



FOCUS SUR...

...des normands...

LES CIDRES ZANGS

14100 Glos



photo Octave Zangs

Cyril Zangs fabrique des cidres qui vous feront tout simplement oublier tous ceux que vous avez pu boire avant ! Tant par son savoir-faire que par son respect du terroir et de la fabrication, on le retrouve invité des principaux salons des vins naturels en France.

D'octobre à fin novembre, les pommes provenant de vergers hautes tiges aux alentours de Lisieux sont récoltées à la main sur bâche et triées. Les variétés Binet, Frequin, Joly, Rambault, St Martin, Rouge Duret, Bedan, Moulin à Vent, Noël des Champs et quelques inconnus forment un assemblage de fruits aux saveurs douces, douces-amères, amères et acidulées.

Leur maturité se termine en grenier pendant 1 à 2 mois. Retriées avec soin, elles sont brassées à l'aide d'un pressoir à paquet. Le moût obtenu fermente naturellement et subit uniquement quelques soutirages pendant 5 mois. Ensuite le cidre est soit filtré par gravité et embouteillé, soit mis en bouteille pour être dégorgé.

La capsule utilisée permet au cidre de conserver tout son pétillant. La température idéale de dégustation se situe entre 8 et 10°. Il s'apprécie tout au long d'un repas et spécialement sur le mesclun et les fromages.

*à 20 ans : qu'est-ce que j'peux faire, j'sais pas quoi faire...
à 48 ans : ben t'as qu'a faire du cidre!*

