de Jumièges est en récession et supprime le Prieuré de Saint Pierre d'Autils. Elle conserve cependant ses vignobles qui approvisionne en partie sa cave. Lors d'un inventaire en janvier 1784, on énumère 19 muids de vin (plus de 5000 litres) en provenance des vignobles de Longueville.



© Copyright - Wikipedia





# Histoire du vignoble de Normandie

## Disparition du Vignoble

À compter du XVII<sup>e</sup> siècle, les vignes seront progressivement arrachées en Normandie victime de maux multiples : dégradations climatiques, concurrence avec d'autres régions facilitée par les nouveaux moyens de transport, lourdeur des taxes, piètre qualité au regard d'autres productions, .... En 1866, le département de l'Eure compte encore 1 136 hectares de vignes pour un rendement de vingt hectolitres à l'hectare. Après la crise du phylloxéra et la première guerre mondiale, les vignes disparaissent totalement ou presque de nos coteaux.

On évoque parfois la qualité médiocre des vins normands comme l'une des raisons majeures de leur disparition. Il est très difficile d'en juger aujourd'hui sans pouvoir déguster quelques échantillons.

Il existe de nombreux témoignages raillant les vins normands et tout autant ceux des autres régions. Il est probable qu'en comparaison à nos vins et goûts actuels tous les vins produits jusqu'au XVI<sup>e</sup> siècle devaient être de mauvaise qualité.

Il est certain qu'au moment de replanter les vignobles détruits par le phylloxera, la sélection régionale fut plus stricte. Seuls les terroirs bénéficiant des meilleures conditions climatiques et géologiques furent privilégiés. La Normandie n'était alors pas éligible, mais à l'heure du réchauffement climatique, les zones septentrionales offrent un nouvel attrait.

La dernière trace de production de vin sur les coteaux de Longueville est attribuée à Charles OLDRA en 1970 qui produisait le Véritable Saint Pierre, Grand vins des Côteaux d'Autils.

## Longueville un terroir viticole normand d'exception

L'historien Normand Laurent RIDEL indique que pour parvenir à produire des raisins de qualité en Normandie il faut judicieusement sélectionner son terroir : « planter sur les pentes des buttes ou des vallées car cette disposition assure un meilleur rayonnement et égoutte les sols ... choisir une exposition sud-est, est ou sud afin que la vigne reçoive le plus longtemps possibles les rayons du soleil ». C'est bien la nature des coteaux de Seine.

Au travers l'ouvrage encyclopédique « Des vignobles et des vins à travers le monde », les auteurs font état de la présence de la vigne en Normandie mais aussi de la réputation du Coteau de Longueville. « Le vignoble normand n'était pas lié à des sites privilégiés de manière systématique, seul peut-être le vignoble de Longueville terme qui désignait autrefois les versants de Vernon à Gaillon, présente un choix judicieux car il associe l'abri que les forêts de Bizy et Saint Just confèrent par rapport au vent d'ouest et des sols partiellement dérivés du calcaire grossier ... qui en Normandie ne se rencontrent que près de Bellème et Longueville ». Ils indiquent aussi que les archives évoquent en Normandie « des crus réputés situés à Nonancourt, Marcilly, Ezy, Menille et Saint-Pierre-d'Autils ».

Par ailleurs, les vigneron locaux semblaient exceller dans l'art de la viticulture. Jean GUYOT grand œnologue du XIX<sup>e</sup> siècle, rapporte après sa visite du vignoble vernonnais vers 1860 « il est impossible de voir des vignes plus belles et mieux tenues que celle de Vernon et des environs ... Cette conduite de la vigne est parfaite ».

L'abbaye de Jumièges devient prospère et fait construire une nouvelle église dans le style gothique primitif au 12<sup>e</sup> siècle et au 13<sup>e</sup> siècle le cocher qui demeure. A cette époque, les archives témoignent de nombreux dons faits à l'abbaye de muids de vins et de rentes par les vigneron de Longueville.



© Copyright - Photo Wikipedia



# Histoire du vignoble de Normandie

## Relance du vignoble normand au XXe siècle

Si l'on s'en réfère à la publication « Histoire des vins de Normandie » du Musée des boissons, la relance des vignobles de Normandie au XXe siècle est attribuable à deux personnes : Gerard SAMSON et Pierre ROUQUIÉ.

Ancien notaire, formé à la viticulture en Bourgogne, **Gérard SAMSON** décide en **1995** de se lancer dans l'aventure du vignoble **Les Arpents du Soleil**, après avoir obtenu des droits de plantation. Il sélectionne près de Saint Pierre sur Dives une parcelle ayant accueilli des vignes de l'époque médiévale jusqu'à la fin du XVII siècle. Elle avait été surnommée « Le Soleil » du fait de son exposition optimum.



