

CCC AUS DER NORMANDIE

Die Ciderien und Calvados-Erzeuger

Calvados Experience, Pont-l'Évêque



Im Calvados Père Magloire l'Experience erlebt man eine Reise durch die Geschichte der Normandie und ihres Calvados. Man sieht die alten Keller des Père Magloire und erfährt, wie ausgewählte Apfelsorten durch einen sorgfältigen Destillationsprozess zu außergewöhnlichem Calvados verarbeitet werden. Eine Degustation mit einigen Produkten des Hauses und erfahrener Moderation sowie der Besuch des attraktiven Verkaufsraumes folgt am Ende des Rundgangs. Das moderne Haus mit Museum und Shop wurde erbaut von der Gruppe Spirit France, die zahlreiche Spiritu-

osen, u.a. Père Magloire, Lecompte und Boulard, unter sich vereint.

<https://www.calvados-experience.com/>

Distillerie Père Magloire



Père Magloire wurde 1821 gegründet und ist das älteste und am meisten ausgezeichnete der großen Häuser von Calvados. Der Name geht auf Dominique Magloire zurück, einen normannischen Gastwirt, der für seinen hervorragenden Calvados bekannt ist. 1900 wurde Père Magloire Calvados zur bedeutendsten Calvados-Marke Frankreichs. In den 1930er Jahre haben die Brüder Bizouard, die damaligen Besitzer der Marke, ihre Gewinne in innovative Werbekampagnen reinvestiert, so dass die Marke allen bekannt ist.

<https://www.calvados-pere-magloire.com/>

Boulard

Boulard wurde 1825 von Pierre-Auguste Boulard gegründet und ist die führende Marke im Calvados Pays d'Auge. Vier weitere Generationen folgten dem Ziel, einen außergewöhnlichen Calvados herzustellen. Die Familie bestand aus internationalen Pionieren, was Qualitätssteigerung und Marketing betraf. Da die Marke ausschließlich Calvados durch doppelte Destillation herstellt, etablierte sie sich schnell als Calvados Nr. 1 bei wichtigen Exporten. Schon in den 30er-Jahren wagte sich der Hersteller daran, den hochwertigen und authentischen Boulard Calvados aus Frankreich in die weite Welt hinauszutragen. Er war damit einer der ersten, die den Apfelbrandy exportierten. Erst eroberte man Europa und Afrika, ab den 40er-Jahren dann auch die USA und Asien. Damit nicht genug, bewies der



familiengeführte Betrieb auch in anderer Hinsicht Pioniergeist und setzte sich 1942 dafür ein, den offiziellen AOC-Status mit kontrollierenden Richtlinien für Calvados Pays d'Auge einzuführen. Damit sollte dem einzigartigen Terroir vor Ort und dessen Auswirkungen auf die Spirituose Tribut gezollt werden.

2014, zum 70. Jahrestag der Landung der Alliierten wurde eine Charity-Aktion gestartet mit einer besonderen Calvados-Edition „Cuvée Ike“, wobei die erste Flasche dem Enkelsohn von General Eisenhower und die zweite der amerikanische Präsident Barack Obama geschenkt bekamen.

1987 übernahm Martini & Rossi die Vermarktung der Marke. 1995 fusionierte die Familie Boulard mit den Inhabern von Calvados Lecompte. 2007 übernahm das Unternehmen Spirit France das Haus Boulard. Kunstfertige Handarbeit, alte Traditionen und hohe Qualität sprechen für den Calvados von Boulard, der sich einen Platz im Premium-Segment verdient und sich heute unter Mixologen auf der ganzen Welt als Referenz-Calvados etabliert hat.

<https://www.calvados-boulard.com/>

Domaine Famille Dupont, Victot-Pontfol

In der Normandie, im Herzen des Pays d'Auge, produziert Domaine Dupont seit 1887 Apfelwein und Calvados. Mit seinen 30 Hektar Obstgärten (6.000 Apfelbäume mit dreizehn verschiedenen Sorten) setzt das Apfelweingut seit vielen Jahren konsequent auf Qualität. Inspiriert von den besten Techniken, die für Cognac und Grands Crus verwendet werden (Reifung von Apfelwein in Fässern für die Réserve-Cuvée, traditionelle Schaumweinmethode für die Cuvée Colette, Jahrgangs-Cidre), verwendet die Familie Dupont ähnliche Produktionstechniken wie Wein, um das Niveau zu erreichen von Eleganz und Ausdruck der besten Weine.

