

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge »
homologué par l'arrêté du 17 décembre 2021, publié au JORF du 23 décembre 2021

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

« Calvados Pays d'Auge »

Partie I : Fiche Technique

1. Nom et catégorie de la boisson spiritueuse portant l'Indication Géographique

L'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge » est enregistrée au registre des Indications Géographiques défini à l'article 33 du Règlement (UE) 2019/787 du Parlement européen et du Conseil dans la catégorie de boissons spiritueuses « eau-de-vie de cidre, eau-de-vie de poiré et eau-de-vie de cidre et de poiré » définie en Annexe I, point 10 du règlement susvisé.

2. Description de la boisson spiritueuse

L'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge » désigne des eaux-de-vie ayant été vieilles sous bois au minimum 2 ans à l'exception des quantités destinées aux usages industriels et à l'élaboration des produits composés qui peuvent être commercialisés sans condition de vieillissement.

L'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge » est réservée aux eaux-de-vie assemblées ou non provenant de la distillation exclusive de cidres ou de poirés, produites conformément au Règlement (UE) 2019/787 et répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2.1. Principales caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques

Le « Calvados Pays d'Auge » présente une robe allant de jaune paille à ambré foncé. Au nez et en bouche, il développe des notes aromatiques qui rappellent les fruits dont il est issu. Au cours du vieillissement des notes d'épices apparaissent fréquemment.

Les eaux-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge » présentent à la commercialisation un titre alcoométrique volumique minimum de 40 %.

Les eaux-de-vie à appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge » présentent une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique de 350 grammes par hectolitre d'alcool pur et une teneur maximale en méthanol de 200 grammes par hectolitre d'alcool pur.

2.2. Caractéristiques spécifiques (par rapport aux autres boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie)

Les cidres et les poirés entrant dans l'élaboration de « Calvados Pays d'Auge » sont élaborés avec des fruits à cidre et à poiré qui proviennent pour au moins 45% des surfaces, de verger de haute tige et sont récoltés dans l'aire géographique dans des vergers dont au moins 70% des pommiers appartiennent à des variétés phénoliques. De par leur proportion majoritaire - la proportion de poires à poiré est limitée à 30% - et leur richesse en composés phénoliques, les pommes à cidre caractérisent fortement l'expression aromatique des cidres. L'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge » est obtenue exclusivement par distillation à repasse de cidres et poirés à l'aide d'appareils en cuivre. De par la spécificité de la distillation à repasse et les propriétés physiques et catalytiques du cuivre, les eaux de vie présentent des caractéristiques organoleptiques originales, notamment des notes aromatiques qui rappellent les fruits (pommes à cidre) et le cidre. La

distillation est réalisée à un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 72 % ce qui permet de garantir une teneur élevée en substances volatiles spécifiques, qui se traduit par la puissance aromatique des eaux de vie.

L'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge » désigne des eaux-de vie vieilles au moins 2 ans dans des récipients en chêne. Ces pratiques de vieillissement dans des chais soumis à l'ambiance douce et humide du climat normand permettent de procurer aux « Calvados Pays d'Auge » leur couleur et de faire évoluer leurs caractéristiques organoleptiques fruitées, notamment en faisant apparaître fréquemment des notes épicées.

3. **Définition de l'aire géographique**

La production et la récolte des fruits, l'élaboration et la distillation des cidres et poirés ainsi que le vieillissement de l'eau-de-vie sont effectués dans l'aire géographique.

L'aire géographique est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département du Calvados