Cette réimplantation est un véritable succès et la réputation des vins est attestée par de nombreux guides spécialisés et une clientèle internationale. **Les Arpents du Soleil** s'étendent aujourd'hui sur plus de 6 hectares, on y vinifie des vins blancs et rouges issues des cépages pinot gris, auxerrois, melon de Bourgogne, Muller-Thurgau et pinot noir. Les cuvées du domaine ont obtenu une IGM « Vin de Pays du Calvados-Grisy » en 2011.



[Accès direct au producteur](#)

Précédemment directeur technique de l'Office National Interprofessionnel des Vins, Pierre ROUQUIER est retraité et domicilié à GAILLON. Initié aussi à l'ampélographie, il expérimente en 1988 la plantation d'une nouvelle variété de vigne hybride baptisé Florentin Doré. Il mène plusieurs expériences de plantation également avec le pinot noir, le baco noir, ...

En 2012, il crée La Confrérie du Clairet de Gaillon qui rassemble aujourd'hui une douzaine de micro-vignoble et produit une dizaine de références de produits (vins, ratafia, verjus, eau de vie, ...). Il apporte sans relâche son expertise avisée à la majorité des initiatives de réimplantations dans l'Eure qu'elles soient le fait de collectivités, entreprises ou initiatives privées.

La réimplantation du vignoble dans notre vallée lui doit énormément. Nombreux sont ceux qui peuvent témoigner de ses diverses qualités : disponibilité, gentillesse, passion, expertise, convivialité, ... Nous sommes heureux de le compter parmi les membres fondateurs d'In Cailloutin Veritas.

Les arpents-du-soleil





# Les Cépages de Normandie

Le vin rouge est issu de Pinot Noir, une valeur sûre.... Le Pinot est vraisemblablement originaire du Nord Est de la France et connu de très longue date en Bourgogne, comme le montre, par exemple, la variabilité génétique de ce cépage. Il pourrait provenir de vignes sauvages sélectionnées et cultivées au moment de l'arrivée des Romains<sup>2</sup>, il aurait été répandu ensuite dans toute l'Europe par ces derniers sous le nom de Allobrogica. Au Moyen Âge, son histoire se confond avec celle des monastères qui contribuèrent à la renommée du vignoble bourguignon.

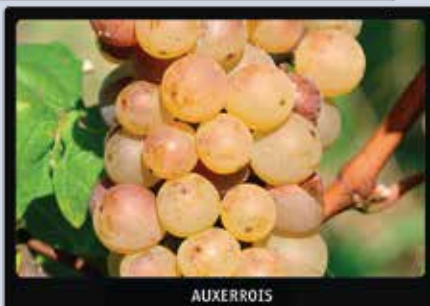
Les blancs eux sont issus du cépage "Auxerrois", cépage blanc, originaire de Lorraine, a été créé au début du XXe siècle, au centre d'expérimentation de Laquenexy par le docteur Wanner<sup>1</sup>. Il est un des cépages autorisés dans les AOP moselle, alsace, côtes-de-toul, ainsi que pour certains vins de pays tels que le côtes-de-meuse ou le coteaux-de-coiffy... Souvent associé au pinot blanc dans l'AOP alsace, il est alors vendu sous l'étiquette klevner (ou clewner) ou bien pinot. Ces deux cépages voisins, mais ampélographiquement distincts, donnent ensemble des vins d'une qualité constante, bien équilibrés, discrètement fruités et d'une agréable souplesse.

Nous trouvons ici les principaux cépages utilisés, sur les informations trouvés... Vu la diversité, certains sont exploités sur le plan expérimental...

Il lui faudra de nombreuses années pour que le vignoble Normand renaisse...



PINOT NOIR



AUXERROIS



## NORMANDIE

- Pinot Noir
- Auxerrois
- Pinot Gris
- Chardonnay
- Soreli
- Souvignier Gris
- Mucaris
- Floréal
- Voltis
- Artaban
- Vidoc
- Solaris
- Gewurztraminer
- Bacchus
- Chasselas
- Pecorino
- Passerina
- Divona
- Bronner
- Muscat Garnier
- Palatina
- Sauvignac
- Fleurtaï
- Pinot Meunier
- Sylvaner
- Caberet Franc
- Auxerrois
- Melon
- Muller-thurgau
- Sauvignon Gris
- Pineau d'Aunis
- Chenin

© Copyright 2012



TOURISME & TERROIRS  
VINS & GASTRONOMIE



# Oenotourisme en Normandie

600 kilomètres de côtes, une campagne fabuleuse, plusieurs sites classés à l'UNESCO dont le Mont-Saint-Michel... Il y a tant de choses à voir et à faire qu'on ne sait trop par où commencer !

