

DOCUMENT UNIQUE

« cidre Cotentin » ou « Cotentin »

N° UE: [réservé UE]

AOP (X)

IGP ()

1. DÉNOMINATION(S)

«cidre Cotentin» ou « Cotentin »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1. 8. Autres produits de l'annexe II : cidres.

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

Le «cidre Cotentin» ou «Cotentin» est un cidre effervescent, non pasteurisé, non gazéifié élaboré à partir de pur jus de pommes à cidre, de variétés traditionnelles spécifiques, provenant des vergers identifiés situés dans l'aire géographique et dont au moins 30% sont conduit en haute-tige.

Le «cidre Cotentin» ou « Cotentin » se distingue par sa couleur qui se situe entre le jaune paille et le jaune orangé, son effervescence fine, et à la dégustation par un équilibre où prédominent les saveurs amères.

Le « cidre Cotentin » ou « Cotentin » présente les caractéristiques suivantes :

- un titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 3.5% vol,
- un titre alcoométrique volumique total supérieur à 5.5% vol,
- une teneur en sucres supérieure à 18 grammes par litre et inférieure ou égale à 35 grammes par litre,
- une densité supérieure à 1009 et inférieure ou égale à 1017,5 à 20°C,
- une pression minimale de 1 bar à 20°C.

Le « cidre Cotentin » ou « Cotentin » suivi par la mention «extra-brut» présente les caractéristiques suivantes :

- un titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 5% vol,
- un titre alcoométrique volumique total supérieur à 5.5% vol,

- une teneur en sucres inférieure ou égale à 18 grammes par litre,
- une densité inférieure ou égale à 1009 à 20°C,
- une pression minimale de 1 bar à 20°C.

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

Les pommes à cidre utilisées appartiennent à une liste positive de variétés traditionnelles très majoritairement amères et douce-amères. Elles sont récoltées dans des vergers bocagers entièrement enherbés.

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

Toutes les opérations allant de la production des pommes à la prise de mousse du cidre exclusivement en bouteille sont effectuées dans l'aire géographique délimitée telle que définie au point 4.

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

La prise de mousse est obtenue exclusivement en bouteille par fermentation d'une partie des sucres résiduels, sa durée est au moins de 8 semaines à l'issue de laquelle le cidre peut être commercialisé.

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

Les cidres pour lesquels est revendiquée l'appellation d'origine « cidre Cotentin » ou « Cotentin » ne peuvent être déclarés après la fabrication, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que dans les déclarations, les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation susvisée soit inscrite et accompagnée du logo AOP de l'Union européenne. Le logo peut-être complété par la mention « AOP » ou « appellation d'origine protégée ».

Le nom de l'appellation d'origine protégée et la mention «Appellation d'origine» ou «Appellation» et «protégée» sont présentés dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands pour que l'on puisse les distinguer nettement de l'ensemble des autres indications écrites ou dessinées.

Dans la présentation de l'étiquette, la mention « appellation d'origine protégée» doit être immédiatement située en dessous du nom de l'appellation d'origine protégée sans aucune mention intercalaire.

L'apposition de la mention « extra-brut » est obligatoire pour les cidres ayant une teneur en sucres inférieure ou égale à 18 grammes par litre.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Dans le département de la Manche :

La totalité des cantons d'Agon-Coutainville, Bricquebec, Cherbourg-Octeville 1, Cherbourg-Octeville 2, Cherbourg-Octeville 3, Créances, Equeurdreville-Hainneville, La Hague, Les Pieux, Saint-Lô, Saint-Lô 1, Turlaville, Valognes, Val-de-Saire.

Le canton de Carentan à l'exception des communes de Brévands, Catz, Les Veys, Saint-Pellerin.

Dans le canton de Condé-sur-Vire, les communes de Brectouville, Condé-Sur-Vire, Le Mesnil-Opac, Le Mesnil-Raoult, Troisgots.

Le Canton de Coutances à l'exception des communes de Montchaton, Orval, Regnéville-sur-mer.

