

**S**il les vendanges sont maintenant terminées, la récolte des pommes et des poires, débutée en septembre, ne finira qu'à Noël. Dans les anciennes écuries du château de Hauteville, à Charchigné, les ramasseurs déchargent, épuisés, des caisses-palettes de petits fruits aux allures revêches et au goût sauvage. « On les croirait cueillis grain par grain », commente Eric Bordelet, comme s'il avait devant lui une vendange de Château-d'Yquem.

Le château n'est pas bordelais, mais mayennais, et s'il parle de l'assemblage des pommes fréquin, javron ou tête de brebis comme d'autres vanteraient celui du merlot et du cabernet-franc, cet ancien sommelier est bien cidriculteur. D'exception.

« Pureté, justesse des équilibres, longueur en bouche, complexité aromatique... On pourrait presque dire des cidres et des poirés d'Eric Bordelet qu'ils sont vineux », analyse Antoine Petrus, meilleur ouvrier de France en sommellerie et jeune directeur du restaurant Lasserre, à Paris, qui, comme d'autres étoilés, propose les bouteilles du Normand à sa carte.

La production cidricole française se partage souvent entre produits industrialisés sans caractère et cidres fermiers d'une rusticité trop âpre et gazeuse. Ceux d'Eric Bordelet méritent le verre à dégustation plus que la bollenée. Sans doute parce que celui qui a préféré l'appellation « artisanal » à celle de « fermier » se concentre sur « l'expression du fruit, du terroir et du millésime. J'ai cherché à appliquer au cidre ce que j'ai appris de l'œnologie ».

Fils d'agriculteurs, dont la ferme se trouve près de Charchigné, sur le site de Hauteville, Eric Bordelet, 51 ans, s'est formé au service à l'école hôtelière de Granville (Manche). Exilé ensuite à Paris, il côtoie de belles maisons – le Trou gascon, Le Duc... –, avant une première révélation. En 1986, Alain Passard lance, rue de Varenne (Paris 7<sup>e</sup>),

l'impressionnisme par les intuitions créatives du cuisinier, Bordelet l'est plus encore par les vigneron qui lui sont présentés. L'un d'eux, le regretté Didier Dagueneau, druide visionnaire du vignoble de Pouilly-Fumé, deviendra son mentor. « Avec Didier, comme avec Marcel Lapierre [Morgon], Henri Jayer [Richebourg] ou Nady Foucault [Saumur], j'ai pris conscience du respect nécessaire de la terre et du fruit. J'ai aussi compris qu'un grand vin a souvent été produit par une forte personnalité. »

#### Des arbres de 300 ans

Le sommelier quitte finalement la restauration en 1991 pour retrou-

ver de la vigne au croisement de l'Orne, de la Manche et de la Mayenne. Il décide alors de se consacrer aux pommes et aux poires. « Le terroir est, ici, une fusion de schiste et de granit, qui force les fruits à pousser dans la souffrance et donc à concentrer leurs arômes, auxquels ce sous-sol apporte des notes fumées et musquées », assure-t-il. La richesse du patrimoine fruitier local est essentielle. « On trouve ici des dizaines de variétés de pommes et de poires, explique le pomologue. J'en découvre de nouvelles chaque année. » Pour avoir planté des vergers, Eric Bordelet sait qu'un pommier devient

## à appliquer au cidre ce que j'ai appris de l'œnologie »

ÉRIC BORDELET  
cidriculteur

adulte au bout de vingt-cinq ans, quand un pommier peut mettre un siècle. C'est donc sur d'autres terres que les siennes que le cidriculteur complète ses récoltes.

A Saint-Julien-du-Terroux (Mayenne), s'élèvent les troncs épais et les cimes majestueuses de

branches de petites boules. Pour les ramasser, il faut attendre que ces poires – plant-de-blanc, vinot, belle-verge... – tombent sur l'épais tapis herbeux. « Tout est choisi ou éliminé manuellement », dit-il.

#### Une minéralité presque saline

Le cidriculteur possède aussi ses personnes ressources, un réseau d'anciens qui, régulièrement, lui font découvrir des pommiers sauvages, cachés dans des haies ou des champs oubliés. S'il « vinifie » un maximum de variétés, le Mayennais les classe en trois catégories. « Des fruits amers pour la charpente, doux pour la chair, aci-

tin. Et l'un comme l'autre av...

feuilletage caramélisé et les ar...  
des d'une galette des rois. »  
Dans leur cuisine, Eric Bor...  
et son épouse, Céline, nous or...  
déguster de récents et vieux r...  
simes avec une soupe de pot...  
des tripes et un camembert a...  
cru. C'était parfait. ■

STÉPHANE D...

