

Fiche technique du Cormé

→ *Description* : la corne est un fruit à pépins de petites tailles, de couleurs jaunâtres, rouge mais aussi grises selon les variétés.

→ *Origine* : le Cormé est une boisson datant du 15^{ème} siècle principalement présente dans l'ancienne province du Maine. Elle était considérée comme un vin fruitier, c'est-à-dire une boisson fermentée fabriquée avec tout végétal susceptible de produire une fermentation. Le Cormé était le premier vin fruitier fermenté produit à partir de cornes. Ces fruits proviennent de l'arbre nommé *Sorbus domestica* mais aussi cormier. Le nom cormier proviendrait du gaulois « curmi » qui désignait une boisson fermentée, telle la Cervoise. C'est le seul arbre sauvage qui produit en grandes quantités des fruits consommables. Le cormier possède un bois d'exception dur et résistant, c'est un arbre rustique et longévif. C'est pourquoi, il était utilisé pour fabriquer les outils de menuisier.

→ *Historique* : le Cormé était produit depuis le 15^{ème} siècle jusqu'aux années 50. Il servait principalement de boisson familiale dans la province du Maine. En Mayenne, notamment l'usage du Cormé est attesté au 15^{ème} siècle. Les vins fruitiers comme le cidre, le poiré ou bien le cormé étaient consommés purs ou le plus souvent coupés d'eau, notamment chez les populations les plus pauvres. Ils étaient réputés moins nocifs pour la santé que le vin de raisin. Concernant le fruit, les cornes étaient employées seules mais aussi en mélange avec d'autres fruits comme la pomme ou la poire. Elles étaient aussi directement ajoutées à des boissons prêtes comme le cidre ou le vin. Les cornes étaient utilisées pour produire de la goutte de corne, mais aussi pour faire de l'eau de vie avec des cornes blettes.

→ *Variétés (Domaine Eric Bordelet)* : 8 variétés de cornes de tailles et formes différentes.

→ *Pourquoi ?* L'idée est de remettre au goût du jour une boisson ancienne en valorisant son origine de l'ancienne province du Maine.

→ *Alchimie* : potentiel de 9%, bloqué à 7% (reste 30g de sucre par litre).