

Document unique

«Domfront»

N°UE: DRAFT-PDO-FR-0276-AMD-STD_MSD

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]

«Domfront»

2. État membre ou pays tiers

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Code de nomenclature combinée

- 22 - BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES
2206 - Autres boissons fermentées (cidre, poiré, hydromel, saké, par exemple); mélanges de boissons fermentées et mélanges de boissons fermentées et de boissons non alcooliques, non dénommés ni compris ailleurs

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le « Domfront » est un poiré effervescent, non pasteurisé, non gazéifié, obtenu par prise de mousse en bouteille. Il est élaboré à partir de la fermentation de pur jus de poires à poiré de variétés locales.

Le « Domfront » présente les caractéristiques analytiques suivantes :

- titre alcoométrique volumique acquis supérieur ou égal à 3 % ;
- titre alcoométrique volumique total supérieur ou égal à 5,5 % ;
- pression supérieure à 1,4 bars à 20°C.

Le « Domfront » se caractérise par une robe jaune pâle à jaune doré intense, une effervescence harmonieuse liée à la finesse de ses bulles et une large palette aromatique dominée par des notes fruitées et florales. Les saveurs sont équilibrées entre l'acidité et la douceur apportée par les sucres non fermentés, souvent relevées d'une pointe d'astringence.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Les poires à poiré utilisées pour l'élaboration du « Domfront » proviennent des vergers situés dans l'aire géographique et identifiés comme aptes à produire le « Domfront » sur la base des critères approuvés pour l'appellation.

Ces vergers sont intégralement enherbés à partir de l'entrée en production des poiriers.

Les poires à poiré proviennent des variétés suivantes :

Variété principale : plant de blanc

Variétés complémentaires :

Antricotin

B'zi ou b'zi précoce (ou jaune) ou b'zi tardif (ou gris) ou besi ou plant roux

Beauvais

Bézier

Blanc de Mantilly ou de blanc

Blot ou petit blot ou gros blot

Bois balant De campagne ou campagne ou champgnière

De cloche

De fer ou poire de fer

De Gilbert

De grand père dit grand-père

De Vert

Fausset

Fougère Moc friand

Muscad

Petit gris

Petit roux

Pommera ou pommeret ou fausse cloche ou pommeras

Rétaux

Rouge vigné ou Rouge Vigny

Rubenard ou Rubesnard

Bois rabattu ou de long

Caniou

Carto

Clémencerie

Courcou ou court-cou

De branche ou girette Gai blanc

Gaubert dit gros gris

Gris jaune

Gros gonthier

Longuet ou Domfront

Mat ou Mas Verdot

Vinot ou de Normandie ou Sainte-Marie

Les poiriers de la variété plant de blanc représentent au moins 20% des arbres de chaque verger.

Afin de préserver la diversité variétale, la présence de variétés de poires ne figurant pas dans la liste est autorisée dans la limite maximale de 20 % des arbres.

Les poirés prêts pour la mise en bouteille proviennent d'un assemblage de poires récoltées et mises en œuvre au cours d'une même campagne dans lequel :

- la proportion de la variété plant de blanc est supérieure ou égale à 40% ;
- la proportion de chaque variété complémentaire est inférieure ou égale à 25% ;
- la proportion des variétés non listées visées ci-dessus est inférieure ou égale à 10%.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La production des poires et l'élaboration du poiré sont réalisées obligatoirement dans l'aire géographique.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

—

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

—

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique s'étend au territoire des communes suivantes :

Département de la Manche :

Communes en totalité : Barenton, Buais-Les-Monts, Le Teilleul, Saint-Cyr-du-Bailleul, Saint-Georges-de-Rouelley.

Communes en partie : Mortain-Bocage (pour les seuls territoires des communes déléguées de Notre-Dame-du-Touchet, Saint-Jean-du-Corail, Villechien,).