Communes incluses en totalité : Ablon, Angerville, Annebault, Auberville, Auquainville, Les Autels-Saint-Bazile, Les Authieux-Papion, Les Authieux-sur-Calonne, Auvillers, Barneville-la-Bertran, Bavent, Beaufour-Druval, Beaumont-en-Auge, Bellou, Benerville-sur-Mer, Beuvillers, Beuvron-en-Auge, Bissières, Blangy-le-Château, Blonville-sur-Mer, Boissey, La Boissière, Bonnebosq, Bonneville-la-Louvet, Bonneville-sur-Touques, Bourgeauville, Branville, Bretteville-sur-Dives, Le Breuil-en-Auge, Le Brévedent, La Brévière, Bréville-les-Monts, Brucourt, Cambremer, Canapville, Canteloup, Castillon-en-Auge, Cernay, Cerqueux, La Chapelle-Haute-Grue, La Chapelle-Yvon, Cheffreville-Tonnencourt, Clarbec, Cléville, Coquainvilliers, Cordebugle, Coudray-Rabut, Coupesarte, Courtonne-la-Meurdrac, Courtonne-les-Deux-Églises, Cresseveuille, Crèvecœur-en-Auge, Cricqueboeuf, Cricqueville-en-Auge, Croissanville, La Croupette, Danestal, Deauville, Dives-sur-Mer, Douville-en-Auge, Dozulé, Drubec, Englesqueville-en-Auge, Équemauville, Familly, Fauguernon, Le Faulq, Fervaques, Fierville-les-Parcs, Firfol, La Folletière-Abenon, Formentin, Le Fournet, Fourneville, Friardel, Fumichon, Genneville, Gerrots, Glanville, Glos, Gonneville-sur-Honfleur, Gonneville-sur-Mer, Grandchamp-le-Château, Grangues, Hermival-les-Vaux, Heuland, Heurtevent, Hiéville, Honfleur, L'Hôtellerie, Hotot-en-Auge, La Houblonnière, Houlgate, Janville, Léaupartie, Lécaude, Lessard-et-le-Chêne, Lisieux, Lisores, Livarot, Magny-le-Freule, Manerbe, Manneville-la-Pipard, Marolles, Méry-Corbon, Le Mesnil-Bacley, Le Mesnil-Durand, Le Mesnil-Eudes, Le Mesnil-Germain, Le Mesnil-Guillaume, Le Mesnil-Mauger, Le Mesnil-Simon, Le Mesnil-sur-Blangy, Meulles, Mézidon-Canon, Mittois, Les Monceaux, Monteille, Montreuil-en-Auge, Montviette, Les Moutiers-en-Auge, Les Moutiers-Hubert, Moyaux, Norolles, Norrey-en-Auge, Notre-Dame-de-Courson, Notre-Dame-d'Estrées, Notre-Dame-de-Livaye, Orbec, L'Oudon, OUILLY-du-Houley, OUILLY-le-Vicomte, Ouille-la-Bien-Tournée, Pennedepie, Périers-en-Auge, Petiville, Pierrefitte-en-Auge, Le Pin, Pont-l'Évêque, Préaux-Saint-Sébastien, Le Pré-d'Auge, Prêteviller, Putot-en-Auge, Quetteville, Repentigny, Reux, La Rivière-Saint-Sauveur, Rocques, La Roque-Baignard, Rumesnil, Saint-André-d'Hébertot, Saint-Arnoult, Saint-Benoît-d'Hébertot, Saint-Cyr-du-Ronceray, Saint-Denis-de-Mailloc, Saint-Désir, Sainte-Foy-de-Montgommery, Sainte-Marguerite-des-Loges, Sainte-Marguerite-de-Viette, Saint-Étienne-la-Thillaye, Saint-Gatien-des-Bois, Saint-Georges-en-Auge, Saint-Germain-de-Livet, Saint-Germain-de-Montgommery, Saint-Hymer, Saint-Jean-de-Livet, Saint-Jouin, Saint-Julien-de-Mailloc, Saint-Julien-le-Faucon, Saint-Julien-sur-Calonne, Saint-Laurent-du-Mont, Saint-Léger-Dubosq, Saint-Loup-de-Fribois, Saint-Martin-aux-Chartrains, Saint-Martin-de-Bienfaite-la-Cressonnière, Saint-Martin-de-la-Lieue, Saint-Martin-de-Mailloc, Saint-Martin-du-Mesnil-Oury, Saint-Michel-de-Livet, Saint-Ouen-du-Mesnil-Oger, Saint-Ouen-le-Houx, Saint-Ouen-le-Pin, Saint-Pair, Saint-Philbert-des-Champs, Saint-Pierre-Azif, Saint-Pierre-de-Mailloc, Saint-Pierre-des-Ifs, Saint-Pierre-du-Jonquet, Saint-Vaast-en-Auge, Sallenelles, Surville, Le Theil-en-Auge, Thiéville, Tordouet, Le Torquesne, Tortisambert, Touques, Tourgéville, Tourville-en-Auge, Troarn, Trouville-sur-Mer, Valsemé, Vaudeloges, Vauville, La Vespière, Victot-Pontfol Vieux-Bourg, Vieux-Pont-en-Auge, Villers-sur-Mer, Villerville.

Communes incluses en partie : Airan (A1, A2, A3, B2, C2, ZA, ZE), Amfreville (B1, B2, B3), Argences (A, C1, C2, D1, D2), Gonneville-en-Auge (A1, A2, AA, AC), Goustranville (ZI), Merville-Franceville-Plage (E3, F1, F2, AL, AN, AO), Moulton (C1, C2), Ouzéville (F1, F2), Saint-Samson (A 110, 111, 149, 150, 151, 152, 163, 164).

Département de l'Eure : Asnières, Bailleul-la-Vallée, Beuzeville, Le Bois-Hellain, La Chapelle-Bayvel, La Chapelle-Gauthier, La Chapelle-Hareng, Cormeilles, Fatouville-Grestain, Fiquefleur-Équainville, Fontaine-la-Louvet, La Goulafrrière, La Lande-Saint-Léger, Manneville-la-Raoult, Piencourt, Les Places, Saint-Germain-la-Campagne, Saint-Pierre-de-Cormeilles, Saint-Pierre-du-Val, Saint-Sylvestre-de-Cormeilles.

Département de l'Orne

Communes incluses en totalité : Aubry-le-Panthou, Avernès-Saint-Gourgon, Avernès-sous-Exmes, Le Bosc-Renoult, Le Bourg-Saint-Léonard, Camembert, Canapville, Les Champeaux, Champ-Haut, Champosoult, Chaumont, Cisai-Saint-Aubin, Coudehard, Coulmer, Courménéil, Croisilles, Crouttes, Écorches, Exmes, La Fresnaie-Fayel, Fresnay-le-Samson, Gacé, Ginai, Guerquesalles, Lignéres, Mardilly, Ménil-Froger, Ménil-Hubert-en-Exmes, Le Ménil-Vicomte, Monnai, Mont-Ormel, Montreuil-la-Cambe, Neauphe-sur-Dive, Neuville-sur-Touques, Omméel, Orgères, Orville, Pontchardon, Le Renouard, Réseulieu, Roiville, Saint-Aubin-de-Bonneval, Saint-Evroult-de-Montfort, Saint-Germain-d'Aunay, Saint-Gervais-des-Sablons, Saint-Pierre-la-Rivière, Le Sap, Silly-en-Gouffern, Survie, Ticheville, Villebadin, Vimoutiers.