Dans le canton de Pont-Hébert, les communes de Amigny, Cavigny, Les Champs-de-Losque, Le Désert, Graignes-Mesnil-Angot, Le Hommet-d'Arthenay, La Meauffe, Le Mesnil-Rouxelin, Le Mesnil-Véneron, Pont-Hébert, Rampan, Saint-Georges-Montcocq, Tribehou.

Dans le canton de Quettreville-sur-Sienne, les communes de Belval, Cametours, Cerisy-la-Salle, Montpinchon, Ouveille, Savigny.

Le canton de Saint-Lô 2 à l'exception des communes de La Barre-de-Semilly, La Luzerne, Soulles.

5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

5.1.1. Description des facteurs naturels contribuant au lien.

La zone géographique occupe la moitié nord du département de la Manche. L'essentiel du territoire appartient au Massif armoricain (sédiments schisteux et gréseux, granits de l'ère primaire), à l'exception d'une petite bande nord-est où il est recouvert par des formations calcaires du Bassin Parisien. Un revêtement limoneux plus ou moins épais se retrouve sur l'ensemble. Ce territoire se confond pratiquement avec la péninsule du Cotentin.

La zone offre un paysage de bas plateaux ondulés aux vallonnements très doux dont l'altitude ne dépasse pas 170 m. Partout le réseau plus ou moins dense des haies bocagères limite la portée de la vue.

Les parcelles sélectionnées pour implanter les vergers et récolter les pommes occupent des situations bocagères et forment de petits îlots délimités par des haies naturelles. Les sols sont variés, profonds et bien drainés mais jamais sableux ou sablo-caillouteux.

Le Cotentin baigne dans un climat très océanique accentué par le caractère péninsulaire du territoire. Ce climat se caractérise par des précipitations fréquentes (supérieur à 150 jours/an) et assez abondantes (900 à 1000 mm en moyenne), une faible amplitude des températures avec de rares gelées, et des vents fréquents parfois violents venant majoritairement de l'ouest.

5.1.2. Description des facteurs humains contribuant au lien

Le Cotentin porte un verger à cidre réputé dès le XIII^{ème} siècle grâce à l'arrivée par la mer de variétés tanniques venues du nord-ouest de l'Espagne. Le cidre s'y développe à la faveur de

réglementations successives interdisant la bière puis le vin afin de réserver autant que possible les terres arables aux céréales. La pomologie cidricole prend naissance dans le Cotentin au XVI^{ème} siècle avec des hommes comme Guillaume Dursus, le Sire de Gouberville ou Julien le Paulmier. Le premier, obtient à partir des variétés qu'il sélectionne, des cidres d'une telle réputation que l'on rapporte que « le grand roi François 1^{er}, passant par là, l'an mil cinq cent trente-deux, en fist porter en barraux, à sa suite, dont il usa tant qu'il peut durer ». Le Sire de Gouberville, en transformant les fruits variété par variété, distingue les fruits d'excellente qualité, dont certaines variétés comme Marin Onfroy existent toujours tandis que Julien le Paulmier, dans son illustre traité de médecine « de vino et pomaco » indique que : « Les cidres que l'on produit en Cotentin sont les meilleurs cidres de la province de Normandie... ». Cela se confirme par les premières places des classements obtenus par les producteurs de Quibou, Valognes, Turqueville, Dangy, Saint-Lô ou Saussey lors des concours organisés par l'Association pomologique Française à l'occasion de ses congrès pomologiques annuels de la fin du XIX^{ème} siècle aux années 1930.

A partir des années 1930, la production et la consommation ne cessent de diminuer jusqu'aux années 1980 où un groupe d'hommes et de femmes ayant maintenu les usages et des savoir-faire portera une démarche de valorisation et de reconnaissance du terroir en relançant une production de cidre identitaire au sein d'un mouvement collectif syndical. Ces producteurs ont maintenu le pré-verger traditionnel « haute tige » totalement enherbé et protégé par des haies, et développé un verger « basse tige » spécialisé lui aussi enherbé et bocager.