Département de la Mayenne :

Communes en totalité : Couesmes-Vaucé, Le Housseau-Brétignolles, Saint-Aubin-Fosse-Louvain, Sainte-Marie-du-Bois, Soucé.

Commune en partie : Lassay-les-Châteaux (pour le seul territoire de la commune déléguée de Melleray-la-Vallée).

Département de l'Orne :

Communes en totalité : Avrilly, Céaucé, Domfront en Poiraise, Juvigny Val d'Andaine, Mantilly, Passais Villages, Perrou, Saint-Brice, Saint-Fraimbault, Saint-Gilles-des-Marais, Saint-Mars-d'Egrenne, Saint-Roch-sur-Egrenne, Torchamp.

Communes en partie : Bagnoles de l'Orne Normandie (sections 0B, 0D, AH, AL, AS, AT, AV), Lonlay-l'Abbaye (Sections AZ, BD, BE, BH, BI, BK, BL, BN), Rives d'Andaine (pour le seul territoire de la commune déléguée de la Chapelle d'Andaine), Saint-Bômer-les-Forges (sections YA, ZR, ZT, ZV, ZW, ZX, ZY).

5. Lien avec l'aire géographique

L'aire d'appellation, du fait de la dominance des sols profonds à réserve utile en eau importante et de la pluviométrie régulière tout au long de l'année, s'accorde à la sensibilité du poirier à poiré à la sécheresse. D'autre part, les températures plus clémentes de la région délimitée diminuent les risques de gelées de certaines variétés à floraison précoce. Ces caractéristiques pédoclimatiques de la région font que le

Domfrontais est la terre d'élection du poirier à poiré et la seule région française où les vergers de poiriers à poiré sont encore plantés et exploités de façon significative.

La forte présence de poiriers à poiré et la diversité des variétés locales ont contribué à l'émergence d'un produit cidricole original. En effet, tandis que dans les autres régions cidricoles normandes, les poires à poiré, disponibles en moindre quantité, sont souvent incorporées pour équilibrer les cuvées de cidre, élaborées à partir de pommes à cidre, le Domfront est un poiré c'est-à-dire qu'il est élaboré exclusivement à partir de poires à poiré. La qualité et la diversité des variétés locales de poires permettent de réaliser les assemblages nécessaires.

Les siècles de culture du poirier à poiré dans le bas Domfrontais ont abouti à un savoir pomologique partagé par les producteurs, avec entre autres conséquences la propagation de la variété plant de blanc. La spécificité du « Domfront » doit beaucoup aux caractéristiques de cette variété. Le moût issu du pressurage des fruits du plant de blanc est caractérisé par une saveur originale résultant d'un équilibre entre son acidité, sa richesse en sucres et sa teneur en composés phénoliques. D'autre part, le moût de plant de blanc présente une clarté et une limpidité qui permettent une conduite de fermentation lente et régulière, indispensable à l'obtention des caractéristiques organoleptiques finales. Ainsi, le poiré issu de la fermentation de ce moût révèle des arômes caractéristiques d'agrumes, de pêche, de pâtisserie.

Mais si le plant de blanc constitue un élément fondamental de l'équilibre du « Domfront », il est souvent associé à d'autres variétés, de diffusion plus restreinte, qui sont ajoutées en quantités limitées. Cette association variétale permet l'élaboration de produits dont les caractéristiques organoleptiques présentent la conformité au type Domfront mais traduisent également la diversité génétique du verger de poirier de la région et permettent de s'adapter aux conditions climatiques annuelles, toutes les variétés n'ayant pas le même comportement.

Enfin l'originalité de la matière première, très riche en composés phénoliques, a induit le développement du cuvage de la pulpe, qui insolubilise les composés phénoliques dans la râpure et réduit le développement de dépôt dans la bouteille. D'autre part, la prise de mousse en bouteille s'est généralisée chez les producteurs pour conférer au « Domfront » sa délicate effervescence en évitant les altérations liées à l'oxydation.

Référence à la publication du cahier des charges