

Première page :

- Titre à redimensionner et ajouter Maine :
Domaine Eric Bordelet
SYDRICULTEUR EN NORMANDIE MAINE (plus foncé en couleur)
Pomologie, Poirologie et Cormologie
- Enlever cadre “produits” et “contact”

Deuxième partie :

- Remplacer l'onglet Actualité par des photos qui défilent / récolte, fruits, personnes, domaine
- garder les données chiffrées en modifiant le nombre de cuvées de soif (7) et ajouter 2 calvados.
- Intégrer les fiches techniques en cliquant sur les chiffres si possible (fiche calvados, fiche cuvée gastro et fiche cuvée de soif)

Domaine Présentation :

- Historique : Eric Bordelet a commencé sa carrière à Paris en restauration. Il gravit les échelons, en passant par l'Ecosse, jusqu'à devenir sommelier au restaurant L'Arpège à Paris. Il crée ainsi l'affaire cidricole en 1992 après 12 années d'apprentissage auprès de grands noms de la restauration et du monde du vin.
- Engagement : Actuellement, la culture biologique complétée par la biodynamie (sol) est la mieux adaptée à nos vergers dans le sens qualitatif du fruit. 23 ha. de verger en propriété (pommes à cidre, poires à poiré et cormes), certifié Qualité France depuis 1996.
- Géographie : En Normandie méridionale, sur le massif Armoricaïn, dans le prolongement du Domfrontais aux confins de la Mayenne et de l'Orne. L'exploitation est située sur des schistes du Briovérien supérieur, (espace) “Grand cru”, roches sédimentaires datant du Précambrien.
- Géologie : ok
- Equipe :
Direction : Céline Bordelet, Eric Bordelet, Julien Bordelet et Romane Bordelet
Maîtres de chai : Jean-Michel Legentil et Cédric Garnier
Saisonniers : 16 personnes pendant 3 mois
Enlever “administratif”
- Pomologie, poirologie et cormologie sensitive (espace grand entre , et poirologie / enlever les majuscules)
Trentaine de variétés de pommes à sidre (amères, douces et acidulées) espace :
noms rustiques changeant selon la vallée ou le village
Vingtaine de variétés de poires à poiré.
Douze variétés de cormes

- Les Gens : remplacer le titre par Rencontres
Enlever 1991 : Céline Gasnier...
Enlever 1994 : Julien Borgelet
Enlever 1998 : Romane Borgelet

Partie produits :

- Remplacer les étiquettes par les nouvelles
- Perlant jus de pommes à sydre / changer la photo de la bouteille (75cl et 33cl) :
Douceur développant les arômes primaires et doux épices des pommes à sydre. Au plaisir dès le petit déjeuner (viennoiserie...) 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 !
- Sidre nouvelle vague / changer la photo de la bouteille / vert : 330ml ou fût de 20L :
Cidre de soif en bouteille de 330ml et en fût de 20L (3-4 bars). Équilibre entre le brut et demi-sec accompagnant de multitude de mets. Au verre, pétillant léger de table, au bar, au buffet, au picnic ou en terrasse.
- Sidre tendre / changer la photo de la bouteille :
Cidre tendre fruité aux arômes primaires de pommes à cidre épicées.
Accompagnement idéal avec les desserts et les viennoiseries.
- Sidre brut tendre / changer la photo de la bouteille :
Cidre demi-sec avec un bel équilibre fruit et matière, un bon compromis entre le brut et le tendre avec peu de sucre résiduel.
Sur une cuisine simple pouvant accompagner tout le repas.
- Sidre brut / changer la photo de la bouteille :
Cidre classique de soif, sec, vif, acidulé et rafraîchissant. Cidre de bonne garde.
Accompagnement idéal avec de la charcuterie, des volailles ou des abats.
- Poiré 33cl / changer la photo de la bouteille :
Poiré de soif demi-sec, acidulé avec une robe pâle, tout en fruit et fraîcheur.
Accompagnement idéal en apéritif, avec les produits de la mer et les fromages.
- Sydre Argelette / changer la photo de la bouteille :
Nom donné par les « Anciens », l'argelette désigne le caillou schisteux rouge (fer).
Cuvée gastronomique complexe composée d'un maximum de variétés amères, douces et acidulées, de manière identique chaque année avec pour seule nuance, le millésime (température, luminosité, etc.). Cidre vineux de grande garde grâce à son équilibre.
Accompagnement idéal avec des produits nobles aux « touchés » crémeux, doux épicés, des saveurs aigres- douces, des fromages et des desserts aux beurre, vanille, caramel, chocolat...

