

▣ Réagissez

Domaine de Kervéguen. Le cidre de l'Elysée.

N° 329 Semaine du 11 août 2003 au 17 août 2003

Terre acide et humide, l'Armorique convient à la culture du pommier. De ce fait, elle revendique une très vieille tradition cidrière. Elle n'a pourtant jamais égalé la Normandie, sa voisine, en matière de finesse et de rondeur. Le cidre breton est, en effet, trop souvent maigre, amer et astringent. Refusant cette fatalité, Eric Baron, producteur à Guimaëc, près de Locquirec, s'est donné les moyens et la volonté d'élaborer un cidre digne de rivaliser avec les meilleurs crus du pays d'Auge. A force de courage et d'obstination, s'en tenant à des fermentations naturelles et insistant sur l'élevage en barriques, Baron est parvenu à un niveau de qualité qui lui vaut la reconnaissance des plus éminents gastronomes. A tel point que le sommelier de l'Elysée propose la cuvée « Carpe Diem » du domaine de Kervéguen aux invités officiels de Jacques Chirac. Un cidre avec lequel le président lui-même arrose certains déjeuners.

Ample, gras et généreux en bouche, avec une mousse élégante et crémeuse, le cidre d'Eric Baron présente des arômes tendres et subtils de foin frais, d'abricot sec et de pomme compotée. Si sa fraîcheur et sa vivacité en font une boisson de soif et de plaisir, sa densité et sa puissance en font un partenaire de table apte à donner les plus succulentes répliques aux nobles produits du répertoire armoricain, des huîtres de Pratar Coum à l'andouille de Guémené, du homard grillé aux galettes de sarrasin. Le cidre brut préfère la volaille et les crustacés ; la cuvée du paysan aime les coquillages et la charcuterie¹ ; le doux adore tartes aux fruits et fromages à pâte molle ; le demi-sec « Cuvée à l'ancienne » est, enfin, le partenaire idéal des apéritifs ou des goûters ensoleillés. Avec Locquirec, le cidre de Kervéguen est l'autre perle du Trégor. A consommer avec certitude.

Domaine de Kervéguen, 29620 Guimaëc. Tél. : 02 98 6750 02. Cidre brut et demi-sec 4 € ; cidre « Cuvée du Paysan » : 3 € ; « Cuvée Carpe Diem » : 6 €. Visite des caves du XVI^e siècle et dégustation au chai. Expéditions.