Les villes et sites incontournables, la Normandie en vidéo, les châteaux et musées à visiter absolument, les sorties à faire en famille, les plus belles plages... Voici qui devrait vous donner envie d'aller y faire un tour...



Véritable musée à ciel ouvert, la destination "1944 D-Day Normandie Terre de Liberté" rassemble, sur l'ensemble des départements normands, les sites, musées et lieux de mémoire qui traitent du 6 juin 1944 et de l'offensive qui s'ensuit. Tous les ans, des cérémonies du souvenir, mais aussi des événements festifs, prennent place en Normandie et célèbrent la liberté retrouvée.

Une balade découverte des plages du débarquement.



## Les plages, de la Manche, la Seine Maritime et du Calvados...

Du Mont-Saint-Michel au Tréport, les paysages côtiers sont d'une incroyable variété. Découvrez les plages\* surveillées en Normandie, ainsi que des photos, une description, les aménagements prévus, les jeux pour les enfants, les sports nautiques proposés, etc. Toutes les infos pratiques pour profiter au mieux de votre journée ou de vos vacances à la mer !



**Des châteaux, de bons petits restos, des gourmandises à gogo !!!**







La Normandie, ses bocages, son paysage, ce pays plein d'histoire est une région mondiale connue pour son passé... Commenant à l'ère des Vikings envahissant nos terres en profitant des faiblesses de nos fleuves et rivières... Et les lieux de prédilections sont nombreux, de par le caractère particulier qu'on ressent...

La balade gourmande de Normandie commence à Grisy, le bastion de l'Arpent du Soleil, 1er viticulteur normand à avoir redémarré la production...

En direction de Trun, puis en prenant la direction d'une Appellation mondiale appréciée... **le Camembert**... et du village du même nom... où vous pourrez sans aucun doute savourer un fromage à pâte molle au lait cru et moulu à la louche...

Puis, direction "**LIVAROT**", là où l'on trouve un certain "**COLONEL**", qui porte ce nom à cause des 4 bandes de pailles qui l'entourent... un fromage dont mon père disait "qu'il sentait le haut de la cuisse d'une petite fille négligée..." quand il le laissait longtemps dans le réfrigérateur...

Un fromage que l'on peut facilement utiliser, comme le **Camembert** à des gratins avec pommes de terre ou des gratinées accompagné de charcuteries et cochonnailles....

Ensuite, le ventre plein, vous aurez loisir de visiter Lisieux, Capitale des Pays d'Auge, une ville française connue pour ses bonnes tables... Mais aussi sa cathédrale, **la basilique Sainte-Thérèse de Lisieux**, 2<sup>ème</sup> lieu de pèlerinage d'importance en France, qui a aussi été dans un lointin passé la capitale des Gaulois...

Le plaisir de parcourir les vergers où l'on produit les pommes... pour fabriquer un autre nectar.... **Le Cidre, à base de pommes qui peut aussi être produit avec des poires et que l'on appelle le Poiré**... et sans oublier, le fameux **ommeau de Normandie** et le **Véritable et incontournable Calvados**...

Ensuite, la direction de **Pont-l'Évêque**, une autre ville où l'on trouve des trésors, un fromage délicieux, **du même nom**... **Vous pourrez terminer votre balade à Ouézy (14) chez Paul MARIE, viticulteur**...

Pour les week-ends ou les vacances, de nombreux visiteurs appréciant le calme de la campagne, la convivialité de la ville et les multiples activités proposées dans un cadre accueillant : **le lac de Pont-l'Évêque** et **le parc de loisirs (labélisé Pavillon bleu)**, **l'espace culturel "Les Dominicaines"**, **les visites thématiques de la ville (le Quartier Ancien, la « Joyeuse Prison », ses édifices du XVIII<sup>e</sup> siècle, etc.)**.

Partout en Normandie, vous aurez à loisir de retrouver la verdure... et à ne pas s'y tromper, malgré l'interdiction de consommer du lait cru, où les agriculteurs et éleveurs ont bien du mal à gagner leur vie en vendant leur lait... un miaux de lait, le soir avant de se coucher, toute ma jeunesse.... (du pain trempé dans du lait frais, au goût de crème, de terroir...)