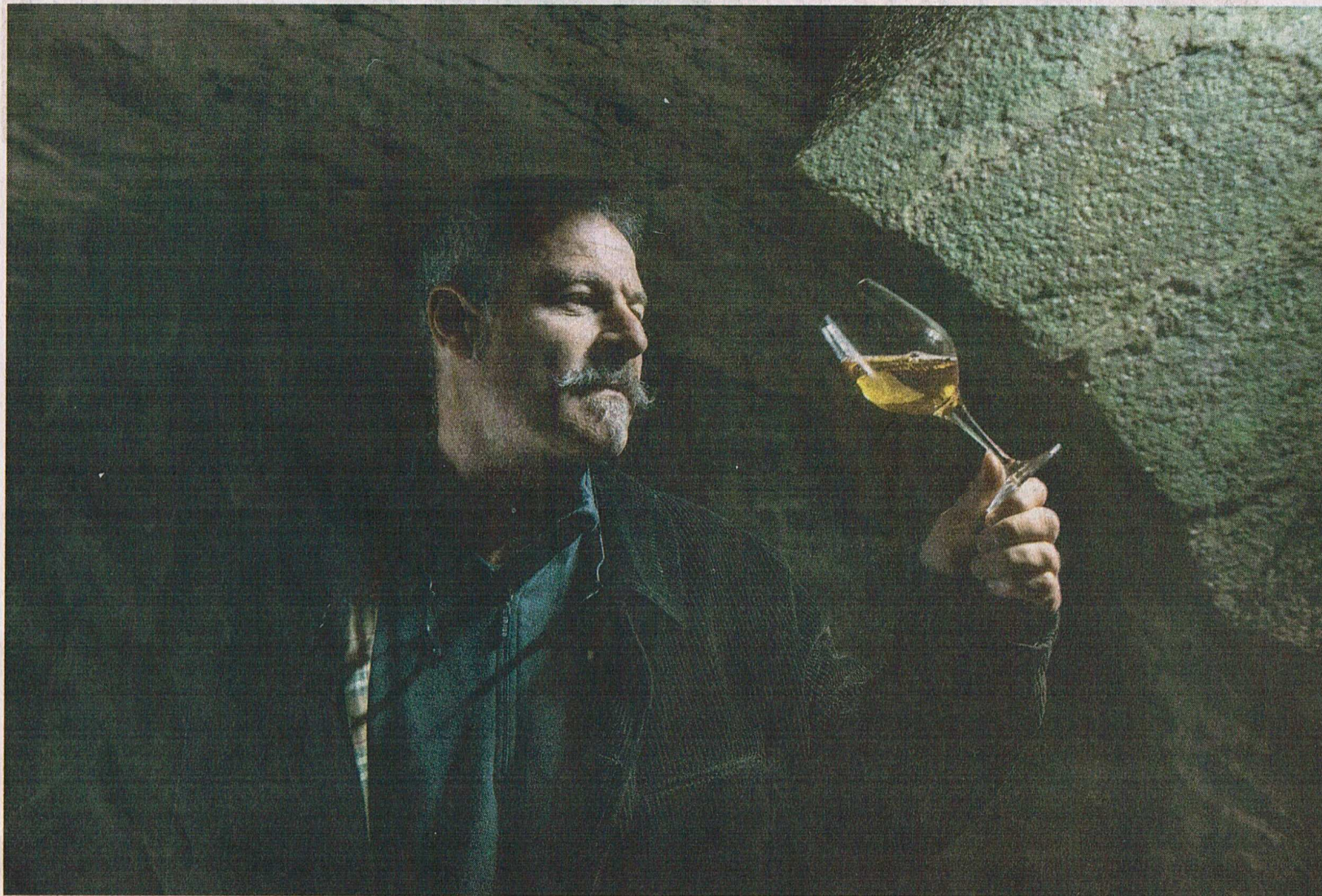
Où trouver les cidres et poir...  
d'Eric Bordelet : Pâtisserie...  
Sébastien Gaudard, Paris 1<sup>er</sup>...  
Paris 9<sup>e</sup>. Breizh Café (sur plac...  
à emporter), Paris 3<sup>e</sup>, et Canc...  
(Ille-et-Vilaine). Caves Legran...  
Paris 1<sup>er</sup>.





# Eric Bordelet, le vigneron du cidre et du poiré

Rencontre en Mayenne avec un cidriculteur d'exception, dont la production inspire jusqu'aux grands chefs



**A Charchigné  
(Mayenne),  
le 9 novembre.**

NICOLAS KRIEF  
POUR « LE MONDE »

*dulés pour le soutien aromatique.*  
Après cet assemblage, les poires ou pommes sont broyées grossièrement, pressurées délicatement, leur jus décanté, soutiré puis embouteillé en cuves. Trois mois après, ce jus donne un cidre doux, avec deux mois de plus vient demi-sec, et après quelques autres mois un cidre brut.

A côté de cuvées dites « de base », Eric Bordelet élabore deux grands crus. Celui du cidre – rebaptisé « cidre », la cuvée Argelette (vendue environ 15 euros), offre un cidre blond caramel, avec des arômes entre pomme et cuir, équilibré par une parfaite acidité et rond.

Le poiré d'exception est le Granit (vendu entre 15 et 20 euros), comme la roche qui plante les racines des vieux poiriers. Arôme principal de poire fraîche, développement de fleurs blanches et verveine, minéralité presque saline, la cuvée a l'élégance d'un champagne et – comme le champagne – sa finesse de bulles. « J'ai appris avec Anselme Selosse à produire des vins de champagne, le poiré est un produit concentré étouffé par la bulle », revendique Bordelet.

Ce raffinement inspire les grands chefs. Double étoilé à Honfleur (Calvados) dans son restaurant le SaQuaNa, Alexandre Bourdas suggère de boire le Granit sur des plats mijotés ou sautés, mais aussi des poissons. « L'autre jour, il a fait merveille avec des sardines grillées ». Pâtissier de haut vol, Sébastien Gaudard utilise les produits Bordelet dans ses deux boutiques parisiennes : à Paris, il associe le poiré avec une tarte chocolatée.

**GASTRONOMIE**

professionnel, il m'a proposé de me former à ce métier. »

ver ses racines terriennes. Il suit pendant un an des études d'œno-

**« J'ai cherché**

poiriers vieux de près de trois cents ans. Loin des dodues poires