L'esprit Français

CALVADOS

FRANCE

CALVA

06
HISTOIRE
14
ÉLABORATION
26
APPELLATIONS
32
L'ÉTIQUETTE
38
ÉCO-RESPONSABILITÉ
46
DÉGUSTER
50
COCKTAILS
56
RECETTES
60
F.A.Q.

Responsable de la communication
Damien Amadou
d.amadou@idac-aoc.fr

Chargée de la communication
Isabelle Blanchard
i.blanchard@idac-aoc.fr

Photographes
Guillaume Belvèze
guillaumebelveze.com

Julien Boisard
julienboisard.fr

Gérard Houdou
Romane Lesellier

Impression
Nii

Design & réalisation
Murmure
murmure.me

UNE TRAJECTOIRE SINGULIÈRE

Des Hespérides à Steve Jobs, du jardin d’Eden aux Beatles, de Newton à Magritte, la pomme fascine l’imaginaire depuis les origines de l’humanité. En Normandie, c’est un emblème. Le Calvados, un étendard.

Aux origines

La Normandie, d'abord. Cette région au climat tempéré a conduit les hommes à y planter davantage de pommiers qu'ailleurs. La question de la conservation des pommes s'est ainsi toujours posée.

Transformer ces fruits en boisson semblait être la seule alternative à leur perte. Dans les sociétés traditionnelles, cette solution paraissait d'autant plus pertinente dans un contexte de pénurie alimentaire et d'insalubrité de l'eau.

La pomme constituait, une fois pressée, l'élément de base d'une boisson « hygiénique » : le jus de pomme. Une fois fermenté, le jus de pomme devint cidre. Une fois distillé, le cidre devint eau-de-vie de cidre.

La première mention écrite de la distillation du cidre en Normandie apparaît dans un manuscrit de 1553. Gilles de Gouberville, gentilhomme du Cotentin (1522-1578) évoque alambic et eau-de-vie dans ses *Mémoires*. **La tradition régionale lui attribue l'invention de l'eau-de-vie de cidre, et par extension du Calvados.** Pourtant, ce procédé était vraisemblablement déjà connu et utilisé par les paysans normands.

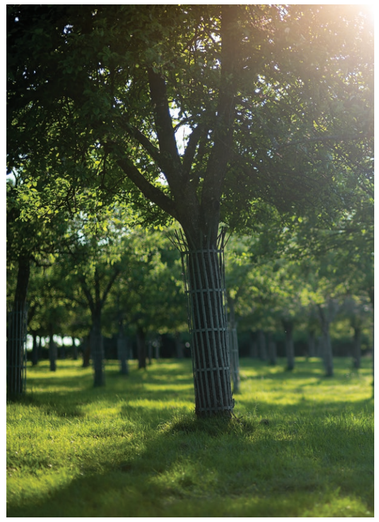
Car à partir du XIIe siècle les Occidentaux sont initiés par les Arabes aux techniques de distillation. Le mot « alambic » apparaît alors. Pour autant, jusqu'au XVIIe siècle, « la goutte » obtenue par la distillation du cidre est uniquement destinée à un usage local ou familial.

Sa popularité grandissante dans l'Ouest de la France se heurte toutefois aux velléités de Colbert. Soucieux de maintenir les exportations des eaux-de-vie de vin, source de devises pour l'État, il impose des taxes, avant d'interdire l'exportation des eaux-de-vie de cidre en dehors de la Normandie. Cette prohibition ne prendra fin qu'en 1741.

Avec la Révolution Française et la création des départements en 1790, le nom « Calvados » voit officiellement le jour.

Ce n'est qu'à partir de la seconde moitié du XIXe qu'émergent une véritable spécialisation et une croissance de la demande.
Les années 1860 marquent la création de la première distillerie industrielle, au moment où une partie de la Normandie connaît l'influence du développement des transports. Ce désenclavement progressif ouvre des perspectives inédites dont la filière tire à chercher parti.

De manière presque concomitante, la crise du phylloxéra ravage le vignoble français et suscite un regain d'intérêt autour de ce qu'il sera convenu d'appeler désormais « le Calvados ».



←
A l'ombre des pommiers
© Julien Boisard

(ci-contre) →
Distillation dans les rues de Caen, vers 1900.
© Archives du Calvados

(à droite) →
Le café Lebouc, rue de Vaugirard à Paris, vers 1900.
© Lebouc

ENGLISH

Origins
From the Hesperides to Steve Jobs, the Garden of Eden to the Beatles, Newton to Magritte, the apple has captured the imagination since the dawn of mankind. In Normandy, it is an emblem and Calvados is its standard-bearer...

Let's start with Normandy. This region's mild climate led to the planting of more apple trees here than anywhere else in France.
The good people of Normandy have therefore always had to find ways of preserving their apples.

Transforming this fruit into a beverage appeared to be the only solution to ensure its preservation. Against a backdrop of food scarcity and poor quality water in traditional societies, this was the sensible course of action.

Once pressed, apples constituted the basis of what was considered a "hygienic" drink. Once fermented, these juices became cider and, once distilled, the cider became a cider eau-de-vie.

