



FRANÇOIS TAURIAC
Chroniqueur,
spécialiste du beau,
du rare et du bon !

LE DOMAINE DE KERVEGUEN

UN CIDRE CLASSÉ GRAND CRU

Grâce à quelques producteurs passionnés comme Éric Baron, le cidre revient au goût du jour. Il sort enfin des traditionnelles crêperies pour entrer dans les caves les plus prestigieuses.

Né dans le Finistère, Éric Baron, un Breton pur pomme, a transformé un ancien manoir du XV^e siècle en un fief de production de cidre. Sur ses six hectares de verger, à Guimaëc (Finistère), il produit un nectar bio que les sommeliers comparent sans hésiter aux plus grands crus de vin. Jacques Thorel, deux étoiles Michelin, souligne : « Éric récolte comme une vendange tardive, il produit le château d'Yquem du cidre breton ! » Patrick Jeffroy, 2 étoiles à Carantec, et Olivier Roellinger, unique 3 étoiles en Bretagne, s'accordent à comparer son cidre au sauternes, avec un taux de sucre résiduel si élevé qu'il peut atteindre une garde exceptionnelle d'au moins dix ans !

Mais l'excellence n'est pas toujours le fruit du hasard. Au domaine de Ker veguen, le cidre coule dans le sang de la famille depuis trois générations. « Mon grand-père paternel était fermier, raconte Éric. Il livrait ses barriques, même pendant la guerre. Jean, mon père, a perpétué la tradition jusqu'en 2011. Je n'ai fait qu'améliorer un peu le savoir-faire... » Résultat ? Le cidre de la famille Baron est entré à l'Élysée en 1997. Il faut dire que ce producteur n'a jamais rien voulu faire comme tout le monde. Chaque année, il presse 50 à 70 tonnes de pommes, pour une production totale de 80 fûts de 400 litres. « Cette technique à pression lente a l'avantage de laisser au marc tout son arôme », précise-t-il. Dans les vergers, les pommes sont ramassées à la main tous les huit jours, puis on les laisse reposer deux ou trois mois afin que l'eau s'évapore et que le sucre se concentre. Ensuite, Éric Baron fait ses propres assemblages, à la manière champenoise, en mélangeant ses cépages, des jus issus des pommes amères, douces-amères ou



Le cidre d'Éric Baron se déguste dans le monde entier... et même à l'Élysée !

douces. Pour finir, le cidre est placé en fûts de chêne et non en cuves d'innox. Pour faire 75 cl de la cuvée Carpe Diem Prestige, pas moins de 2 kilos de pommes sont nécessaires, d'où le prix d'une bouteille qui frôle celui d'un cru bourgeois de Bordeaux.

Désormais, le monde entier (Danemark, États-Unis, Japon...) s'arrache ses élixirs qui se caractérisent par une longueur en bouche exceptionnelle et un caractère liqueux. Il a même des millésimes car, comme les grands crus de vin, les années de récolte varient selon les ensoleillements. Au point qu'à la dégustation, le dialogue de Michel Audiard dans *Les Tontons flingueurs* revient en tête : « Il n'y a pas que de la pomme, il y a autre chose... » Et si la saveur du Ker veguen était aussi celle de l'amour ? ■

DOMAINE DE KERVEGUEN

29620 Guimaëc
www.kerveguen.fr
Tél. 02 98 67 50 02
Prix : Brut 11,50 €
la bouteille de 75 cl,
Carpe Diem Prestige
13,50 € la bouteille.