Les variétés locales et spécifiques de l'aire géographique très majoritairement amères et douces amères, riches en composés phénoliques comme « Petite amer », « Taureau » ou « Cartigny » sont bien représentées sur l'ensemble de l'aire et dans les différents types de verger. Le mode d'entretien du sol des vergers est l'enherbement intégral. La pratique exclusive de la prise de mousse naturelle en bouteilles et l'interdiction de la pasteurisation pour obtenir les cidres témoignent aussi du maintien d'usages cidricoles et de la transmission des savoir-faire.

5.2. Spécificité du produit

Le «cidre Cotentin» ou « Cotentin » est un cidre non pasteurisé, non gazéifié, élaboré à partir du pur jus de pommes à cidre. Il se caractérise généralement par une robe jaune paille à jaune orangé et une effervescence fine. Il offre au nez des arômes subtils où se retrouvent fréquemment des notes de beurre et d'herbes séchées. En bouche, son acidité discrète lui assure un bel équilibre et laisse s'exprimer une amertume d'une grande fraîcheur. Lorsque le «cidre Cotentin» ou « Cotentin » est complété de la mention « extra-brut », la structure tannique et la dominance des saveurs amères sont plus nettes.

5.3. Lien causal

La sélection des parcelles abritées au sol profond permet aux pommiers de s'adapter aux conditions océaniques venteuses de la zone en évitant la chute des fruits avant complète maturité et en limitant le risque de déracinement des arbres. Par ailleurs, le maintien d'un enherbement permanent du verger instaure une concurrence favorable à la synthèse des composés intéressants pour l'élaboration de cidres.

La qualité des récoltes est optimisée par l'effet du tapis herbeux sur l'amortissement de la chute des pommes et leur bonne conservation au sol.

Dans ce contexte, le caractère amertumé du cidre est obtenu à travers la mise en œuvre de pratiques d'assemblage des variétés amères et douces-amères, qui dominent le verger et dont la plupart résulte de siècles de sélection locale, tandis que la faible acidité du produit est en accord avec la présence modérée des variétés acidulées dans l'aire géographique. L'application constante des méthodes traditionnelles de transformation, qui imposent l'utilisation des levures indigènes pour la première fermentation et excluent tout recours à la gazéification ou à la pasteurisation, est la garante de la fraîcheur amertumée du «Cidre Cotentin».

L'engouement local pour le « cidre Cotentin » ou « Cotentin » se traduit par de nombreux concours et les diverses fêtes communales qui le mettent à l'honneur. Ce produit est également salué par de grands noms de la gastronomie française et internationale comme l'Etoile, magazine du Guide Michelin, qui lui a décerné son "Coup de cœur" dans son numéro de juin-juillet 2006, ou plus récemment, les éloges réservés à l'ensemble des cidres produits en Cotentin par la prestigieuse revue gastronomique américaine « The Art of Eating » en 2011.

6. REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n°1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

7. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Les cidres pour lesquels est revendiquée l'appellation d'origine « cidre Cotentin » ou « Cotentin » ne peuvent être déclarés après la fabrication, offerts au public, expédiés, mises en vente ou vendus sans que dans les déclarations, les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation susvisée soit inscrite et accompagnée :

- jusqu'à enregistrement par l'Union européenne, de la mention « AOC » ou « appellation d'origine contrôlée » et le symbole français
- A partir de l'enregistrement par l'Union européenne, du symbole AOP de l'Union européenne, qui peut être complété par la mention «Appellation d'Origine Protégée».

Le nom de l'appellation d'origine protégée et la mention «Appellation d'origine» ou «Appellation» et «contrôlée / protégée» sont présentés dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands pour que l'on puisse les distinguer nettement de l'ensemble des autres indications écrites ou dessinées.

Demande de reconnaissance en appellation d'origine « cidre Cotentin » ou « Cotentin » présentée au Comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie en sa séance du 2 septembre 2015

Dans la présentation de l'étiquette, la mention « appellation d'origine contrôlée / protégée » doit être immédiatement située en dessous du nom de l'appellation d'origine contrôlée / protégée sans aucune mention intercalaire.

L'apposition de la mention « extra-brut » est obligatoire pour les cidres ayant une teneur en sucres inférieure ou égale à 18 grammes par litre.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)