The first written reference to cider distillation in Normandy is found in a manuscript dating from 1553. Gilles de Gouberville, a gentleman from Cotentin (1522–1578), referred to stills and eau-de-vie in his Mémoires.
Local tradition credits him with the invention of cider eau-de-vie and, by extension the invention of Calvados, although this process was likely to have already been in use by Normandy's farmers.

From the 12th century onwards, Westerners are initiated by the Arabs to the techniques of distillation. The word "alembic" appears then.

At this time, the spirit resulting from the distillation of cider was used solely for local and personal consumption and this continued to be the case until the 17th century when its reputation started to grow.

However, its growing popularity in Western France was soon to be impeded by Colbert who, seeking to maintain the exports of wine eau-de-vie, a source of foreign exchange for the State, decided to levy taxes on the exportation of cider eau-de-vie before completely banning its shipment outside of Normandy. This ban stayed in place until 1741.

After the French Revolution and the creation of French departments (départements) in 1790, the name "Calvados" was officially born. It was not until the second half of the 19th century that Calvados became a true specialisation.

The 1860s saw the creation of the first industrial distillery at a time when Normandy was experiencing the impact of the development of transport routes. This gradual opening-up of Normandy brought with it new opportunities which the producers sought to take advantage of.

At almost the same time, the phylloxera crisis was destroying the French vineyards which led to an increased interest in what had now become widely known as "Calvados".

De l'eau-de-vie de cidre au Calvados

Rapidement, le Calvados évolue, notamment sur le plan organoleptique. Commence alors une classification selon la provenance, l'aspect, les arômes, l'âge, etc.
Cette marche en avant est toutefois contrariée par la Première Guerre Mondiale et l'instauration du monopole des alcools par l'État en 1916.

Jusqu'en 1939, les achats d'alcool de l'Etat bouleversent l'écosystème de la pomme en Normandie. Il s'agit de produire de l'alcool éthylique indispensable à la synthèse d'explosifs dans des régions éloignées des zones de conflits armés. La production de fruits à cidre se développe de façon considérable pour répondre aux besoins de la fabrication d'alcool qui atteint 400 000 hl d'alcool pur en 1938.

Parallèlement à la production d'alcool industriel, les distilleries poursuivent la production d'eaux-de-vie de cidre. Cette double activité et les fraudes qui en résultent entraînent la réaction des bouilleurs de cru qui réclament en 1935 et 1936, la protection des fabrications traditionnelles d'eau-de-vie.

La réputation du Calvados en souffre. Le « calva » devient synonyme d'alcool fort : il est le remontant des ouvriers et le pousse-café des zincs.

Aux Etats-Unis, en revanche, la Prohibition consacre l'art du cocktail et cette nouvelle discipline se propage progressivement à travers la planète. A cette époque, le Calvados figure déjà en bonne place parmi ces nouveaux « drinks ». Ernest Hemingway popularisera même le Jack Rose dans *Le Soleil se lève aussi*.

ENGLISH

From cider eau-de-vie to Calvados
Interest in this eau-de-vie, and particularly in its aromas and flavours, continued to grow quickly. A classification system was therefore introduced based on criteria that included the product's origins, appearance, aromas and age.

This progress was, however, hindered by the First World War which had a considerable impact on the industry.

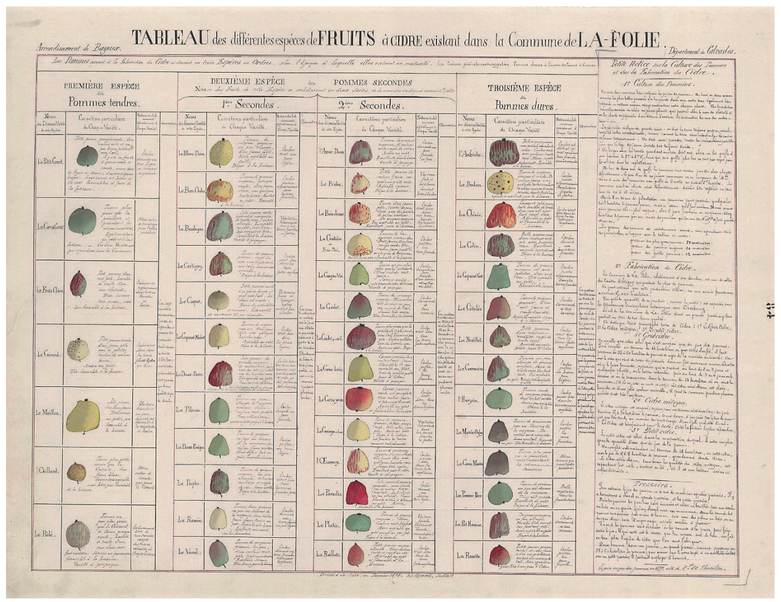
A State monopoly on alcohol was introduced in 1916. From the 1920s and up until 1939, the State's alcohol purchases upset the ecosystem for Normandy's apples.

The producers had to switch to producing ethanol alcohol which was required for the manufacture of explosives in regions located away from the areas of armed conflict.
The production of cider fruit therefore grew considerably in order to meet the demand for industrial alcohol which reached 400,000 hl of pure alcohol in 1938.