Um neue Geschmackshorizonte zu erkunden, forscht und innoviert die Domaine Dupont: Givre ist ein „süßer Apfelwein“; Triple Cider ist ein atypischer Apfelwein, der Craft-Bieren ähnelt und mit der Bitterkeit spielt. Eine weitere Besonderheit der Domaine Dupont: die hochprozentigen Calvados für einen kraftvollen und vollständigen Ausdruck und die Cask Finish Calvados, die aus dem Wunsch entstanden sind, die klassische aromatische Palette von Calvados durch die Verfeinerung in Fässern zu bereichern, in denen zuvor Weine und Spirituosen gelagert wurden. Außerdem wird auch Pommeau hergestellt.



Die Präsenz der Familie Dupont in der Normandie im Pays d'Auge reicht mehr als drei Jahrhunderte zurück. Im Jahr 1887 ließ sich Jules Dupont als Landwirt in La Vigannerie, dem früheren Namen des heutigen Anwesens, nieder. Neben der Viehzucht werden Apfelwein und Calvados produziert. Einige Generationen später, im Jahr 2002 trat Jérôme Dupont, der 2018 verstarb, in das Familiengut ein und übernahm die Leitung, unterstützt von seiner Schwester Anne-Pamy Dupont. Die Modernisierung des Anwesens setzt diesen Qualitätsanspruch und diesen Erfindungsreichtum fort.



<https://www.calvados-dupont.com>

Domaine Pierre Huet, Cambremer

Das Familiengut Pierre Huet, Manoir La Brière des Fontaines, liegt in der Normandie an der Apfelweinstraße, im Herzen des Pays d'Auge und produziert und vermarktet seit fünf Generationen (seit 2005 ist es Philippe Huet) Calvados, Pommeau de Normandie und Apfelwein. Auf den 30 Hektar großen Obstgärten der Domaine, die aus Apfelbäumen mit hohem und niedrigem Stamm bestehen, gibt es mehr als 25 Sorten Mostäpfel.



Dank eines Terroirs, das von Natur aus für die Apfelproduktion geeignet ist, produziert und vermarktet Domaine Pierre Huet weltweit nach sehr strengen Kriterien vier der sechs normannischen Apfelweine der Appellations d'Origine Contrôlées (AOC): Calvados Pays d'Auge, Calvados, Pommeau und Pays d'Auge Apfelwein.

Nach mehr als einem Jahrhundert Praxis ist die Familie zu Meistern der feinen Kunst des Mischens geworden. Die Calvados „Tradition“, „Cordon Argent“ und „Cordon Or“ sind die Flaggschiffe des Hauses. Seit 1921 belohnen zahlreiche Medaillen ihr Können.

Heute produziert und vermarktet das Unternehmen außerdem: Birnenwein und -likör, Calvados-Creme, Apfelcreme, Apfelsaft und -essig. Domaine Pierre Huet exportiert seine Produkte in viele andere Länder Europas, den USA und Japan.

<https://www.calvados-huet.com>

Manoir d'Apreval, Pennedepie

Das Manoir d'Apreval ist ein Familienanwesen an der Küste im Norden des Pays d'Auge am Meer zwischen Honfleur und Trouville. Das Team von Manoir d'Apreval respektiert Traditionen und Appellationen, nutzt seine hochstämmigen Apfel- und Birnenplantagen im ökologischen Landbau und produziert reine Säfte ohne Zuckerzusatz sowie Jahrgangs-Apfelweine mit natürlicher Perlage, die es ihnen ermöglicht, den besten Ausdruck ihres Terroirs zu bewahren.

Victor Révillon ließ sich Ende des 19. Jahrhunderts in diesem Fleckchen grüner Natur nieder, wo das durch die Meeresluft gemilderte Klima den Anbau und die Zucht von Obstbäumen begünstigte. Daraus entstand ein gemischter landwirtschaftlicher Betrieb auf den damals 40 Hektar. Der gemischte landwirtschaftliche Betrieb wurde bis 1998 weitergeführt, als auf Initiative der dritten und vierten Generation das Apfelweingut „Manoir d'Apreval“ gegründet wurde.