© Copyright 2012



## Le Camembert de Normandie...

Véritable symbole de notre patrimoine alimentaire, le camembert figure parmi les plus connus des fromages français. Reconnu AOC (AOP) depuis 1983, le camembert de Normandie est un fromage au lait cru moulé à la louche. Attention cependant à ne pas confondre le "Camembert de Normandie" et le "Camembert fabriqué en Normandie" !



## La Normandie... Terroir de fromages

Avec ce terroir exceptionnel enrichi d'une tradition des métiers du fromage développée au fil des siècles, la Normandie est aujourd'hui la plus importante des régions fromagères de France. En Normandie, on produit des fromages sur la presque totalité du territoire, mais deux régions dominent dans la production fromagère: Le pays d'Auge et le pays de Bray.

Le pays d'Auge est une région naturelle de Normandie, à cheval sur les départements du Calvados (14) et de l'Orne (61), et qui inclut également un petit secteur de l'Eure (27).

Mentionné dès le IXe siècle, "Algia" est la forme latinisée d'une racine pré-latine alg (humidité). Au XIe siècle on rencontre la forme "Alge" qui deviendra ensuite "Auge".

Le pays d'Auge est le berceau de fameux fromages normands AOP : Le camembert, le livarot ou encore le Pont-l'Évêque, fromages originaires des villages et villes éponymes. Il est spécialisé dans les fromages à croûte lavée, le livarot et le pont-l'évêque, et les fromages à pâte molle et fermentée à croûte fleurie comme le camembert.

Le pays de Bray est une petite région naturelle couvrant l'est de la Normandie en Seine-Maritime (76).

Bray est un terme du vieux français signifiant « terrain humide », « lieu boueux » et « vallée ». C'est une région de bocage, qui se caractérise par son sol argileux favorable aux herbages et à l'élevage bovin laitier.

Le pays de Bray est le berceau du Neufchâtel, fromage AOP, et se spécialise plutôt dans les fromages à pâte molle enrichie à la crème.

## La Haute Normandie

La Haute-Normandie est une région verdoyante, riche de forêts d'exception et de nombreux parcs et jardins. Berceau de l'impressionnisme, cette région compte aussi plusieurs grandes abbayes et des villes d'Art et d'Histoire au patrimoine remarquable. La campagne normande, ravira les amoureux de la nature et leur offrira de nombreuses possibilités de balades à pied, à vélo ou à cheval.

Des plages réputées aussi... Lieux de prédilection des parisiens... Etretat et ses falaises et ses artistes, Deauville pour ses cabines, son circuit équestre... et bien d'autres...







## Historique

**Dès le XII<sup>e</sup> siècle** en Normandie, la culture des pommiers à cidre est encouragée par l'arrivée de nouvelles variétés de pommes riches en tanins en provenance de la Biscaye (Pays basque espagnol).

**XVI<sup>e</sup> siècle** : l'histoire de la pomme se confond bientôt avec celle du « cidre » qui devient une boisson commune en Normandie et détrône la cervoise. Apprécié des souverains français et du Clergé, le cidre devient un art de vivre.

**1553** : Gilles de Gouberville, gentilhomme du Cotentin, relate pour la première fois dans son journal la distillation du cidre en vue d'obtenir une eau-de-vie de bouche.

**1606** : Les distillateurs d'eau-de-vie de cidre de Normandie s'établissent en corporation.

**1790** : Avec la création des départements français, le nom « Calvados » est entériné par l'Assemblée constituante et les eaux-de-vie normandes deviennent « les eaux-de-vie du Calvados ».

**1942** : Les producteurs de Calvados s'unissent pour revendiquer l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOP) afin de protéger leurs eaux-de-vie des réquisitions de stocks pendant la Seconde Guerre mondiale. Un décret consacre le Calvados du Pays d'Auge en AOP et les Calvados produits dans les autres zones en Appellation d'Origine Réglementée.

**1966** : le Bureau National Interprofessionnel des Calvados et eaux-de-vie de cidre et poiré est créé. Il établit la tenue des comptes d'âge et met en place une réflexion sur toutes les productions cidricoles. Il deviendra IDAC (Interprofession Des Appellations Cidricoles) en 2002.

**1980** : La production cidricole est relancée. La restructuration des vergers normands se fait également avec la plantation de vergers basses-tiges plus adaptés à l'agriculture moderne.

**1984** : L'Appellation d'Origine Réglementée Calvados devient une AOP. Elle concerne dix dénominations géographiques, dont le Domfrontais.

**1997** : Le Calvados Domfrontais est reconnu à son tour en AOP.

## Et aujourd'hui...

Environ 4 000 producteurs de fruits à cidre disposent d'un verger identifié sur les aires d'appellation Calvados.

