

La société tompress, spécialiste du matériel de transformation alimentaire, commercialise depuis 90 ans des articles de qualité pour les particuliers et les petites productions artisanales. Pour tompress, transformer les produits de son jardin, manger sain et bon, utiliser un matériel de qualité pour se simplifier durablement la tâche est une simple question de bon sens. Plus de 2000 articles ont été sélectionnés pour transformer, conserver et cuisiner nos aliments. Ils sont disponibles sur catalogue ou sur Internet et sont livrés à domicile dans les meilleurs délais.

JUILLET 2011

DOSSIER - FAIRE SON CIDRE

Faire son cidre à la maison

Produire un excellent cidre est à la portée de tous. Quelques pommiers, un peu de matériel et de méthode, et surtout, le grand plaisir de voir un jour l'or pétiller et embaumer nos sens. Mais comment procéder pour les petites quantités ?

La pomme tient une place importante dans notre imaginaire. Fruit d'amour, ou de la tentation, elle symbolise aussi le monde et tous les autres fruits dont elle fut longtemps le synonyme. Le jus du fruit de tous les fruits, magnifié en cidre ne peut être une boisson ordinaire, surtout si on la produit chez soi !

LE BROYAGE

La pomme est un fruit dur et relativement peu juteux. En exprimer efficacement le jus n'a rien de difficile si l'on dispose d'un bon pressoir, même si l'on considère généralement que c'est là la principale difficulté.

Une fois triées et lavées, les pommes doivent être broyées avant pressurage. C'est de la qualité du broyage que dépend en grande partie le rendement au pressoir.

Il existe plusieurs types de broyeurs :

- les broyeurs traditionnels à rouleaux, où le fruit est éclaté entre deux cylindres crantés,
- les broyeurs électriques à couteaux où les pommes sont rapidement déchiquetées par un plateau rotatif muni de lames,
- les râpes à tambour qui grugent les pommes en lamelles.



Un pommier en bon état donne entre 50 et 350 Kg de pommes.

LE CUVAGE

S'il n'est pas absolument indispensable, le cuvage est franchement avantageux, surtout si les pommes sont acides. L'opération consiste à laisser macérer les pommes quelques heures avant de les presser (de 2 à 12h, tout dépend de la température extérieure). Il permet d'obtenir davantage de jus au pressage, de colorer le cidre et de libérer plus de matière pectique. La pressée « cuvée » se clarifie mieux et plus facilement.



LE PRESSURAGE

Les pommes broyées sont disposées dans la claie en couches superposées, séparées par des courtins. Une fois plein, on presse et on recueille le moût. Ce pur jus peut être consommé immédiatement à la grande joie des enfants ou pasteurisé pour être conservé toute l'année, mais pour le cidre, on le laissera fermenter.

Les courtins ont un rôle primordial : ils permettent d'éviter que des poches de liquide restent prisonnières de la pulpe sous pression, ils drainent le jus vers l'extérieur du pressoir.



LA FERMENTATION

Se pose, avec la fermentation, la question des récipients de fermentation. Supposons que nous disposions d'un petit verger qui donnerait 500 à 600 kg de pommes. Nous pourrions envisager de remplir un fût de 220L et de stocker l'excédent de moût dans des dames-jeannes. On ne peut jamais compter sur une production régulière, d'autant que les pommes n'ont pas la même jutosité d'une année sur l'autre. Cette solution mixte est très adaptée aux petites productions en raison de sa souplesse car les tonneaux doivent toujours être pleins afin que le moût ne soit pas en contact avec l'air. Le moût recueilli à la maie du pressoir doit être filtré et transvasé dans les fûts et les dames-jeannes et pesé au mustimètre pour en juger la qualité et se faire une idée de son futur degré d'alcool.



LA DÉFÉCATION

Une fois dans sa barrique, le moût commence à fermenter. D'une part, les impuretés lourdes vont tomber au fond du récipient et, d'autre part, la pectine, dont nous parlions plus haut, se coagule et remonte en surface, emportant avec elle 30 à 40 % de matière azotée, les impuretés et les micro organismes en suspension. C'est cette mousse, qui peut devenir assez compacte, que l'on appelle le « chapeau brun ». Il convient de l'évacuer et de ne conserver pour notre cidre que le moût clarifié. La méthode la plus facile et la plus fiable consiste à faire déborder le tonneau en y ajoutant quotidiennement du moût prélevé à mi-hauteur d'une dame-jeanne. Il est possible, pour favoriser la création du chapeau brun, d'ajouter 40g de sel fin chaque 100L de moût, mais le stockage à température de cave est essentiel.

