

#40  
NOVEMBRE  
DÉCEMBRE  
2017

M 06430 - 40 - F: 9,90 € - RD  
BELG/UX/POR/TIA 10 900 7 8836 280 FS  
Barcode: M 06430 - 40 - F: 9,90 € - RD

# Où va manger

le magazine des chefs

SPÉCIAL PALACES

RITZ PARIS  
HÔTEL DE CRILLON

30 RECETTES DE FÊTE



## DES « BULLES » ALTERNATIVES

À l'approche des fêtes, on se demande quel champagne on va déboucher au réveillon... Et pourquoi pas d'autres vins effervescents ? Et pourquoi pas du cidre et du poiré ? Dans la campagne mayennaise, nous sommes partis à la rencontre d'Éric Bordelet qui signe des breuvages exceptionnels au bout d'une démarche sans concession.



## ENCORE PLUS QUE POUR CERTAINS VINS SSUS DU MARIAGE DE PLUSIEURS CÉPAGES, IL EST TRÈS LÉGITIME D'ÉVOQUER LA NOTION D'ASSEMBLAGE POUR LES CIDRES ET POIRÉS.

**BULLES AU PLURIEL**  
Qui dit bulles dit champagne ? Peut-être mais le plus célèbre des vins effervescents du monde n'est pas le seul en France à faire pétiller les amateurs, loin de là : on pourrait, par exemple, évoquer les crémants d'Alsace, de Bourgogne, de Bordeaux, du Jura ou de Loire, la blanquette de Limoux, le cordon du Bugey, la clairette de Die, la méthode gaillacoise, le vin de Savoie Ayse, le saumur brut, le vouvray pétillant, etc.



#### MÉTHODE CHAMENOISE OU TRADITIONNELLE

Il existe plusieurs manières d'élaborer des vins effervescents. La méthode traditionnelle – la législation réserve le terme «méthode champenoise» à la seule Champagne – consiste à provoquer une seconde fermentation d'un vin tranquille en bouteille après ajout d'une liqueur de tirage. Cette seconde fermentation produit du gaz carbonique et provoque la prise de mousse.

#### MÉTHODE ANCESTRALE

La méthode ancestrale, elle, est issue d'une seule fermentation : le vin est mis en bouteille alors que la fermentation

n'est pas terminée. Cette dernière se poursuit lentement en bouteille, provoquant l'effervescence du vin.

Les cidres et poirés d'Eric Bordelet sont fabriqués selon cette méthode ancestrale, à l'origine aussi des «pét'nat» en vogue chez les vignerons nature.

#### À TABLE, POURQUOI PAS DU CIDRE ET DU POIRÉ?

On a tendance à limiter le cidre à l'accompagnement des crêpes. Depuis plusieurs années, Éric Bordelet et les sommeliers qui servent ses cidres et poirés démontrent que ces derniers peuvent faire l'objet d'autres accords d'une grande harmonie, avec des

poissons, des fromages ou des desserts par exemple.

#### CIDRES ET POIRÉS, BOISSONS D'ASSEMBLAGE

Encore plus que pour certains vins issus du mariage de plusieurs cépages, il est très légitime d'évoquer la notion d'assemblage pour les cidres et poirés. Éric Bordelet travaille par exemple avec une quinzaine de variétés de poires et une vingtaine de variétés de pommes. Les premières répondent aux doux noms de Plant de blanc, Belle verge, Antricoin ou Rouge Vigny, les secondes s'appellent Fréquin rouge, Kermérien, Marie Ménard ou encore Mettais.