Es wurden 17 Sorten Mostapfelbäume und 4 Sorten Saftbirnen, also 1.800 Bäume, gepflanzt.

Heute sind diese Sorten an der Herstellung der Apfel- und Birnenpursäfte, der Jahrgangs-Cidre-Jahrgänge, von Pommeau und Pays d'Auge Calvados beteiligt.

Die 6 Parzellen, aus denen sich alle Obstgärten zusammensetzen, liegen direkt am Meer, auf hügeligem Gelände, sind genau nach Westen ausgerichtet und im Osten durch die Wälder von Breuil geschützt. Die Meeresluft schützt vor starken Temperaturschwankungen und beschert sehr wechselhaftes Wetter mit einer gewissen Luftfeuchtigkeit, die sich im regelmäßigen Morgentau niederschlägt. Natürliche Hecken umgeben die Grundstücke und tragen zur Artenvielfalt des Manoir d'Apreval bei.

<https://www.apreval.com>

Manoir de Grandouet, Stéphane e& Lucile Grandval, Grandouet

Grandouet liegt im Herzen des Pays d'Auge, 2 km vom Dorf Cambremer entfernt an der „Route du Cidre“. Auf diesem typischen Pays d'Auge-Bauernhof werden Bio-Äpfel und auch Milch produziert.

Großvater Yvon gründete mit anderen Produzenten die Union der Apfelweinproduzenten des Cru de Cambremer (1963) und dann die Route du Cidre (1974). François, sein Sohn, baute das Unternehmen im Laufe der Jahre aus und investierte in die Bekanntheit von AOC-Apfelweinprodukten. Heute führt Stéphane zusammen mit seiner Frau Lucile die Tätigkeit fort und ist bestrebt, das Familien-Know-how aufrechtzuerhalten und das über Generationen weitergegebene Erbe zu bewahren.

Heute umgeben den Hof 28 Hektar Obstgärten, die für den ökologischen Landbau und AOP zugelassen sind. Sie bestehen aus etwa zwanzig Apfelsorten, die ausschließlich für die Herstellung von Apfelweinprodukten verwendet werden, hauptsächlich Cidre AOP Pays d'Auge, Pommeau AOC de Normandie und Calvados AOC Pays d'Auge.

<https://www.manoir-de-grandouet.fr/>

La Ferme de la Sapinière

Die familiengeführte Ferme de la Sapinière ist seit sieben Generationen die Heimat von Milchbauern. Die Normandie ist berühmt für ihre Apfelweinproduktion, doch nach dem Zweiten Weltkrieg ging die Produktion zurück. Im Jahr 1987 wurde die Apfelweinkultur auf dem Hof wiederbelebt.

Der Bauernhof liegt weniger als einen Kilometer vom Meer entfernt, nahe beim Omaha Strand, in dem besonderen geografischen Gebiet „Bessin“. Die Obstgärten mit hohen und niedrigen Bäumen profitieren vom Küstenklima. Solche Wetterbedingungen beeinflussen die organoleptischen Eigenschaften der Äpfel. 40 verschiedene Apfel- und Birnensorten erlauben, verschiedene Cidre-Arten herzustellen.

1991 wurde erstmals Apfelwein hergestellt. Seitdem werden jedes Jahr zwischen 80.000 und 100.000 Flaschen produziert, darunter Saft, Apfelwein, Aperitifs und Calvados.

Eine verantwortungsvolle Landwirtschaft hatte schon immer Priorität, um die lokale Artenvielfalt zu respektieren. Seit 2020 sind alle Obstgärten bio-zertifiziert.

Im Laufe der Jahre wurden verschiedene Apfelwein-Cuvées hergestellt, vom klassischen und traditionellen Apfelwein bis hin zu originelleren Kreationen. Alle Apfelweine durchlaufen eine natürliche Nachgärung in der Flasche. Neben dem Cidre werden auch Calvados, Saft, verschiedene Apfel-Aperitifs und Delikatessen erzeugt. Mit einer geführten Tour kann man auf dem Apfelweingut alles über den Prozess des Wachstums und der Herstellung erfahren.



Um das Landschaftsbild abzurunden, grasen 90 Milchkühe unter den Apfelbäumen. Die von ihnen produzierte Milch wird von der Käserei LA HOUSSAYE in Boissei im Pays d'Auge zu Bio- und AOP- Pont-L'Évêque und Livarot verarbeitet.