PREMIER SOUTIRAGE

Après 3 à 8 jours, une mousse blanche apparaît et remplace le chapeau brun. C'est le moment d'effectuer un premier soutirage car les levures naturellement contenues dans la lie commencent à s'activer. Le moût va de nouveau se troubler. Il faut alors le prélever sans pomper la lie déposée au fond du tonneau et placer le moût clair dans d'autres fûts ou bonbonnes pour la fermentation alcoolique. Il est possible de procéder par pompage ou siphonnage, l'essentiel étant de protéger le liquide de l'air et de le « battre » le moins possible. Bien remplis, les fûts seront fermés par un barboteur qui permet au gaz de s'échapper mais ne laisse pas rentrer les impuretés et les bactéries de l'air. Le ouillage, c'est l'opération qui consiste à remettre chaque semaine un peu de cidre dans les fûts, est indispensable. Les tonneaux doivent rester bien pleins pour que la fermentation se fasse à l'abri de l'air et éviter tout risque de contamination qui pourrait transformer le cidre en vinaigre. On en profite pour goûter, mesurer la densité, contrôler la couleur et la limpidité. Cette surveillance permet, si l'on constate que le moût est troublé ou que l'on remarque un petit goût de lie, de savoir si un nouveau soutirage est nécessaire. Si l'on veut obtenir un cidre doux, il peut être nécessaire de calmer la fermentation en écartant de nouveau la lie chargée de levures par un nouveau soutirage.

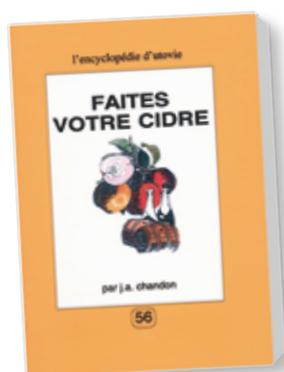


Le vinaigrier permet de tirer le moût clair, entre la lie et le chapeau.

LA MISE EN BOUTEILLE

Elle s'effectue quand le cidre est calme depuis plusieurs semaines et que sa densité reste pratiquement stable. Plus on cherche à obtenir un cidre doux plus, potentiellement, la fermentation est active d'où l'intérêt des soutirages qui cassent cette fermentation en écartant les ferments. En bouchant un cidre encore trouble et turbulent, on obtient rapidement un cidre sec. Le dépôt de lie sera important et surtout la pression dans la bouteille excessive. Le débouchage risque d'être difficile voire franchement sportif ; les bouteilles peuvent même éclater. Le bouchage se fait en bouteilles champenoises avec des bouchons muselés. Bien stockées en cave, elles vont se bonifier et seront à parfaite température pour la dégustation.

POUR EN SAVOIR PLUS...



Faites votre cidre de J.A. Chandon.

Tout est dit dans le titre, on pourrait même y ajouter un point d'exclamation tant ces pages signées J.A. Chandon donnent envie. Clair, concis, toutes les questions que l'amateur est amené à se poser quand il se lance dans la production artisanale de cidre trouvent ici une réponse.

40 pages brochées - 6€ - distribué par tompress.

J.A. Chandon a aussi publié plusieurs ouvrages sur le vin et la vigne, la bière et la fabrication des liqueurs.



Je fais mon cidre en 7 étapes

- 1 Pommes (lavées, égouttées)
- 2 Broyage
- 3 Cuvage
- 4 Pressurage
- 5 Mise en fermentation
- 6 Soutirage (s)
- 7 Mise en bouteille



Quelquefois appelé saccharimètre, densimètre ou pèse-moût, et même cidromètre, le mustimètre mesure en fait la densité du moût ce qui permet d'en déterminer la teneur en sucre à une température donnée. Cet instrument est indispensable pour contrôler l'évolution de la fermentation.

On considère que le cidre est calme si l'on ne mesure pas une baisse supérieure à 0,002 sur trois semaines.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.