

EUROPE

mail

Site Internet

Germany

WeinArt - Grand Cru Select	info@weinart.de	www.grand-cru-select.de
Vin sur Vin diffusion:	info@weine-visentin.de	www.weine-visentin.de
Weinhandlung Kreis:	info@wein-kreis.de	www.wein-kreis.de

Austria

Kate & Kon:	hallo@kateandkon.com	www.kateandkon.com
-------------	--	--

Great Britain

Les Caves de Pyrene:	sales@lescaves.co.uk	www.lescaves.co.uk
----------------------	--	--

Spain

La Cava de Pyrene:	info@lacadepyrene.com	www.lacavadepyrene.com
Cuvée 3000:	web@cuvée-3000.com	www.cuvée3000.com

Irlande

Le Caveau:	orders@le-caveau.ie	www.lecaveau.ie
------------	--	--

Suède

SFAR	info@riktigcider.se	www.riktigcider.se
------	--	--

Norway

Moestue Grape Selections:	moestue@moestue.com	www.moestue.com
---------------------------	--	--

Danemark

Rosforth&Rosforth:	rosforth@rosforth.dk	www.rosforth.dk
--------------------	--	--

Nederland

De Vier Heemskinderen:	wijnen@vierheemskinderen.nl	www.vierheemskinderen.nl
------------------------	--	--

Finland

Vin Nature:	vinnature@vinnature.fi	www.vinnature.fi
AOC51:		www.aoc51.fi

Belgium

Mostade-Gobert:	etsmostade@hotmail.com	www.vins-mostade-gobert.be
TG Vins:	info@tg vins.be	www.tg vins.be

IN THE WORLD

mail

Site Internet

Canada

Québec: La QV	info@laqv.ca	www.saq.com
Toronto: Wild vines hand Crafted:	twitter@thelivingvine.ca	www.lcbo.com
Vancouver: Marquis Wine Cellars		www.marquis-wines.com
Manitoba Liquor&Lotteries		www.mbl.ca

Australia

Vintage and Vine:	orders@vintageandvine.com	www.vintageandvine.com
-------------------	--	--

Japan

Terra Vert:	info@terravert.co.jp	www.terravert.co.jp
-------------	--	--

China

BD 500:		www.bd500wine.com
---------	--	--

South Korea

Wine N:	dongykwak@gmail.com	
---------	--	--

Thailande

Perfect Aroma Co:	pierre@levin.asia	
-------------------	--	--

Taiwan

Le Cellier des Poètes:	cellierdespoetes@gmail.com	www.cellierdespoetes.com
------------------------	--	--

Hong Kong

La Cabane:		www.lacabane.hk
------------	--	--

Switzerland

Le Passeur de vin:	info@lepasseurdevin.ch	www.lepasseurdevin.com
Cave SA:	info@cavesa.ch	www.cavesa.ch

Russia

Wineandonly	075L@wineandonly.ru	www.wineandonly.ru
-------------	--	--

Brasil

Wine.com.br		www.wine.com.br
-------------	--	--

Chili

Edwards Fine Wines Limitada Commercial	dedwardj@uc.cl	
--	--	--

Fine Wine&Spirits

godaert.vanbeneden@skynet.be

Etre Gourmet Sprl

www.bieresgourmet.be

AME BVBA:

www.dewijnwinkel.be

Portugal

Os Goliardos Vinhos:

www.osgoliardos.com

Italia

Les Caves de Pyrene:

info@lescaves.it

www.lescaves.it

- voir l'autre,

USA

Beaune Imports:

orders@beauneimports.com

www.beauneimports.com

California-Montana-Nevada-Oregon-Utah-Washington

Polaner Selections:

info@polanerselections.com

www.polanerselections.com

New York- New Jersey- Pennsylvania

Authentique Vin:

www.authentiquevin.com

North Carolina- Georgia

Elite Wines:

www.elitewines.net

Virginia - Maryland- Washington DC

Cream Wine:

service@creamwine.com

www.creamwine.com

Illinois

Ideal Wine:

info@idealwine.us

www.idealwine.us

Maine-Massachusetts- New Hampshire- Vermont

New France Wine:

www.newfrancewine.net

Minnesota

Vanguard Wines:

info@vanguardwines.com

www.vanguardwines.com

Ohio -Kentucky - Indiana

Robert Panzer Selection:

robertpanzer@hotmail.com

Delaware

Vanguard Wines

www.vanguardwines.com

Ohio

First Tier Import

www.firsttierimports.com

Michigan

PM Spirits For CALVADOS

info@pmqpirits.com

www.pmspirits.com

Gérant: Mme et Mr Eric Bordelet
Maîtres de Chai: Mr Jean Michel Legentil & Cédric Garnier
Administratif: Mme Céline Bordelet

Julien Bordelet

Le parcours

- 1980-1982 Restaurant "AU TROU GASCON" Alain Dutournier
- 1983 Service Militaire
- 1983- 1985 Restaurant "LE DUC" Frères Minchelli
- 1985- 1986 Restaurants in SCOTLAND
- 1986- 1991 Sommelier Restaurant "L'ARPEGE " Alain Passard
- 1991- 1992 Oenologie Viticulture à Beaune (diplômé)
- 1992- à aujourd'hui Installation au chateau de Hauteville et plantation de verger.