La manipulation et le stockage des fruits peuvent être assurés sur le territoire de la commune de Fort Merville (Eure).

4. Description de la méthode d'obtention

4.1 Variétés de fruits à cidre

Les variétés de pommiers et de poiriers sont définies en annexe 1 du présent cahier des charges.

Les variétés plantées sont des variétés de pommes à cidre et de poires à poiré, ce qui exclut les pommes à couteau et les variétés Chanteline, Judaine, Judeline et Jurella.

Les pommiers plantés sur l'ensemble d'un verger identifié en appellation d'origine contrôlée appartiennent pour 70 % minimum des surfaces aux variétés phénoliques.

Les variétés de pommes à cidre non énoncées dans le présent cahier des charges et plantées en vergers de « haute tige » sont autorisées dans la limite de 20 % des surfaces identifiées et sont réputées phénoliques.

4.2 Conduite du verger

Le verger est constitué par l'ensemble des arbres identifiés pour l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge ».

Les vergers sont constitués de pommiers ou de poiriers conduits en mode :

- « haute tige » ;
ou
- « basse tige »

Les vergers conduits en « haute tige » présentent une densité inférieure ou égale à 280 arbres par hectare et un écartement minimal de 5 mètres entre les arbres.

Les vergers conduits en « basse tige » présentent une densité supérieure à 280 arbres par hectare et inférieure ou égale à 1000 arbres par hectare.

L'entretien des vergers suppose la maîtrise du développement des arbres et de l'enherbement du sol ainsi que la lutte contre le gui dans les pommiers.

L'irrigation est interdite à partir de l'entrée en production des pommiers ou poiriers. En cas de circonstances climatiques exceptionnelles et imprévisibles, des dérogations temporaires peuvent être accordées par le directeur de l'INAO afin d'assurer le maintien de l'alimentation hydrique des arbres.

Les vergers conduits en « haute tige » sont enherbés à l'exception du tour des arbres qui peut faire l'objet d'un désherbage sur un rayon de 0,30 mètre. Les vergers conduits en « basse tige » sont enherbés à l'exception de la ligne de plantation qui peut faire l'objet d'un désherbage sur une bande d'au maximum 1 mètre de large.

4.3 Récolte, transport et stockage de la matière première

Les fruits sont récoltés à bonne maturité, transportés, manipulés et stockés dans des conditions leur permettant d'être en bon état de conservation lors de l'extraction du jus.

4.4 Rendements maximaux et entrée en production

Le rendement moyen maximal annuel des vergers en production est fixé à :

- 35 tonnes ou 263 hectolitres de moût par hectare pour les vergers « basse tige » (ou 315 hectolitres de moût par hectare en cas d'extraction complémentaire par ajout d'eau froide (remiage ou diffusion) ;
- 25 tonnes ou 188 hectolitres de moût par hectare pour les vergers « haute tige » (ou 225 hectolitres de moût par hectare en cas d'extraction complémentaire par ajout d'eau froide (remiage ou diffusion).

Les jeunes arbres ne sont pris en compte pour la production de fruits destinés à l'élaboration de l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge » qu'à partir de :

- la septième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31 mai pour les arbres conduits en « haute tige » ;
- la troisième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31 mai pour les arbres conduits en « basse tige ».

Le rendement moyen maximum des vergers en production est vérifié par le rapport entre la quantité de fruits produits en moyenne lors des deux dernières récoltes et la superficie des vergers identifiés. Cette superficie est obtenue en multipliant le nombre total d'arbres en production par la superficie moyenne projetée de chaque arbre, définie à partir de l'écartement entre les arbres lors de la plantation sur le rang et entre les rangs.

Lorsque les arbres sont disséminés dans des vergers « haute tige », la superficie moyenne projetée de chaque arbre est fixée forfaitairement à 142 m².

4.5 Extraction du jus et élaboration du moût

Les fruits mis en œuvre par site de production proviennent pour au moins 45 % en surfaces de vergers « haute tige ».

Les élaborateurs de produits ayant souscrit une déclaration d'identification conformément aux dispositions en vigueur avant la date d'homologation du présent cahier des charges et ne respectant pas la disposition ci-dessus, soit au titre de la récolte 2013, soit au titre de la moyenne des récoltes 2010 à 2013, peuvent élaborer de l'AOC « Calvados Pays d'Auge » jusqu'au 1^{er} janvier 2030. Pour bénéficier de cette dérogation, les opérateurs concernés souscrivent une déclaration d'engagement de mise en conformité telle que prévue à la partie II, point 1 (a).

Les fruits sont broyés ou râpés pour obtenir une pulpe. Le jus en est extrait par pressurage. Une extraction complémentaire des constituants solubles peut être réalisée après pressurage par ajout d'eau froide uniquement, selon les procédés suivants :

- extraction continue (diffusion) ;
- pressurage après macération du marc (remiage).

Le jus restant dans le marc et obtenu après le pressurage présente une teneur minimale en sucre de 48 grammes par litre. Il est soit écarté de l'élaboration d'eaux-de-vie susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge », soit immédiatement incorporé, avant le début de la fermentation, au jus obtenu lors du premier pressurage ayant fourni le marc dont il est extrait.