#### POTENTIEL DE GARDE

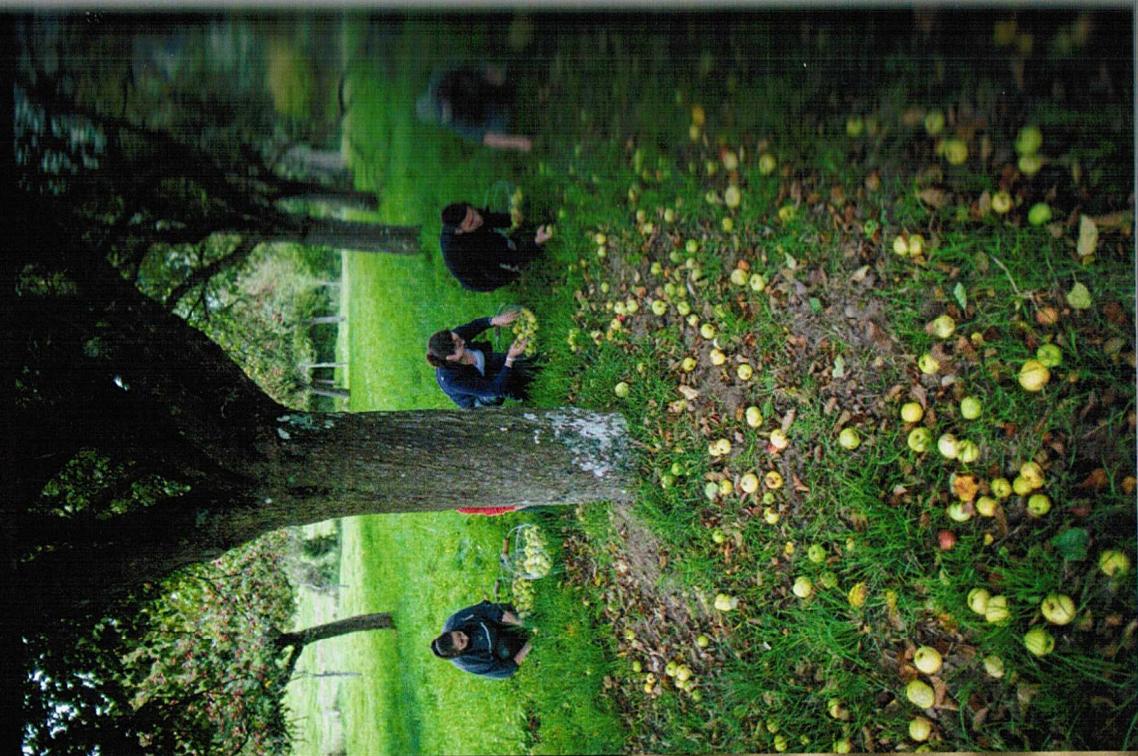
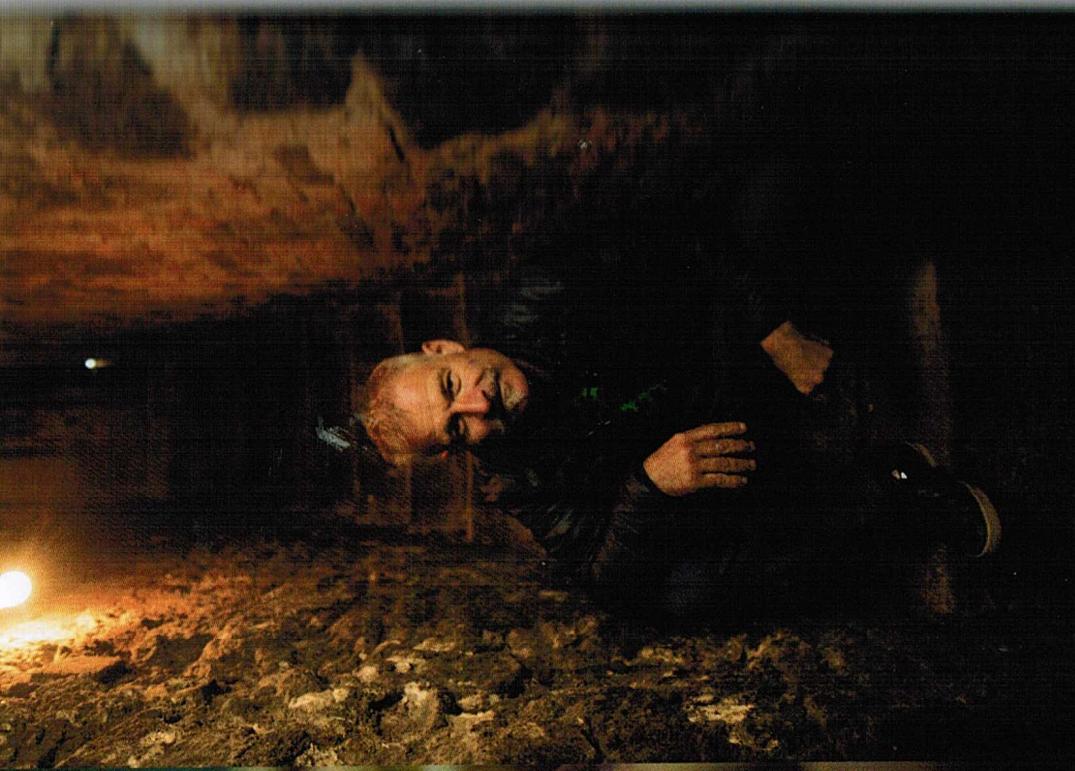
Comme un vin, un cidre ou un poiré peuvent tenir et même se bonifier dans le temps. Eric Bordelet le prouve admirablement... Dans son caveau, on s'est notamment régaler avec son Sydre Argelette sur les millésimes 2007 et 2008, encore très loin d'être arrivés en bout de vie.