CRÉEZ UN SITE WEB GRATUIT

PROPULSÉ PAR

ERIC BORDELET (V)

DOMAINE (V) ETATS D'ÂME (/ETATS-DACIRCME.HTML) PRODUITS (/PRODUITS.HTML)
ACTUALITÉ (/ACTUALITEACUTE.HTML) ENGLISH (/ENGLISH.HTML)
CONTACT (/CONTACT.HTML)

In 1992, Eric Bordelet, previously sommelier at Arpege Alain Passard's Restaurant in Paris took over the production of this family property in Normandy. Believing that cider and Poiré should be produced like wine he grows more than 20 varieties of apple and 15 varieties of pear. Connoisseurs admire his entirely artisan and apothecary style of working. His range includes several products, all worth the detour. He has dubbed his ciders "Sydre""Sidre", the former spelling of those words.

Location :

Situated in the south of Normandy on the Armorican Massif, extending from Domfrontais to the outermost borders of the Mayenne and the Orne.

Terroir :

The property is situated on schiste, sedimentary rock dating back to the Précambrian era. This has produced silt and clayey-silt soil. Its 15 hectares property is divided up into 3 hectares 40-50 years old fruit orchard, a 7 hectares vineyard orchard planted in 1992 and trellised and 5 hectares pears orchard dating back to 1992.

Fruit varieties and orchard management :

20 varieties of apple at least (sweet, bitter, sour), 15 varieties of pear.

All cultivated according to bio-dynamic agricultural practices, as they are better adapted to the production quality fruit.

Transformation :

Hand-picked harvest in metre cube pallets which are then placed in a dry and aired location in view of dehydrating the fruit for 3 or 5 weeks. The apples are ground and simply pressed.

Pressing is followed by settling and racking several times in view of clarification and to slow down fermentation.

Filtration and bottling, with more or less residual sugar (no chaptalisation) depending upon the product, are carried out in view of natural fermentation. Bubbles develop within two weeks of bottling. The alcoholic content varies from 3-7°.

SIDRE BRUT 7% by vol SIDRE BRUT TENDRE 5% by vol

Traditional dry cider. Semi dry cider.

Dry acidulated and Agoog comprise between refreshing dry and sweet cider.

A typical thirst-quenching, offers a good balance of fruit and matter.

SIDRE TENDRE 4% by vol

SIDRE "Nouvelle Vague" 6% by vol by keg 5l *201 L 33d.*

Amber clour, extremely aromatic. This easy drinking, almost dry with fruited honey and baked apple Cider in the house style blend aromas. Persistent but small bubbles, of bitter, tart and sweet cider.

Suitable as an aperitif or with dessert. Apples; perfect for light meals picnics or by the glass.

SYDRE ARGELETTE 5% by vol

This prestigious offering combines 19 apple varieties, prepared according to an ancestral method of maceration. The nose exhales a mixture of fruity and mineral notes: stewed apple, apricot, lemon, honey and mile spices. Ample, balanced palate, boasting intense flavours, brought out by extremely small bubbles.

A premium cider that can be served with a meal or offered as an aperitif and indeed Normand's cheese. Worth ageing.

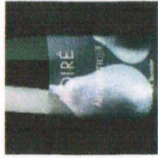
SYDRE ARGELETTE "Sydre Grand cru"(dernier grand cru classé).

L'argelette (nom donné par les anciens) désignant le cailloux schisteux est une cuvée complexe composée du maximum de variétés issue de vieux arbres. Assemblage du maximum de variétés dans le souci de respecter le millésime. Sydre vineux de très bonne garde grâce à son équilibre entre matière acidité, rondeur, ampleur et minéralité - 5%/vol (variable selon millésime).

Des mets de grande cuisine à base de crème beurre fromage etc....

Des produits nobles aux touchés doux épicés; des saveurs aigres douces

Des fromages normands, desserts au beurre vanille; cannelle chocolat etc....

**POIRE AUTHENTIQUE**

Poiré de soif demi sec acidulé, rôle pale selon le millésime tout en fruit et fraîcheur - 4%/vol.

En apéritif, avec les produits de la mer et les fromages.

POIRE GRANIT " Poiré Grand cru"

"Granit" définit la roche où les racines du poirier plonge dans les failles de granit. Le système racinaire du poirier en profondeur marque sa minéralité. Cet aspect est davantage présent sur cette cuvée issue d'arbres très anciens. Assemblage d'un maximum de variétés dans le respect du millésime - 4%/vol.