- Poiré Authentique / changer la photo de la bouteille / mettre produit de soif en vert - 750ml et magnum 1500ml :
Poiré classique de soif, acidulé, sur le fruit (poires à poiré) et la fraîcheur. Robe pâle telle un chenin.
Accompagnement idéal en apéritif, avec les produits de la mer ou les fromages (chèvres et fromages d'Auvergne).
- Cormé :
Boisson du Maine du 15ème siècle produite familialement jusqu'aux années 5. et remis à la technique du jour du Domaine Eric Bordelet avec 12 variétés de cormes.
Fiche technique : enlever le reportage Envie Dehors + Le Doc du dimanche.
- Poiré Granit / changer la photo de la bouteille :
Roche métamorphique (granit et schiste), le granit est issu du massif armoricain du Briovérien qui définit le sous-sol d'environ 200 m de large (mi-pente). Le système racinaire du poirier, allant en profondeur en pivot (1 - 2) marque le poiré de son intense minéralité et de sa singularité (patrimoine végétal unique avec des arbres tricentenaires) que l'on retrouve dans notre région sud-Manche, ouest-Orne et nord-Mayenne. Poirification identique à la sydrification du Sydre argelette avec un assemblage d'un maximum de variétés et une nuance chaque année, liée au millésime. Poiré vineux, crémeux par sa complexité (et non résiduel) et de très grande garde.
Accompagnement idéal en apéritif avant de grands vins blancs, en fin de repas ou avec des produits de la mer. À cela, s'ajoute également les accords du sydre argelette et laisse aussi libre cours à la découverte.
- Calvados Argelette / changer la photo de couverture / vert : Gastronomie - 500ml :
mettre bouteille
Intégrer fiche technique
- Calvados Granit / changer la photo de couverture / vert : Gastronomie - 500ml :
mettre bouteille
Intégrer fiche technique

Partie Témoignages :

- guillemets que d'un côté
- enlever émission Le Doc du dimanche
- Envie Dehors : enlever reportage complet et laisser l'extrait sur le cormé

Partie Distributeurs :

- Supprimer : Marquis wine vancouver, Manitoba, First tier import, Vanguard wines, Chili, Biélorussie, Lettonie, Wine.com BR, Cave de pyrene Espagne, Degusto Italie, AME Allemagne.
- Ajouter : Israël - Julian 6 : [Julian6](https://maps.app.goo.gl/qfPTz5ENGctwVfkF9)
<https://maps.app.goo.gl/qfPTz5ENGctwVfkF9>
yacovbh@julian6.com

- Ajouter : Slovénie - Suklje (adresse : 56 Gornja Lokvica 8330 Metlika)
guillaume@antalick.fr
[Gornja Lokvica 56 - Google Maps](#)
- Ajouter : Mexique - Renaud Lignelet :
renaud.lignelet@hotmail.com
<https://maps.app.goo.gl/hYTNretw8sggV8oG6>

Partie Contact :

- Remplacer le titre par Contact
- Où nous trouver
Domaine Eric Bordelet
Château de Hauteville 53250 Charchigné - FRANCE
- Intégrer carte google maps pour situer le Domaine dans le grand carré à droite des coordonnées
<https://maps.app.goo.gl/q6WnjZXRzyyVKz4N9>
- Mettre le logo Instagram en plus gros

Photos à refaire :

- Jus de pommes perlant 33 cl + 75cl
- Nouvelle vague 33cl + fût 20L
- Sidre Brut Tendre
- Sidre Tendre
- Sidre Brut
- Poiré 33cl
- Poiré Authentique 75cl + 1.5L
- Sydre Argelette 75cl + 1.5L
- Poiré Granit 75cl + 1.5L
- Calvados Granit
- Calvados Argelette