350 producteurs, transformateurs, négociants et coopératives permettent aux trois appellations de Calvados de rayonner aujourd'hui dans plus de 90 pays.





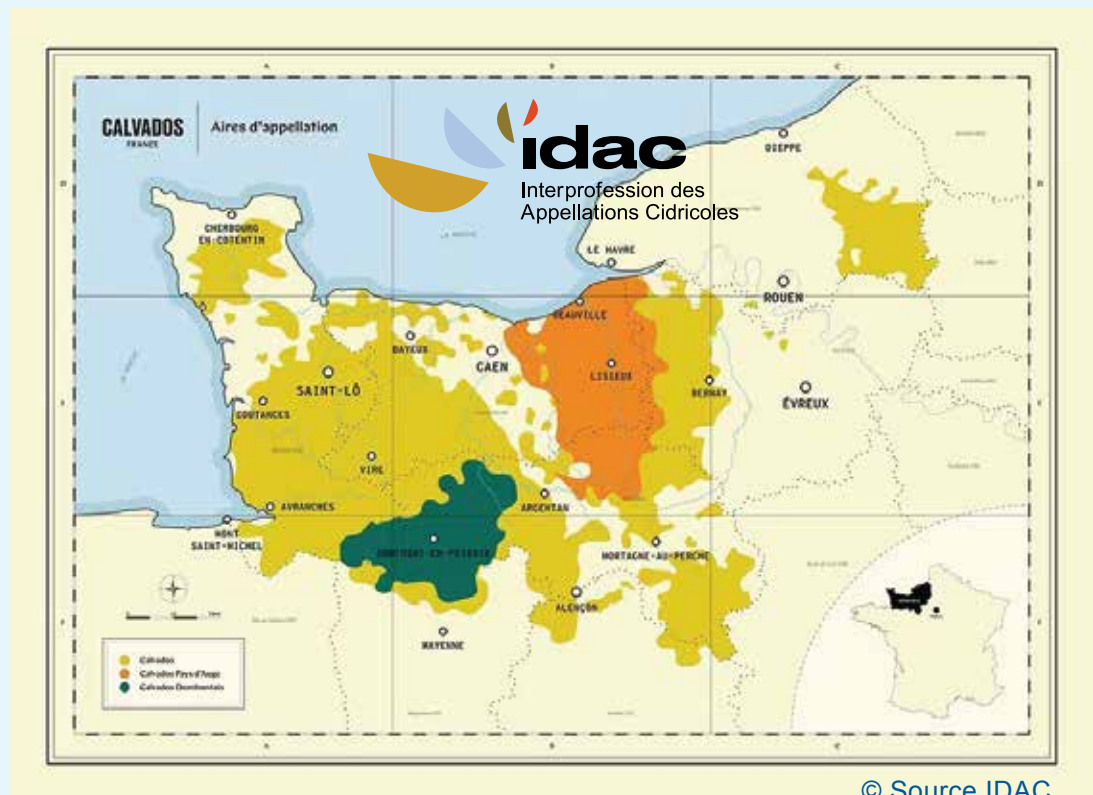
## Trois appellations, trois terroirs

En Normandie et sur quelques départements périphériques, le terroir bénéficie depuis toujours d'un climat océanique et d'une nature de sols idéale au développement des vergers.

Le verger normand destiné à la production des Calvados s'étend sur 7 500 hectares et réunit 230 variétés de pommes à cidre et 139 variétés de poires à poiré sélectionnées pour leur richesse en polyphénols, mais aussi pour leurs caractéristiques agronomiques spécifiques.

Trois aires d'appellation ont été délimitées par l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO). C'est à l'intérieur de chacune de ces aires géographiques que doit être effectué l'ensemble des opérations aboutissant à la production des eaux-de-vie : récolte des pommes et des poires, fabrication et distillation des cidres et poirés, vieillissement des eaux-de-vie. Une procédure de contrôles analytiques et organoleptiques accompagne les différentes étapes de fabrication des trois appellations de Calvados.

Dans chaque aire d'appellation, les vergers de pommiers sont caractérisés par la présence d'au minimum 70% de variétés phénoliques (pommes amères et douces-amères).



© Source IDAC







# Le Cidre et Poiré Normand



La consommation de cidre, et surtout celle du poiré en France, remonterait à la fin du VI<sup>e</sup> siècle ou au commencement du VII<sup>e</sup>. Selon Louis Du Bois, historien de Lisieux, « ces boissons passèrent, avant l'invasion des Maures, d'Afrique dans l'Espagne et la Biscaye (Pays basque espagnol). Ce fut de ces contrées que les anciens navigateurs dieppois rapportèrent les meilleures variétés de pommiers et de poiriers connues alors ».