S'accompagne de la grande cuisine des produits nobles, en apéritif avant de grands vins blancs ou en fin de repas.

**CALVADOS**

Le Calvados "Négociant" disponible actuellement est le ~~Millésime~~ 1997 - 52% vol.

Le Calvados producteur (depuis 1997 est en cours d'élevage), probablement encore un petit peu de temps avant l'embouteillage.

Photo Lib.

CRÉEZ UN SITE WEB GRATUIT

PROPULSÉ PAR



ERIC BORDELET (✓)

DOMAINE (✓) ETATS D'ÂME (/ETATS-DACIRCME.HTML) PRODUITS (/PRODUITS.HTML)
ACTUALITÉ (/ACTUALITEACUTE.HTML) ENGLISH (/ENGLISH.HTML)
CONTACT (/CONTACT.HTML)

Découvrez nos produits

**SIDRE ET SYDRE issu uniquement de POMMES "SAUVAGES" sans pommes de table
POIRE AUTHENTIQUE OU GRANIT issu uniquement de POIRES "SAUVAGES" sans poires de table**

Je compte sur vous pour ennuyer votre Caviste qui facilitera la distribution du maximum de cuvées.



Perlant Jus de Pommes à sydre (6 variétés)

Douceur développant les arômes primaires et doux épices des fruits à cidre.

Au plaisir dès le petit déjeuner (viennoiserie etc...) mais surtout mis en valeur sur bon nombre de desserts recherchés par exemple la Tarte mandarine façon Alex Croquet à Wattignies...

A vous de voir et boire

Nouvelles Photos.

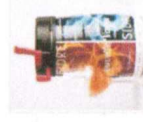
Nouvelle photo.

SIDRE NOUVELLE VAGUE

Cidre de "soif" en fut de **5L** (1.5 bar) autonome et en **20L** Slimline (3 à 4 bars, derrière le comptoir), au verre pétillant léger de table, au bar, au buffet, au picnic, en terrasse etc...

voir utilisation: www.keykeg.com (<http://www.keykeg.com/>)

Equilibre entre brut et demi-sec accompagnant multitude de mets - 5%/vol



(/uploads/4/6/9/9/46999389/2017

06-18-121108-

photos-

33cl_orig.jpg)

photo Sidre.



SIDRE BRUT

Cidre classique sec, vif, acidulé et rafraichissant l'été - 7%/vol.
(Charcuterie- volaille- abats).

SIDRE BRUT TENDRE (demi sec)

Cidre demi-sec de bel équilibre, fruit et matière, bon compromis entre le brut et le doux avec un peu de sucre résiduel 5%/vol.

(sur une cuisine simple pouvant accompagner tout le repas).



SIDRE TENDRE

Cidre doux fruité acidulé aux arômes de pommes sauvages de l'automne peu alcoolisé - 3.5%/vol.
(S'accompagne parfaitement sur les desserts et viennoiseries).

photo Tendre.

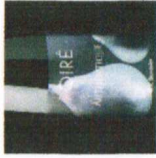
SYDRE ARGELETTE "Sydre Grand cru"(dernier grand cru classé).

L'argelette (nom donné par les anciens) désignant le cailloux schisteux est une cuvée complexe composée du maximum de variétés issue de vieux arbres. Assemblage du maximum de variétés dans le souci de respecter le millésime. Sydre vineux de très bonne garde grâce à son équilibre entre matière acidité, rondeur, ampleur et minéralité - 5%/vol (variable selon millésime).

Des mets de grande cuisine à base de crème beurre fromage etc....

Des produits nobles aux touchés doux épicés; des saveurs aigres douces

Des fromages normands, desserts au beurre vanille; cannelle chocolat etc....

**POIRE AUTHENTIQUE**

Poiré de soif demi sec acidulé, robe pale selon le millésime tout en fruit et fraîcheur - 4%/vol.
En apéritif, avec les produits de la mer et les fromages.

POIRE GRANIT " Poiré Grand cru"

"Granit" définit la roche où les racines du poirier plonge dans les failles de granit. Le système racinaire du poirier en profondeur marque sa minéralité. Cet aspect est d'avantage présent sur cette cuvée issue d'arbres très anciens. Assemblage d'un maximum de variétés dans le respect du millésime - 4%/vol.

S'accompagne de la grande cuisine des produits nobles, en apéritif avant de grands vins blancs ou en fin de repas.

**CALVADOS**

Le Calvados "Négociant" disponible actuellement est le ~~Millésime~~ 1997 - 52% vol.

Le Calvados producteur (depuis 1997 est en cours d'élevage), probablement encore un petit peu de temps avant l'embouteillage.

Photo Lib.

CRÉEZ UN SITE WEB GRATUIT

PROPULSÉ PAR