Les jus obtenus par assèchement des marcs épuisés ne peuvent être utilisés.

Il ne peut être obtenu plus de 900 litres de moût par tonne de fruits mise en œuvre.

Tout enrichissement du jus en sucre est interdit.

4.6. Caractéristiques des cidres et poirés à distiller

Les moûts obtenus présentent une richesse saccharimétrique minimale naturelle de 78 grammes par litre avant le début de fermentation.

Les cidres ou poirés présentent à la distillation un titre alcoométrique volumique minimum de 4,5 % à 20 °C.

Les cidres comportent au maximum 30 % de poires à poiré.

4.7 Élaboration des cidres et poirés

La pasteurisation, la gazéification, l'acidification ou l'édulcoration sont interdites.

Des cidres et poirés initialement préparés conformément au décret du 30 septembre 1953 modifié (cidre ou poiré de consommation) peuvent être mis en œuvre. Dans ce cas, ils doivent être incorporés dans des moûts de la récolte suivante, dans la limite maximale du tiers des volumes distillés.

4.8 Distillation

Les cidres ou poirés sont distillés selon le procédé de distillation à repasse.

Un délai minimum de vingt et un jours, pendant lequel a eu lieu la fermentation, est fixé entre l'extraction du jus et la distillation.

La chaudière des appareils de distillation est chauffée à feu nu ou par un circuit de vapeur indirecte.

La distillation à repasse est réalisée au moyen d'alambics composés d'une chaudière à chargements successifs, d'un chapiteau avec ou sans chauffe-cidre et d'un serpentin pour réfrigérant. Tous ces éléments sont en cuivre.

La capacité maximale de la chaudière est de 30 hectolitres, dont 25 hectolitres de charge.

Le titre alcoométrique volumique des bonnes chauffes, après la seconde distillation ou repasse, est inférieur à 72 % à la température de 20°C dans le récipient journalier des eaux-de-vie.

Les procédés d'extraction sur la phase liquide en cours de distillation permettant de modifier la concentration partielle du distillat en certains composés (rectification) sont interdits.

4.9 Vieillessement

Les eaux-de-vie susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge » destinées à la consommation humaine directe sont vieilleses, après distillation, pendant une période minimale de 24 mois à compter de la mise sous bois dans des récipients en chêne sessile ou pédonculé ou leur croisement.

On entend par chai l'ensemble des bâtiments d'un même opérateur dans lesquels sont vieilleses des eaux-de-vie. Les chais de vieillessement utilisés répondent aux caractéristiques précisées suivantes :

- l'hygrométrie et la température des chais sont réglées naturellement, sans installation extérieure, par l'isolation et la ventilation des locaux ;
- chaque chai dispose d'une futaille de faible capacité constituée de fûts ou de foudres d'une contenance inférieure ou égale à 20 hectolitres. La capacité de cette futaille de faible capacité est au minimum de 15 % de la capacité de la futaille totale du chai ou du volume des eaux-de-vie de moins de 2 ans détenues dans le chai.

Le vieillessement des eaux-de-vie peut être assuré sur le territoire des communes de l'aire géographique de l'Appellation d'Origine Réglementée « eau-de-vie de cidre de Normandie » telle que définie par le décret du 10 avril 1963. Les chais situés dans cette aire justifient d'une activité relative au vieillessement des eaux-de-vie non interrompue depuis plus de vingt-cinq ans à compter du 29 octobre 2009.

4.10 Finition

Les méthodes de finition sont autorisées de telle sorte que leur effet sur l'eau-de-vie soit inférieur à 4 % vol. d'obscuration. L'obscuration, exprimée en % vol., est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique réel et le titre alcoométrique volumique brut.

5. Éléments corroborant le lien avec le milieu géographique

5.1 Spécificité de l'aire géographique

a) Description des facteurs naturels et des facteurs humains du lien au terroir

L'aire géographique de production de l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge » s'étend sur la quasi-totalité du Pays d'Auge. Bordée au nord par la Manche sur une longueur de 50 km, depuis l'embouchure de l'Orne jusqu'à l'estuaire de la Seine, la région naturelle du Pays d'Auge est un plateau orienté nord-sud, de moyenne altitude, limité à l'ouest par les plaines de Caen et de Falaise, suivant une ligne parallèle à la Dives. Au sud, le pays d'Auge se heurte aux collines du Perche, tandis qu'à l'est, sa limite est sensiblement celle qui sépare le Calvados de l'Eure.

La limite occidentale correspond au passage de l'étage géologique du Bathonien ou du Bajocien au Callovien. Ce passage se matérialise dans le paysage par une cuesta d'une centaine de mètres qui sépare les plaines calcaires de Caen, de Falaise et d'Argentan des terrains argileux caractéristiques du Pays d'Auge. Au sud, l'escarpement résultant du soulèvement de l'oxfordien marque encore mieux la limite de l'aire géographique. L'hydrographie préside au tracé de la frontière est en suivant la ligne de partage des eaux entre le bassin de la Touques, qui fait intégralement partie du Pays d'Auge, et le bassin de la Risle, qui en est exclu.