La Normandie offrait alors à ces arbres une nature de sols et un climat propices à leur développement. Dans ce terroir d'excellence, leur culture deviendra peu à peu une source importante de richesses.

La culture du poirier en Normandie est vraisemblablement plus ancienne que celle du pommier. Les boissons produites à partir de poires ont longtemps été répandues dans le Bocage Normand et tout particulièrement dans le Passais (aujourd'hui Domfrontais) et le Mortainais, deux régions traditionnellement productrices de poiré.

L'amélioration des techniques de pressurage, l'importation du vignoble normand par Charles IX sont autant de facteurs qui contribuent à l'essor de la production cidricole. Apprécié des souverains français et du Clergé, le cidre devient un véritable art de vivre au XV<sup>e</sup> siècle. Les gentilshommes plantent, greffent, pressent et dégustent.

Cette période faste pour les régions productrices - Bretagne, Normandie et Maine - perdure jusqu'en 1914 et se trouve consacrée par les travaux de nombreux pomologues qui s'intéressent à la culture des vergers, à la sélection variétale et optimisent les processus d'élaboration du cidre.

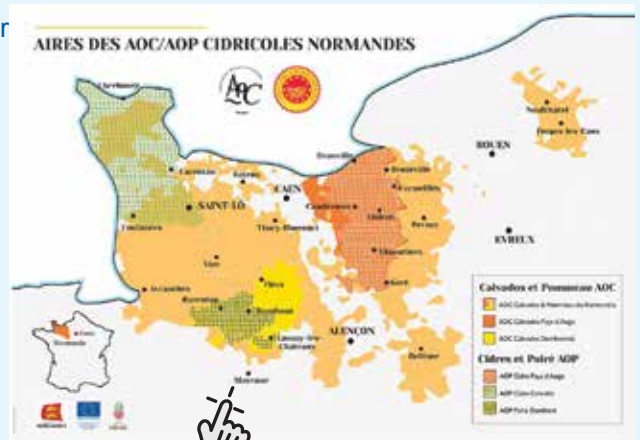
En dépit des profondes modifications paysagères engendrées par les deux guerres mondiales, les années 80 ont vu émerger quelques producteurs du Pays d'Auge, du Cotentin et du Finistère déterminés à sauvegarder ce patrimoine variétal unique.

À la même période, les producteurs de poiré (non gazeux jusqu'alors) élaborent un poiré bouché obtenu à partir de purs jus dont la fermentation d'une partie des sucres résiduels en bouteille produit de l'effervescence.

Dans une démarche de valorisation et de reconnaissance d'un cidre et d'un poiré identitaires, élaborés à partir de pommes à cidres et de poires à poiré locales et spécifiques, selon des techniques de production traditionnelle, les producteurs augevains et finistériens sont les premiers à demander une reconnaissance de leur cidre en appellation d'origine contrôlée (AOC).

Ils obtiendront l'appellation d'origine «Pays d'Auge» et «Cornouaille» en mars 1996. Ils seront suivis par les producteurs de poiré qui obtiennent l'appellation «Domfront» en 2002, puis par les producteurs du Cotentin qui obtiennent l'appellation «Cotentin» en 2016.

Depuis 2018, toutes ces appellations sont enregistrées et protégées au niveau européen en tant qu'appellations d'origine protégée (AOP).



Cliquez pour voir la carte



Cidre du Pays d'Auge



Cidre Cornouaille



Cidre Cotentin



Poiré Domfront



Un décret de 1935 interdisant la commercialisation d'apéritifs à base de cidre, ce n'est qu'à partir des années 1970 - après plusieurs tentatives de reconnaissance de leurs produits - que les producteurs de Normandie, de Bretagne et du Maine baptisent cette boisson « Pommeau ». Il reste cependant interdit à la vente jusqu'à l'obtention d'une dérogation en 1981 qui va permettre sa commercialisation.

L'année suivante se crée l'Association Nationale Interprofessionnelle des Producteurs de Pommeau (ANIPP). A cette date, 15 producteurs produisent 12 000 bouteilles. Deux ans plus tard, 150 000 bouteilles seront vendues.