#### LE TERRAIN A SON MOT À DIRE

Le savoir-faire et le coup de patte du cidrier – ou cidriculteur – ne sont pas étrangers au tempérament du cidre ou du poiré... Mais les arbres ne poussant pas hors-sol, le terroir joue aussi un rôle essentiel. Aux confins de la Mayenne et de l'Orne, la combinaison schiste-granit bien mise en valeur confère, par exemple, beaucoup de finesse et de minéralité aux bulles locales.

#### PATIENCE, PATIENCE...

Cette veru est partagée par les vigneron et les cidriculteurs car il faut du temps avant qu'une vigne ou qu'un arbre fruitier donne naturellement ses plus beaux fruits. Éric Bordelet l'estime à 25 ans pour un pommier et à un siècle pour un poirier ou un cormier!





## PORTRAIT

### ÉRIC BORDELET, PAYSAN HAUTE COUTURE

**ANCIEN SOMMELIER, IL A VITE QUITTÉ LE CONFORT DES SALLES DE RESTAURANT POUR ENDOSSER LE « COSTUME » DE PAYSAN. VINGT-CINQ PLUS TARD, IL NE LE REGRETE PAS ET NOUS NON PLUS !**

Nallez pas lui parler de cidre à boire dans une bolée pour accompagner les crêpes : « Surtout pas, je ne peux plus entendre ça », tonne gentiment Éric Bordelet dans son joli caveau de dégustation où il nous fait goûter ses cuvées dans d'élegant verres à dégustation. En vingt-cinq ans de labeur, le bonhomme, moustache bien taillée, a réussi à installer ses ciders et ses poirés chez les cavistes les plus pertinents et à la carte des vins de superbes tables et de palaces prestigieuses. Aujourd'hui, le cidre connaît un renouveau, grâce à des producteurs talentueux et des promoteurs avisés comme Bertrand Larcher, créateur des Breizh Café de Paris, Cancal, Saint-Malo ou Tokyo. Mais, assurément, Éric Bordelet fut le premier à le sortir de son image un peu poussiéreuse et à lui donner un destin et une dimension inattendus, et pas seulement en dessinant des étiquettes contemporaines. Pour parvenir jusqu'au repaire de ce Normand, il faut rouler dans la campagne vallonnée de la Mayenne et, aux confins de l'Orne – donc de la Normandie – traverser le village de Charchigné puis se diriger vers le château de Hauteville. En attendant de finir la rénovation itanquesque de cette bâtie du XVII<sup>e</sup> siècle pour y installer son chai – son calvados vieillit déjà tranquillement dans les caves, dans des futs –, le pomologue – ou cidriculteur – et poirologue continue de vivre et de travailler dans ses anciennes écuries. Il est revenu là en 1990, s'est officiellement lancé en 1992 non sans quelques difficultés à convaincre de l'intérêt de son entreprise ses parents, qui pratiquaient dans la polyculture, et bien sûr Monsieur le banquier. Ces deux retours aux sources familiales n'était pas tout à fait prévu... Après l'école hôtelière, Éric avait sévi en salle d'un Trou gascon, à Paris, mais aussi en Écosse, avant de

rencontrer Alain Passard au milieu des années 80. Le jeune chef de l'Arpège n'avait pas hésité à lui confier les clés de sa cave ; pendant cinq ans, Éric fut donc le sommelier de cette table inaugurée en 1986, doublément étoilée dès 1988. Joli poste et belle perspective d'avenir ! Mais, à force de rencontrer des vigneron passionnants, le jeune gars de la Mayenne eut envie de se frotter lui aussi à la production et se dit qu'il y avait sûrement quelque chose à faire avec les pommes et les poires de son pays. Après une formation viticole à Beaune, il retourne au bercail, commence par sortir 200 bouteilles la première année – aujourd'hui, il en signe 100 000 ! « Je savais exactement où je voulais aller », raconte-t-il, aiguillé notamment par les conseils de grandes figures vigneronnes comme Henri Jayer ou son ami et mentor Didier Dagneneau. « Ensuite, j'ai mis quinze ans à me faire connaître », explique Éric. Quand on fabrique du cidre et du poiré, les portes des caves et des restaurants ont parfois du mal à s'ouvrir... « C'est grâce à des vigneron comme Didier, Eloi Dürrbach, les frères Foucault ou Olivier Jullien que mes produits ont été découverts. Ce sont eux qui les ont fait goûter aux gens, aux cavistes et aux sommeliers. » La qualité des cuvées a fait le reste !