Un grand nombre de cours d'eau, rivières ou simples ruisseaux a modelé le relief de manière spécifique. La région se retrouve ainsi décomposée en plusieurs unités de paysage très caractéristiques :

- les plateaux, séparés les uns des autres par de profonds vallons ;
- les vallées, dont la grande dépression créée par la Dives à l'ouest (la vallée d'Auge) et celle de la Touques ;
- les pentes associées aux multiples petites vallées qui parsèment la région. Ces pentes sont

souvent si fortes (picanes) qu'elles interdisent toute mécanisation et les dénivelés des chemins atteignent fréquemment 10 à 12 %.

Les traits dominants du paysage augeron sont le vallonnement, la prairie, qui occupe près de 70 % de la surface agricole, les haies bocagères extrêmement nombreuses ainsi que les prés-vergers particulièrement distribués près des bâtiments d'exploitation.

Le sous-sol correspond à celui de la bordure ouest du bassin parisien. Les sols rencontrés sont donc développés sur des substrats relativement récents, datant soit de l'ère secondaire (Jurassique et Crétacé), soit de l'ère tertiaire, comme l'argile à silex, qui résulte de l'altération de la craie formée au Crétacé. Au quaternaire, ces terrains ont été recouverts d'apports éoliens et limoneux, qui sont encore bien représentés sur les plateaux. L'altération de ces différents substrats a conduit à la formation de différents sols argileux. Les sols les plus représentés sont les sols développés sur argile à silex, marqués par la battance de la couche limoneuse et par une faible perméabilité de l'horizon argileux, les formations sur argile verte caractérisées par l'excès d'eau et les sols profonds sur limons de plateaux sensibles à la battance et à l'hydromorphie.

Le climat est de type océanique : les températures moyennes hivernales ne chutent, en général, pas au-dessous de 4 °C et les températures estivales moyennes n'excèdent généralement pas les 18 °C. La moyenne annuelle des températures est relativement faible (10,3 °C) ainsi que l'amplitude thermique. En ce qui concerne les précipitations, il s'agit d'une région moyennement arrosée, mais nettement plus humide que les plaines de Caen et de l'Eure, qui la bordent à l'ouest et à l'est. Les précipitations évoluent de 700 à 850 mm d'ouest en est et sont régulières tout au long de l'année.

Il s'est maintenu en Pays d'Auge une activité cidricole, représentée d'une part par le verger associant la culture des arbres et de l'herbe et d'autre part par le verger « basse tige » apparu dans les années 1970.

Les vergers sont le support d'une importante diversité variétale de pommes à cidre, principalement en variétés riches en composés phénoliques et de poires à poiré qui est soutenue par une intense culture pomologique.

Dans cette aire s'est également développée une forte activité de distillation à repasse et de vieillissement des eaux-de-vie, générant un ensemble de savoir-faire et de métiers spécifiques (distillateurs ambulants, maîtres de chai...).

b) Éléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir

Les pommiers à cidre sont apparus en Normandie entre le X^{ème} et XII^{ème} siècle suivant les voies de navigation empruntées par les moines et les commerçants, entre la Biscaye – nord-ouest de l'Espagne et le Cotentin.

Avec la greffe de ces variétés riches en composés phénoliques (tanins), qui supplantent les pommes sauvages, d'importants progrès ont été réalisés dans l'élaboration du cidre, car ces composés ralentissent et protègent la fermentation et facilitent la clarification des moûts. La production du cidre, à partir du XIII^{ème} siècle, et la distillation à partir du XVII^{ème} siècle, ont pu se développer.

La technique du pré-verger s'est implantée à partir du XVII^{ème} siècle, à mesure que les surfaces en herbe s'étendaient et que l'élevage se développait et que le génie des hommes sélectionnait des plants de plus en plus adaptés. Ce type de verger suppose la conduite des arbres en « haute tige », technique qui s'est fortement développée entre la fin du XIX^{ème} siècle et la première partie du XX^{ème} siècle.

La production de cidre s'est développée d'autant mieux sous l'Ancien Régime que, contrairement à la production de vin, celle-ci ne faisait pas l'objet d'une fiscalité rigoureuse. Par ailleurs, les fruits à cidre sont extrêmement sensibles à l'alternance de la production, qui oscille, selon les années, entre pléthore et pénurie. Ainsi, la distillation du cidre et le vieillissement de l'eau-de-vie ont permis, en constituant des stocks les années de forte production, d'amortir ces aléas.

À compter de la fin des années 1970, afin d'accompagner la modernisation de l'agriculture (baisse de la main d'œuvre disponible sur les exploitations, mécanisation, spécialisation des ateliers) avec les mêmes variétés que celle utilisées initialement en « haute tige » et profitant des savoir-faire acquis, le verger « basse tige » enherbé sans pâturage s'est considérablement développé.

Ainsi de nombreuses variétés citées dans les monographies du XVIII^{ème} et XIX^{ème} sont encore cultivées aujourd'hui : Bisquet, Saint Martin, Germaine, Noel des Champs ne sont que quelques exemples bien connus parmi des dizaines d'autres. Cette constance variétale constitue un lien très fort au terroir du « Calvados Pays d'Auge ».