<https://www.producteur-cidre.com/index-en.php>

Quellen: Webseiten und Broschüren der Erzeuger

Karin Ehlich und Michael Düssel

DIE SPEZIALITÄTEN DES ABENDS

2021 Cuvée Colette

**Methode traditionnelle, 100 % säuerliche Apfelweinsorten, bio
Famille Dupont, Victot-Pontfol**

Cidre Bouché, brut

Pierre Huet, Cambremer

2023 Cidre Cuvée Saint Georges

**Appellation Pays d'Auge Protégée, bio
Manoir d'Apreval, Pennedepie**

80 Jahre Omaha Beach Cidre, bio

La Ferme de la Sapinière, Saint-Laurent-sur Mer

2022 Cidre Pays d'Auge

**Appellation Pays d'Auge Protégée, bio
Manoir de Grandouet, Cambremer**

Père Magloire Cidre Bio&Brut

Père Magloire, Pont-l'Évêque

2023 L'Incontournable

**Cidre de la Côte de Grâce, brut, bio
Manoir d'Apreval, Pennedepie**

2022 Cydon

Apfel und Quitte, bio

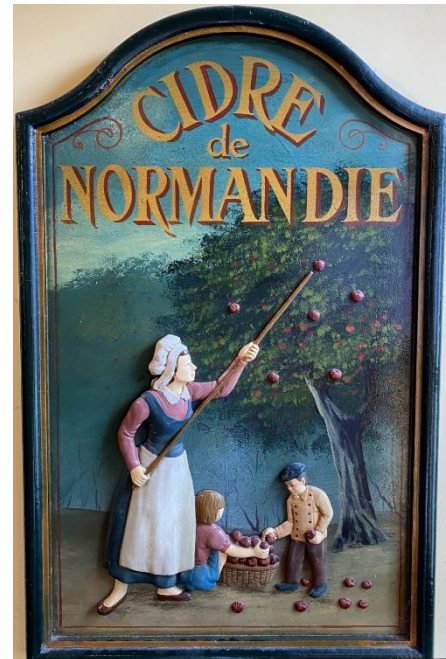
Famille Dupont, Victot-Pontfol

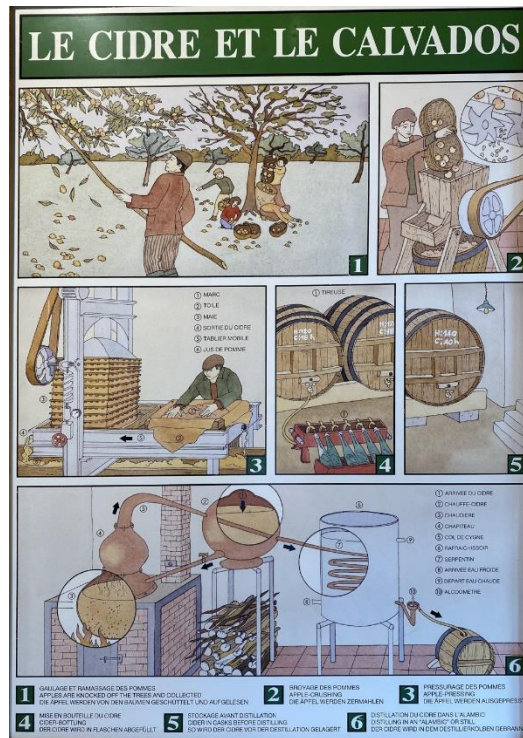
2022 Cidre Réserve

**6 Mon. in Calvados-Fässern, 60 % süß-bittere und 40 % saure Äpfel, bio
Famille Dupont, Victot-Pontfol,**

Pommeau de Normandie

**Appellation Pommeau de Normandie Contôlée, brut, bio, saure Apfelsorten
Manoir d'Apreval, Pennedepie**





Calvados Boulard XO
 Assemblage mehrerer sechs- bis fünfzehnjähriger Calvados-Brände aus dem Pays d'Auge, Boulard, Spirit France

Calvados Pays d'Auge, 10 ans
 Appellation Pays d'Auge Contrôlée, 85 % süß-bittere und 15 % saure Äpfel, bio
 Domaine Dupont, Victot Pontfol

Camenbert de Normandie AOP

Pont-l'Évêque AOP

Livarot AOP