Éric, toujours inspiré par l'univers viticole pour l'expression du terroir, du fruit et du millésime, est aujourd'hui accompagné dans l'aventure par sa femme Céline et son fils Julien, sans compter quelques employés et une bonne quinzaine de personnes à l'époque du ramassage, de septembre à fin octobre pour une quinzaine de variétés de poires et d'octobre à mi-décembre pour une vingtaine de variétés de pommes. Les fruits se récoltent à terre où, une fois tombés de l'arbre, ils finissent de mûrir. Et hors de question de les ramasser à la machine au risque de les abîmer. À genoux dans l'herbe, équipées d'un panier régulièrement vidé dans de grandes palettes en plastique, les petites mains de la maison les sélectionnent un par un : il s'agit de ne prendre que les fruits arrivés à bonne maturité et de réservier les autres pour un prochain passage. Selon les années, il arrive ainsi qu'Éric et ses ouailles effectuent jusqu'à

# "LA BULLE EST UN SUPPORT, PAS UNE FINALITÉ."

cinq ou six « visites » au pied du même arbre. Pour décrire cette démarche ultra-exigeante et artisanale qui prévaut à toutes les étapes de la production, Éric parle de « sensibilité paysanne », de « sens de l'observation qui malheureusement se perd », d'une « approche naturelle, extensive et non intensive » ou d'une « accumulation de détails qui font la différence ». Sur le terrain, cela se traduit par un rejet de la chimie, une agriculture biologique pour faire plonger les racines en profondeur à la recherche de la minéralité, des emprunts à la biodynamie pour stimuler la vie des sols, le refus de booster artificiellement le matériel végétal comme c'est le cas dans le système conventionnel, la création de verger dans une volonté de protéger le patrimoine « fruit » de la région, la sélection et la préservation de variétés locales bien adaptées au terroir, donc moins sensibles aux maladies, ou encore un travail extrêmement précis de greffage et surgreffage. Éric Bordelet possède ses propres vergers. Il en rachète pour les sauver de l'abandon, ramasse aussi des fruits chez les autres pourvu que les arbres – parfois plusieurs fois centenaires – soient « plantés » sur ces beaux terroirs de mi-pente qui fusionnent schistes et granit et qui donnent beaucoup de complexité à ses cidres et poirés. Son terrain de jeu et d'exploration s'étend bien au-delà de sa propriété, sur une bonne trentaine de kilomètres carrés alentour. En ce début d'automne 2017, il nous emmène par exemple sur la route de Domfront, dans un verger où quelques très vieux poiriers donnent des fruits magnifiques : malgré la grande précocité de l'année, tous ne sont pas mûrs, il faudra donc revenir pour finir la récolte...

Une fois rentrés à la cave, les fruits, dont on préserve jusqu'à là au mieux l'intégrité, sont broyés sans que les pépins ne soient écrasés pour ne pas risquer de sortir des goûts douteux. Après le pressurage vient le temps du débourbage qui consiste à clarifier le jus en éliminant les matières solides indésirables. Ensuite, Éric priviliege une

fermentation naturelle : ce sont les levures indigènes qui « bossent » et non des levures du commerce. En fonction de la quantité de sucre qu'il veut garder et du caractère qu'il souhaite donner à ses cuvées, il choisit le bon moment pour bloquer la fermentation par le froid et la filtration, et mettre en bouteilles avec une légère prise de mousse selon la méthode ancestrale. Éric ne suit pas une recette à l'avantage : il faut agir en fonction du fruit et du millésime, adapter les durées de macération par exemple. Mais sa quête vise toujours un objectif de précision, d'équilibre, d'élégance et de digestibilité. L'extrême finesse de la bulle, voilà aussi, sur tous ses cidres et poirés – non pasteurisés bien sûr –, l'une de ses signatures les plus marquantes : « La bulle est un support, pas une finalité. » On la retrouve, raffinée et discrète, sur ses cuvées de soif comme le Sidre Brut, le Sidre Brut Tendre ou le Poiré Authentique, comme sur ses cuvées de gastronomie comme le Sydre Argelette, ou le fabuleux Poiré Granit, sur des millésimes récents ou plus anciens. « Cuvées de gastronomie », vous avez bien lu car, si l'ambition d'Eric Bordelet n'a jamais été de supplanter le vin, ses productions sont capables de s'inviter à table pour escorter bien autre chose qu'une beurre-sucre : les cidres avec des fromages crémeux, du camembert, des plats de cuisine orientale ou des poissons à la crème, les poirés à l'apéritif ou avec de nombreux desserts. Et le cormé alors ? Comme si cidres et poirés ne suffisaient pas à son honneur, Éric, qui a toujours besoin d'un nouveau challenge, a décidé de renouer avec cette boisson autrefois fabriquée dans les fermes du Maine, région dont il défend aussi par là l'identité. En attendant de créer son propre verger de cormiers – *sorbus domestica* –, il passe beaucoup de temps à flureter dans la campagne pour essayer de repérer ces arbres aujourd'hui assez rares dont le fruit s'appelle la corme. En 2017, il en a « vinifié » un petit volume que nous avons eu la chance de goûter, et « l'affaire » est déjà plus que prometteuse... ☺