5.2 Spécificité du produit

a) Caractéristiques du produit

Le « Calvados Pays d'Auge » présente une robe allant de jaune paille à ambré foncé, au nez et en bouche il développe des notes aromatiques qui rappellent les fruits (pommes à cidre) et le cidre dont il est issu. Au cours du vieillissement des notes d'épices apparaissent fréquemment.

b) Éléments historiques liés à l'antériorité et à la réputation de la production

Avant que sa distillation ne se développe, au XVII^{ème} siècle, le Cidre du Pays d'Auge était déjà réputé puisque au début du XIII^{ème} siècle le poète Guillaume le Breton le célébrait. François Aubaile-Sallenave note qu'à cette époque « cette boisson possède déjà une réelle importance commerciale, puisque le comte de Mortain donnait aux chanoines de Saint-Evroult la dîme du cidre de Barneville ».

A la fin du XVIII^{ème} siècle, l'eau-de-vie de cidre était déjà très répandue en Pays d'Auge. En 1982, J. Manœuvrier remarque, dans La Pomme et le cidre en Pays d'Auge, qu'en 1778 l'inventaire après décès de la ferme de J. Levillain, à Ecots (une exploitation de taille moyenne), fit état de 8 800 litres d'eau-de-vie et d'une capacité de stockage de cidre et de poiré de 75 000 litres. Cette eau-de-vie disposait d'une certaine notoriété puisque, à Mortagne-au-Perche, en 1793, l'eau-de-vie de Lisieux coûtait environ 5 % plus cher que celle d'Alençon, elle-même un peu plus estimée que celle de Caen. A mesure que ce Calvados avant la lettre se répandait, ces hiérarchies se creusèrent et celui du Pays d'Auge est encore aujourd'hui le plus réputé.

C'est cette notoriété qui permit au Calvados du Pays d'Auge d'être la première eau-de-vie de cidre à être reconnue, en 1942, en appellation d'origine contrôlée.

5.3 Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

Le Pays d'Auge est de longue date une entité particulière caractérisée par des conditions pédoclimatiques et des usages locaux propres.

Le climat du Pays d'Auge est caractérisé par la régularité de la pluviosité, plus élevée que dans les régions qui le bordent à l'est et à l'ouest et qui s'explique par la cuesta qui fait face aux vents dominants et favorise ainsi les précipitations. Cette régularité des précipitations est favorable à la culture des pommiers à cidre et des poiriers à poiré qui y sont cultivés depuis plusieurs siècles. Les variétés de pommes à cidre riches en composés phénoliques et dont la plupart sont de maturité assez tardive permettent une lente fermentation des cidres.

Les caractéristiques pédoclimatiques et les savoir-faire herbagers du Pays d'Auge ont privilégié le développement de prés-vergers, puis de vergers « basse tige » spécialisés avec inter rang majoritairement enherbé. Les conditions pédoclimatiques du Pays d'Auge sont favorables à la culture de l'herbe et du pommier. La récolte qui en est issue est fortement marquée par les interactions entre l'herbe et le fruit. L'herbe, en consommant une partie de l'azote du sol, contribue à la régulation de la teneur en azote des fruits et donc à la maîtrise de la vitesse de fermentation. En outre, le tapis herbeux fournit un excellent réceptacle pour les fruits, qui peuvent être récoltés au sol après leur chute. Dans ces conditions, les fruits se conservent mieux et plus

longtemps. Dans le cas du pré-verger, les animaux présents éliminent les premiers fruits chutés et améliorent la qualité globale de la récolte. Le savoir faire normand et les techniques modernes permettent le maintien de cette qualité.

Les pratiques cidricoles du Pays d'Auge donnent une place importante à la pomme ; ainsi les cidres utilisés pour l'élaboration du « Calvados Pays d'Auge » sont issus de 30% maximum de poires à poiré. Ces usages locaux ont également conduit à la reconnaissance en AOC du Cidre du Pays d'Auge en 1996, premier cidre normand en appellation.

La distillation mise en œuvre en Pays d'Auge est marquée par le principe de distillation défini : la distillation « à repasse », qui est une distillation discontinue, et l'alambic utilisé dont la forme, le matériau qui le constitue et la capacité sont définis depuis 1942 et sont absolument déterminants pour la qualité des eaux-de-vie.

En effet :

- la simple distillation (sans colonne à plateaux) qui permet une circulation fluide des vapeurs et la forme aux courbes définies de ces appareils, tout particulièrement du chapiteau, contribuent à sélectionner les substances volatiles qui seront concentrées dans l'eau-de-vie ;

- les organes de l'alambic en contact avec le cidre, les vapeurs ou les distillats sont intégralement en cuivre. Les propriétés physiques de ce métal, notamment sa bonne conduction de la chaleur, caractérisent la chauffe du cidre, tandis que ses propriétés catalytiques permettent différentes réactions tout au long de la distillation. Ce type d'alambics extrêmement dépouillé suppose une attention particulière à la qualité des cidres mis en œuvre. Il nécessite de réaliser à chaque distillation une opération délicate, la « coupe », qui consiste à fractionner l'écoulement du distillat en fonction de son titre alcoométrique volumique (TAV) et de sa composition en substances volatiles, entre le cœur et les parties destinées à être recyclées dans les distillations suivantes. De ce fait, comme en raison de la limitation de la capacité de charge, la distillation en Pays d'Auge reste une opération artisanale maîtrisée grâce au savoir-faire du distillateur. Ainsi, les distillateurs jugent en fonction de leurs objectifs qualitatifs et de la qualité des cidres et poirés mis en œuvre, à quel moment réaliser ces coupes et selon quelles modalités recycler les fractions non retenues dans le cœur.

