

Les étapes de la fabrication d'un bon cidre sec

Le principe de base du cidre est le calme. Il faut constamment ralentir les levures et enlever un maximum de matières azotées pour que la fermentation soit la plus lente possible, ; pour que les pommes puissent donner le plus possible de parfum au cidre. Pour cela, 2 choses : **le froid et le soutirage**.

Le froid, tout le long du processus, pour calmer les levures. Pour cela, il faut une bonne cave bien fraîche, où il ne gèle pas et sans chaudière moderne qui la chauffe. La température doit y être de maximum 12°, avec un idéal de 6-8°.

Le soutirage permet que le jus de pomme ne reste pas sur lie, ce qui lui donne un goût amer ; et permet d'enlever un maximum de levures et de matières azotées, ce qui ralentit le processus de fermentation alcoolique.

1. Ramassage ou cueillette :

Ramasser des pommes bien mûres idéalement pas avant novembre (aussi pour le froid) : mélanger les pommes de vieilles variétés locales provenant de pommiers haute-tige. Mon petit mélange spécial est : 50% de Gueule de Mouton, 25% de Reinette Descardre et 25% de Cwastresse double.

2. Lavage :

Laver les pommes dans des grandes bassines : ne pas trop s'exciter mais il faut que les pommes ne soient pas souillées par des déjections d'animaux. Idéalement éviter les vergers où les animaux sont encore dans les vergers au moment du ramassage, sinon, il faut cueillir les pommes en octobre.

3. Broyage :

Broyer les pommes à l'aide d'un hachoir manuel ou électrique. Il est conseillé, s'il fait froid, de les broyer la veille et de les laisser cuver car ça permettra d'accélérer la défécation et donnera un meilleur rendement de jus.

4. Pressage :

Une bonne presse manuelle vous donnera environ 40 % de jus en fonction des variétés. Il peut-être intéressant de placer tous les 20cm une paille pour permettre au jus de bien s'écouler, ce qui permet d'améliorer le rendement.

5. Défécation :

Commencer par calculer la densité de sucre dans le jus de pomme à l'aide d'un densimètre. La densité doit être au dessus de 1060 pour donner un bon cidre, sinon vos pommes ne sont sans doute pas assez mûres. Mettre le jus de pomme dans une tourie remplie à ras bord et

attendre entre 1 et 2 semaines qu'une mousse blanche sorte. La température doit être ni trop chaude, ni trop froide (vers les 12°). On dit que le jus chie. Quand cette mousse arrête de chier, il faut impérativement et rapidement soutirer en laissant une bonne dose de moût dans le fond de la tourie et ne pas aspirer la mousse blanche non plus. Pour une tourie de 25 l, il me reste 23 l de jus. Je complète ce manque soit par du bon cidre, soit par du jus de pomme pasteurisé.

6. Fermentation alcoolique :

Laisser fermenter à froid votre tourie en y plaçant un barboteur. Après entre 3 et 6 semaines, la densité doit être descendue à 1040. A ce moment, je soutire une nouvelle fois pour aider à la clarification et pour épuiser les levures. Je complète de nouveau avec du cidre ou du jus de pomme.

7. Mise en bouteille :

Quand la densité est descendue en-dessous de 1012 et que le cidre à l'air stabilisé (ne bulle presque plus, genre 1 bulle par 30 secondes), il faut soutirer et mettre en bouteille en ajoutant maximum 8 gr de sucre par litre. Je soutire le cidre dans un grand bidon en plastique avec un robinet en dessous et je mélange lentement un sirop de sucre dissous dans la masse. Je mets ensuite en bouteille par le petit robinet et place soit une capsule plus renfort en métal (réutilisable), soit un bouchon plastique (réutilisable) et une agrafe en métal.

8. Refermentation en bouteille :

Les bouteilles se gardent en cave fraîche idéalement entre 1 et 3 ans. Le meilleur cidre est pour moi après 2 ans. Bonne dégustation.