Domaine des Cinq Autels

Rebsorten:
Cidre

Qualität:
Bio seit 1984

Anbaugebiet:
Normandie

Wie der Name der Domaine ‚Cidricole' schon vermuten lässt – hier wird Cidre produziert und das vom Feinsten. Nur wenige Kilometer vom Meer entfernt, im Herzen der Normandie, bewirtschaftet der junge Thibaut Pitrou ca 25 ha Obstgärten. Erst 2019 hat Thibaut mit einem jungen Team das Anwesen von seinen Eltern übernommen und wie bei den früheren Generationswechseln bringt das junge Team frischen Wind und eine eigene Linie mit. Die handwerkliche Tradition wird fortgeführt, die Qualität erhalten und das Marketing modernisiert. Das Ziel der jungen Generation: Jährlich sollen möglichst viele neue Bäume gepflanzt werden, das gesamte kleine Anwesen soll bis zum Jahr 2030 klimaneutral arbeiten. Der Idealismus hat allerdings seinen Preis: Die neuen Produkte sind elegante Premium-Cidre, die das Ergebnis eines weiterentwickelten Selbstverständnisses sind. Glücklicherweise bekommen wir auch weiterhin den guten, bekannten, bodenständigen Cidre. Die Flasche und das Etikett sind ‚old-style' nur leicht aufgefrischt, der Inhalt hat aber die gewohnte Top Qualität. Der Verzicht auf synthetische Hilfen ist ein Fundament der Arbeit, auch im Bio-Obstbau zugelassene Pflanzen und die Früchte schützende Mittel werden nicht benutzt. Die Cidre gären mit ihren natürlichen Hefen, nur die Temperatur wird vorsichtig kontrolliert, sprich während der Gärung konstant niedrig gehalten. Der frische Apfelsaft wird ohne jede Zugabe von Schwefel in die Cidre-Produktion gegeben. Das Ergebnis sind würzig herbe, eben typisch normannische, natürlich vergorene Cidre. Neben dem Cidre werden bei den Pitrous auch Pommeau, der Apfellikör der Normandie und Calvados produziert.

VIVO LO VIN