



NORMANDIE

Région viticole: Calvados

2023

FÊTE DES VINS

Calvados

Le Calvados est produit par la distillation de cidre de pomme ou de poire. Il existe plusieurs appellations d'origine contrôlée pour le Calvados, notamment le Calvados AOC, le Calvados Pays d'Auge AOC, et le Calvados Domfrontais AOC (qui peut contenir jusqu'à 30% de poires).

Le Calvados vieillit en fûts de chêne pendant un minimum de deux ans, bien que de nombreuses versions de qualité soient vieilles bien au-delà de cette durée.

Il offre une gamme complexe d'arômes et de saveurs, allant des notes fruitées de pommes ou poires fraîches aux nuances boisées, épicées et parfois vanillées provenant du vieillissement en fûts de chêne.

Il peut être dégusté seul en digestif, mais il est également utilisé en cuisine pour parfumer des plats, notamment dans la préparation de sauces ou de desserts. C'est une eau-de-vie raffinée et artisanale qui bénéficie de l'héritage et du savoir-faire de la région normande, offrant une expérience gustative unique et captivante.





DOMAINE DE MERVAL

Calvados / Calvados AOC 3 ans d'âge

Domaine de Merval

Au cœur du Pays de Bray, s'épanouit une ferme qui incarne pleinement les principes de l'agriculture biologique. Portée par un collectif de **dix personnes** dévouées, elle s'étend sur une superficie impressionnante de 120 hectares, offrant un paysage dédié à la production respectueuse de la nature.

L'essence même de cet domaine réside dans la quête d'une autonomie maximale. Ce lieu d'exception détient fièrement deux appellations d'origine contrôlée, celle du Pommeau de Normandie et du Calvados, attestant de la qualité exceptionnelle de ses productions

Bien plus qu'une exploitation agricole, cet endroit se distingue par sa vocation pédagogique. C'est un lieu d'apprentissage où les visiteurs peuvent plonger dans l'univers de l'agriculture biologique, comprendre les subtilités de la production cidricole et apprécier la symbiose entre la nature et l'activité humaine.

Au sein de leur démarche cidricole, ils ont choisi une stratégie audacieuse axée sur l'élaboration de **bruts de fût ou de fûts uniques**. Les plantations réalisées en 2020 ont pris racine et promettent une diversité exceptionnelle de fabrications, mettant en avant des variétés anciennes et locales à venir.

Plaçant l'arbre au cœur de leur système agricole, leur engagement va bien au-delà de l'adaptation au dérèglement climatique. Ils s'investissent activement dans la contribution au stockage de carbone dans le sol, offrant ainsi une approche holistique qui intègre la préservation de l'environnement dans leur pratique agricole.

En privilégiant des variétés anciennes et locales, ils participent également à la préservation de la biodiversité et au maintien des traditions cidricoles régionales.



Domaine de Merval