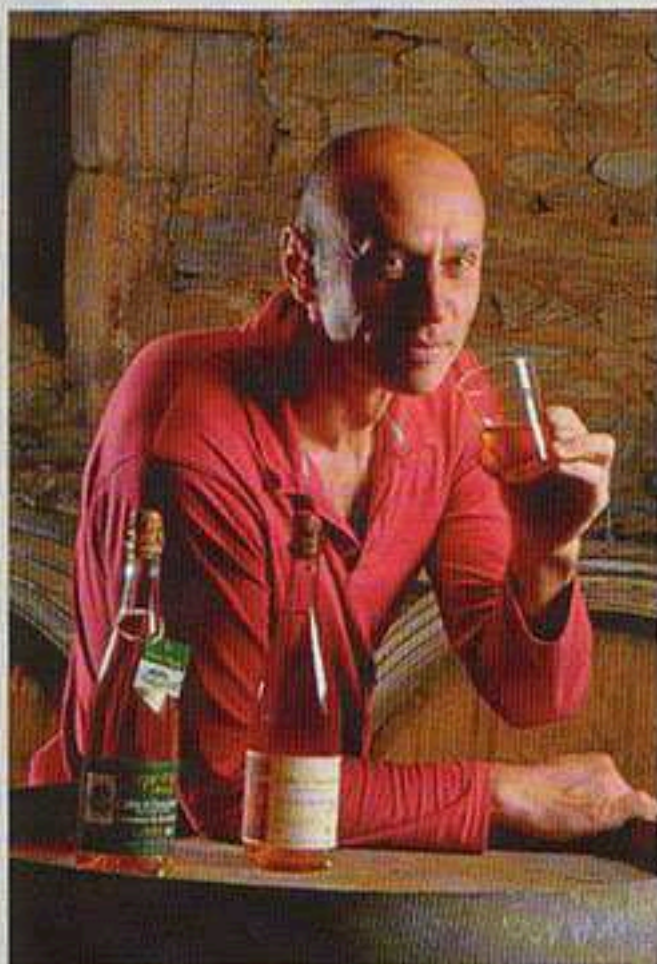


## Cidre à l'ancienne

C'est à la main que, l'automne venu, Eric Baron ramasse les 30 à 40 tonnes de pommes que produit son verger. A la main, également, qu'il les presse au pressoir à vis, avant que le jus ainsi obtenu ne fermente dans des fûts de chêne durant trois à six mois. Grâce à ces méthodes artisanales, il produit trois variétés de cidre. Une cuvée du paysan ( ), «réservée aux amateurs de sensations fortes, qui veulent retrouver le goût du cidre que faisait leur grand-père», s'amuse Eric Baron. Mais également un brut délicat ( ), idéal pour accompagner les mets salés. Et enfin une cuvée prestige baptisée Carpe Diem ( ), dont le goût moelleux est réputé jusque dans les salons de la République: depuis 1997, cette cuvée est chaque année sélectionnée par... le sommelier de l'Élysée!

Domaine de Kervéguen, Guimaëc. 02.98.67.50.02.  
Du lundi au samedi, de 10h30 à 18h30.  
Visite gratuite du chai et du verger.



Artisan. Eric Varon, à la tête du domaine de Kervéguen.