En 1986, les conditions de production **du Pommeau de Normandie** sont définies par décret et **il obtient son appellation d'origine contrôlée en 1991.**

Dans le prolongement de cette reconnaissance, les producteurs de Bretagne et du Maine mènent des recherches afin de typer et de caractériser leur Pommeau. Ils obtiennent l'Appellation d'Origine Contrôlée **le 31 mai 1997 pour la Bretagne et le 29 octobre 2009 pour le Maine.**

D'octobre à fin novembre, les pommes sont ramassées et stockées à l'abri de l'humidité. Les fruits arrivés à maturité sont broyés, puis la pulpe est pressée pour obtenir le moût qui doit présenter une richesse saccharimétrique minimale naturelle de 108 grammes par litre au moment du mutage pour le Pommeau de Normandie, 123 grammes par litre pour le Pommeau de Bretagne et du Maine.

Jusqu'au 15 février de l'année suivant celle du début de la récolte, les Pommeau sont élaborés par mutage du moût avec une appellation de Calvados, une « Fine Bretagne » ou une « Fine du Maine ». Ils sont élevés pendant au moins un an en fût de chêne après leur distillation et titrent au minimum 65% vol.



© Photo du site de l'IDAC

Le mutage est réalisé afin de bloquer la fermentation du moût et d'amener le titre alcoométrique volumique acquis de la boisson spiritueuse obtenue entre 15% et 20%, dans le respect des proportions d'environ trois quarts de moût pour un quart d'eau-de-vie. Il convient de bien mélanger les deux composants au cours des premières semaines.

## Le Pommeau de Normandie

Le Pommeau de Normandie doit subir un vieillissement minimum de 14 mois en fûts de chêne après le mutage et ne pourra être mis en circulation qu'à partir de la fin du 15ème mois suivant la date de mutage.

Il doit présenter les caractéristiques analytiques suivantes à la commercialisation :

Titre alcoométrique acquis compris entre 16 % vol et 18 % vol.  
Teneur en sucres non fermentés supérieure à 69 grammes par litre.

Il doit présenter les caractéristiques analytiques suivantes lors de sa commercialisation :

Titre alcoométrique acquis compris entre 16 % vol et 18 % vol.  
Teneur en sucres non fermentés supérieure à 90 grammes par litre.





## Interprofession des Appellations Cidricoles

6 place Boston  
14200 Hérouville-Saint-Clair  
Tél. 02 31 53 17 60  
mail : [info@idac-aoc.fr](mailto:info@idac-aoc.fr)  
Site web : [www.idac-aoc.fr/](http://www.idac-aoc.fr/)



## C.R.T. de Normandie

14 rue Charles Corbeau  
27000 Evreux  
Site web : [www.normandie-tourisme.fr](http://www.normandie-tourisme.fr)