Dans ces conditions, la distillation de cidres présentant un TAV moyen d'environ 5 % conduit à une forte concentration des arômes tandis que la distillation à un TAV inférieur ou égal à 72 % permet de garantir une teneur élevée en substances volatiles, qui se traduit par la puissance et la complexité aromatique de l'eau-de-vie obtenue.

Les conditions climatiques caractérisées par la douceur et l'humidité ainsi qu'une absence de fortes variations de températures et d'humidité relative entre les saisons orientent le vieillissement en favorisant, d'une part, la diminution du TAV plutôt que l'évaporation d'eau et, d'autre part, le ralentissement des réactions chimiques. Ces conditions climatiques comme les techniques de vieillissement, qui mettent en œuvre une faible extraction des composés du bois (peu d'utilisation de bois neuf), convergent pour préserver au maximum les arômes fruités qui caractérisent cette eau-de-vie.

6. **Exigences éventuelles à respecter en vertu de dispositions communautaire et/ou nationales**

7. **Le demandeur**

Le groupement demandeur est le Syndicat des Producteurs de Calvados Pays d'Auge AOC, dont le siège social est situé à la Mairie de Cambremer, 14 340 Cambremer.

8. **Élément complémentaire à l'Indication Géographique**

Seules peuvent être qualifiées de « production fermière » ou « produit fermier » et faire référence à cette spécificité sur leur étiquetage les eaux-de-vie produites par les exploitants agricoles :

- à partir de cidre ou poirés fabriqués sur leur exploitation avec des pommes à cidre ou poires à poirés récoltées exclusivement sur la même exploitation répondant à toutes les conditions fixées par le présent cahier des charges ;
- mises en bouteille sur leur exploitation.

9. Règles spécifiques concernant l'étiquetage

a) Les eaux-de-vie pour lesquelles est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Pays d'Auge » ne peuvent être déclarées après la fabrication, offertes au public, expédiées, mises en vente ou vendues sans que, dans les déclarations, les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

b) Mentions de vieillissement :

Les mentions suivantes relatives à une durée de vieillissement ne peuvent compléter l'indication géographique « Calvados Pays d'Auge » qu'aux conditions ci-dessous :

- la mention « trois étoiles », « trois pommes » ou « VS » pour des eaux-de-vie vieilles au moins 2 ans ;
- la mention « vieux » ou « réserve » pour des eaux-de-vie vieilles au moins 3 ans ;
- la mention « V.O », « vieille réserve » ou « VSOP » pour des eaux-de-vie vieilles au moins 4 ans ;
- la mention « Hors d'Age », « Très Vieille Réserve », « XO », « Très Vieux », « Extra » ou « Napoléon » pour des eaux-de-vie vieilles au moins 6 ans.

La mention du millésime peut être apposée, conformément aux décrets pris en application de l'article L.214-1 du code de la consommation.

Partie II : Obligations déclaratives et tenue de registres

1. Obligations déclaratives

a. Déclaration d'engagement de mise en conformité

Dans le cas prévu au point 4.5 (mesures transitoires relatives à l'extraction du jus), les opérateurs souscrivent une déclaration d'engagement de mise en conformité.

Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard dans un délai d'un mois après l'homologation par décret du présent cahier des charges.

b) Déclaration récapitulative des achats de fruits

La déclaration récapitulative d'achats de fruits et de produits intermédiaires est remplie par tous les collecteurs de fruits ou élaborateurs de produits ayant acheté des fruits ou des produits intermédiaires au cours de la campagne. Elle est adressée chaque année avant le 15 février à l'organisme de défense et de gestion, qui informe l'organisme de contrôle agréé. Elle comporte les quantités de fruits achetées par fournisseur, par mode de conduite ramené en surface et par espèce, ainsi que les volumes de produits intermédiaires (cidres et poirés à distiller, eaux-de-vie blanches) achetés par fournisseur.

c) Déclaration d'ouverture et de fermeture des travaux de distillation

La déclaration d'ouverture des travaux de distillation est souscrite auprès de l'organisme de contrôle avant toute opération de distillation. Elle indique les références des matériels de distillation concernés.

La déclaration de fermeture des travaux de distillation est souscrite auprès de l'organisme de contrôle agréé à l'issue des opérations de distillation de la campagne. Elle indique la date de fin des opérations de distillation.

d) Déclaration récapitulative de revendication

La déclaration récapitulative de revendication est arrêtée le 30 juin et transmise avant le 31 juillet qui suit la distillation. Elle comporte la période de distillation ainsi que les quantités distillées (volume et TAV).

La déclaration récapitulative de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion qui informe l'organisme de contrôle agréé.

2. Tenue de registres

a) Registres et documents d'accompagnement des fruits et des cidres et poirés à distiller

Les fruits et les cidres et poirés à distiller sont accompagnés, durant leurs transports entre le fournisseur et le collecteur de fruits ou l'élaborateur, par un document indiquant l'Appellation d'Origine Contrôlée revendiquée.

Les élaborateurs et les collecteurs de fruits récapitulent chaque année la liste des fournisseurs ainsi que la quantité de fruits ou de cidres et poirés à distiller par fournisseur.