RÉGION  
NORMANDIE



In Cailloutin

  
Veritas

## LES OFFICES DE TOURISME



TOURISME & TERROIRS  
VINS & GASTRONOMIE

ARGENCES	02 31 85 38 82	<a href="http://www.otvalesdunes.net">www.otvalesdunes.net</a>
ARROMANCHES-LES-BAINS	02 31 22 36 45	<a href="http://www.ot-arromanches.fr">www.ot-arromanches.fr</a>
ASNELLES-SUR-MER	02 31 21 94 02	<a href="http://www.tourisme-asnelles.com">www.tourisme-asnelles.com</a>
BAYEUX	02 31 51 28 28	<a href="http://www.bayeux-bessin-tourisme.com">www.bayeux-bessin-tourisme.com</a>
BERNIERES-SUR-MER	02 31 96 44 02	<a href="http://www.terresdenacre.com">www.terresdenacre.com</a>
BLONVILLE-SUR-MER	02 31 87 91 14	<a href="http://www.blonville-benerville-tourgeville.fr">www.blonville-benerville-tourgeville.fr</a>
CABOURG	02 31 06 20 00	<a href="http://www.cabourg.net">www.cabourg.net</a>
CAEN	02 31 27 14 14	<a href="http://www.caen-tourisme.fr">www.caen-tourisme.fr</a>
CAMBREMER	02 31 63 08 87	<a href="http://www.beuvroncambremer.com">www.beuvroncambremer.com</a>
COLLEVILLE-MONTGOMERY	02 31 96 04 64	<a href="http://www.colleville-montgomery.fr">www.colleville-montgomery.fr</a>
CONDE-SUR-NOIREAU	02 31 69 27 64	<a href="http://www.tourisme-conde-druance.fr">www.tourisme-conde-druance.fr</a>
COURSEULLES-SUR-MER	02 31 37 46 80	<a href="http://www.courseulles-tourisme.fr">www.courseulles-tourisme.fr</a>
CREULLY	02 31 80 67 08	<a href="http://www.tourisme-creully.fr">www.tourisme-creully.fr</a>
DEAUVILLE	02 31 14 40 00	<a href="http://www.deauville.fr">www.deauville.fr</a>
DIVES-SUR-MER	02 31 91 24 66	<a href="http://www.dives-sur-mer.fr">www.dives-sur-mer.fr</a>
DOZULE	02 31 86 12 79	<a href="http://www.tourisme-dozeleen.fr">www.tourisme-dozeleen.fr</a>
FALAISE	02 31 90 17 26	<a href="http://www.falaise-tourisme.com">www.falaise-tourisme.com</a>
FORMIGNY	02 31 51 39 52	<a href="http://www.oti-omaha.fr">www.oti-omaha.fr</a>
HERMANVILLE-SUR-MER	02 31 97 20 15	<a href="http://www.hermanvillesurmer.fr">www.hermanvillesurmer.fr</a>
HONFLEUR	02 31 89 23 30	<a href="http://www.ot-honfleur.fr">www.ot-honfleur.fr</a>
HOULGATE	02 31 24 34 79	<a href="http://www.houlgate-tourisme.fr">www.houlgate-tourisme.fr</a>
ISIGNY-SUR-MER	02 31 21 46 00	<a href="http://www.isigny-grandcamp-intercom.fr">www.isigny-grandcamp-intercom.fr</a>
LANGRUNE-SUR-MER	02 31 97 32 77	<a href="http://www.terresdenacre.com">www.terresdenacre.com</a>
LION-SUR-MER	09 51 52 04 19	<a href="http://www.mairie-lion-sur-mer.fr">www.mairie-lion-sur-mer.fr</a>
LISIEUX	02 31 48 18 10	<a href="http://www.lisieux-tourisme.com">www.lisieux-tourisme.com</a>
LIVAROT	02 31 63 47 39	<a href="http://www.livarot-tourisme.com">www.livarot-tourisme.com</a>
LUC-SUR-MER	02 31 97 33 25	<a href="http://www.terresdenacre.com">www.terresdenacre.com</a>
MERVILLE-FRANCEVILLE-PLAGE	02 31 24 23 57	<a href="http://www.tourisme-campagnebaieorne.fr">www.tourisme-campagnebaieorne.fr</a>
MONTFIQUET	02 31 51 96 56	<a href="http://www.foret-otballeroylml.fr">www.foret-otballeroylml.fr</a>
ORBEC	02 31 32 56 68	<a href="http://www.tourisme-normandie.fr">www.tourisme-normandie.fr</a>
OUISTREHAM-RIVA-BELLA	02 31 97 18 63	<a href="http://www.tourisme.ouistreham-rivabella.fr">www.tourisme.ouistreham-rivabella.fr</a>
PONT-L'ÉVÈQUE	02 31 64 12 77	<a href="http://www.blangy-pontleveque.com">www.blangy-pontleveque.com</a>
SAINT-AUBIN-SUR-MER	02 31 97 30 41	<a href="http://www.terresdenacre.com">www.terresdenacre.com</a>
SAINT-PIERRE-SUR-DIVES	02 31 20 97 90	<a href="http://www.mairie-saint-pierre-sur-dives.fr">www.mairie-saint-pierre-sur-dives.fr</a>
THURY-HARCOURT	02 31 79 70 45	<a href="http://www.suisse-normande-tourisme.com">www.suisse-normande-tourisme.com</a>
TOUQUES	02 31 88 70 93	<a href="http://www.mairiedetouques.fr">www.mairiedetouques.fr</a>
TROARN	02 31 39 14 22	<a href="http://www.cdc-entreboisetmarais.fr">www.cdc-entreboisetmarais.fr</a>
TROUVILLE-SUR-MER	02 31 14 60 70	<a href="http://www.trouvillesurmer.org">www.trouvillesurmer.org</a>
VARAVILLE	02 31 24 73 83	<a href="http://www.ot-varaville.fr">www.ot-varaville.fr</a>
VER-SUR-MER	02 31 22 58 58	<a href="http://www.versurmer.fr">www.versurmer.fr</a>
VILLERS-BOCAGE	02 31 77 16 14	<a href="http://www.bocage-normand.com">www.bocage-normand.com</a>
VILLERS-SUR-MER	02 31 87 01 18	<a href="http://www.villers-sur-mer.fr">www.villers-sur-mer.fr</a>
VILLERVILLE	02 31 87 77 76	<a href="http://www.villerville.fr">www.villerville.fr</a>
VIRE	02 31 66 28 50	<a href="http://www.bocage-normand.com">www.bocage-normand.com</a>