Les collecteurs de fruits enregistrent chaque année la liste des acheteurs ainsi que les quantités de fruits ou de cidres et poirés à distiller vendues par acheteur.

b) Registre de fermentation

Le registre de fermentation prévoit l'enregistrement des données suivantes :

- date de pressurage ;
- densité des moûts ;
- traitements des moûts et des cidres et poirés en cours de fermentation.

c) Registre de distillation

Le registre de distillation prévoit l'enregistrement des données suivantes :

- date de distillation ;
- TAV moyen des cidres et poirés à distiller ;
- matériel de distillation ;
- quantité de cidre et poiré distillée ;
- quantité d'eau-de-vie obtenue en volume et TAV.

d) Registre de chai.

Le registre de chai prévoit l'enregistrement des données suivantes :

- date de mise sous bois ;
- provenance et mention d'AOC des eaux-de-vie mises sous bois ;
- quantité d'eau-de-vie mises sous bois en volume et TAV ;
- inventaire annuel des chais comprenant notamment les éléments suivants : référence du chai, nombre de logements et capacité, volume de « Calvados Pays d'Auge » contenu.

Partie III : Principaux points à contrôler

POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Localisation des vergers dans l'aire d'appellation	Examen documentaire
Proportions de catégories variétales des vergers : au moins 70 % de variétés phénoliques	Examen documentaire et/ou examen visuel
Entretien des vergers	Examen visuel
Proportion de fruits mis en œuvre issus de surface haute tige	Examen documentaire
Conditions spécifiques de dimensionnement et de montage des matériels de distillation	Examen documentaire et/ou visuel.
TAV maximal de l'eau-de-vie à la distillation : 72 %	Mesure
Caractéristiques des logements : au moins 15 % de la capacité de la futaille totale du chai ou du volume des eaux-de-vie de moins de deux ans détenues dans le chai doit être composée de logements inférieur ou égal à 20 hl	Examen documentaire et/ou visuel
Durée minimale de vieillissement sous bois : 24 mois	Examen documentaire
Caractéristiques analytiques : teneur minimale en substances volatiles	Examen analytique
Caractéristiques organoleptiques	Examen organoleptique

REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTRÔLE

CERTIPAQ

Siège : 11 Villa Thoréton – 75015 – PARIS

Tél : 01.45.30.92.92 – Fax : 01.45.30.93.00

certipaq@certipaq.com

www.certipaq.com

Accréditation N° 5-0057

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué sur la base d'un plan de contrôle approuvé, et par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance ayant reçu délégation de l'INAO.

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.

Annexe 1 : Listes des variétés

Variétés de pommes à cidre

Variétés phénoliques

Améret	Harris Master Jersey
Antoinette	Herbage sec
Argile grise	Jeannetonne
Argile rouge (*)	Joly rouge
Bedan	Kermerien
Bergerie de Villerville	Long Bois
Binet rouge	Major
Binet violet	Manerbe
Bisquet	Marie ménard
Blanc carré	Marin onfroy gros
Blanc mollet	Matois rouge
Bouteilles	Maxime Philippe
Bramtôt	Meaugris
Calard	Médaille d'or
Cidor	Merrienet
Cimetière de Blangy	Mettais
Clos renaux	Michelin
Clozette douce	Moulin à vent de l'Eure
Crollon	Moulin à vent du Calvados-
Dabinette	Noël des champs
Domaines du Calvados	Peau de chien (*)
Douce amère	Pépin doré
Douce coetligné	Petite Sorte (du parc Dufour)
Douce de l'Avent	Pomme de chai
Douce moen	Pomme de cheval
Doux au gobet	Pomme de Rouen
Doux évêque	Pomme de suie (du pays d'Auge)
Doux lozon	Pot de vin
Ellis bitter	Président Descours
Egyptia	Rouge Mulot
Fagottier	Saint-Aubin
Fréquin long	Saint-Martin
Fréquin strié	Saint-Philbert
Fréquins rouges (gros, moyen, petit)	Solage à Gouet
Fréquinette	Tardive de la Sarthe (*)
Ganevin	Taureau
Germaine	
Girard	
Gonneville	
Grise dieppoise	
Groin d'âne	
Gros yeux	

Variétés acidulées

Avrolles	Petit jaune
Blanc sur (*)	Pomme de Bouet
Judor	Rambault
Juliana	René Martin
Locard blanc	Rouget de Dol (petit)
Locard vert	

Variétés douces

Coquerelle (du pays d'Auge)	Peau de vache
Doux Normandie (*)	Rouge dur
Doux Véret Cosnard	Rouge folie
Doux Véret de Carrouges	Rousse de la Sarthe
Gros doux	Rousse de l'Orne
Hérisson	Saint-Bazile du Pays d'Auge
Muscadet petit de l'Orne	
Orpolin	

(*) Variétés de pommes à cidre interdites temporairement à la replantation du fait de leur sensibilité au feu bactérien (arrêté du 12 août 1994).

Variétés de poires à poiré

Avenel	Petit finot
Avoine	Petit Poirier
Blanchard	Poire à vis
Canard	Poire de fer
Cardine	Poire de grise
Cardinoncent	Poire de rousse
Carisi (blanc)	Poire d'épine
Châni	Poire d'étoupe
Colimaçon	Poire d'olive ou Tête de chat
Gris de loup	Poire d'Orbec
Grise de Lisieux ou Grosse grise	Poire verte
Gros finot	Poisson
Hauton	Ronchonnière
Hecto	Roulain ou Raulin
Huchet	Silly