The distilleries continued producing cider eau-de-vie alongside the industrial alcohol. This dual activity, as well as the fraud that went with it, soon had the distillers up in arms. They demanded, in 1935 and 1936, that the traditional cider eau-de-vie production be protected.

The reputation of Calvados suffers and "calva" soon became synonymous with strong alcohol and workers favorite pick-me-up. So much so that when it was created in 1935, the French National Committee of Controlled Designations did not retain Calvados, to the great displeasure of the producers.

Meanwhile, in the United States, Prohibition had led to a rise in the popularity of cocktail drinking. This new trend quickly spread around the world and Calvados was one of the most popular ingredients for many cocktails. Ernest Hemingway helped make the Jack Rose famous in his *The Sun Also Rises*.



(ci-contre) →
Les premières classifications des fruits à cidre - fin XIXe.
© Archives du Calvados

→
Surtout ne pas tomber dans les pommes.
© Société historique de Lisieux

La marche vers les AOC

La Seconde Guerre Mondiale survient dans ce contexte de production désorganisée. Les besoins en alcool générés par la guerre, dans le but de fabriquer des explosifs, conduisent les autorités à monopoliser toutes les ressources en alcool disponibles, hormis celles bénéficiant d'une appellation d'origine, obtenue avant que le conflit mondial n'éclate.

C'est presque un coup de grâce porté au Calvados.

Se sentant menacés, les producteurs entreprennent avec opiniâtreté de faire reconnaître le Calvados comme un alcool naturel, respectable et digne d'être épargné. Leurs efforts aboutissent à une première série de décrets distinguant « le Calvados Pays d'Auge » en 1942 qui devient alors une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC).

Parallèlement, plusieurs eaux-de-vie de cidre et de poiré normandes sont reconnues en Appellations d'Origine Réglementée (A.O.R), elles aussi soustraites à la réquisition.

On dénombre alors dix A.O.R : Calvados du Calvados, Calvados du Domfrontais, Calvados du Perche, Calvados du Merlerault, Calvados du Cotentin, Calvados de l'Avranchin, Calvados du Pays de la Risle, Calvados du Pays de Bray, Calvados du Mortainais, Calvados du Pays du Merlerault.
Les producteurs doivent désormais tenir compte d'un cahier des charges strict. Les dénominations fantaisistes cèdent la place à des terminologies et des savoir-faire bien encadrés.

Mais c'est véritablement à partir des années 1980 que se matérialise, sous l'impulsion de quelques producteurs, un vrai regain d'intérêt pour le Calvados.

Tout doit désormais concourir à l'excellence du produit, depuis la plantation et la greffe des pommiers jusqu'au vieillissement dans les chais.

En 1984, les 10 Appellations d'Origine Réglementée définies en 1942 sont transformées en une seule appellation d'origine contrôlée « Calvados ». En 1997, fort de sa spécificité autour de la poire à poiré notamment, le Calvados Domfrontais est reconnu à son tour en Appellation d'Origine Contrôlée.

ENGLISH

The road to AOC status
The Second World War unfolded in what was a chaotic period for production. The need for alcohol created by the war led the authorities monopolising all available alcohol resources except for those that had been granted designation of origin status prior to the start of the global conflict.

It is almost a coup de grâce for Calvados.

Producers were aware of the threat this posed to their business and endeavoured to build a reputation for Calvados as a naturally-produced spirit that was worthy of saving.

Their efforts culminated in a first series of decrees in 1942 which led to Calvados Pays d'Auge's classification as an AOC.

At the same time, several cider and perry eaux-de-vie from numerous regions in Normandy were granted an AOR status (Appellations d'Origine Réglementée), which are also exempt from requisition.

There were 10 of these AORs in total: Calvados du Calvados, Calvados du Domfrontais, Calvados du Perche, Calvados du Merlerault, Calvados du Cotentin, Calvados de l'Avranchin, Calvados du Pays de la Risle, Calvados du Pays de Bray, Calvados du Mortainais, Calvados du Pays du Merlerault.

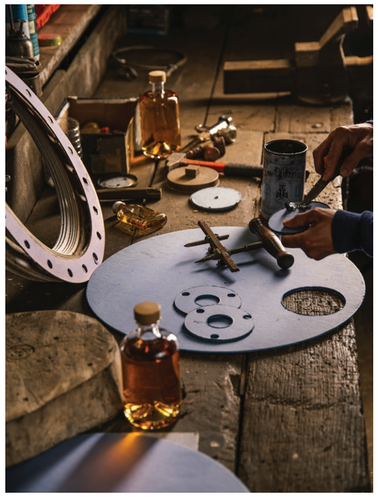
This is the beginning of a new era. Fancy names give way to well-defined terminology and know-how.

Yet it was not until the 1980s that they really succeeded in doing so, thanks to the initiatives of a handful of producers who helped to revive a real interest in Calvados.

The focus had now turned to the quality of the product, from the planting and grafting of the apple trees to the ageing of the spirit.

In 1984, the 10 official AORs created in 1942 were grouped together under the "Calvados" appellation. Calvados Domfrontais was classified as an AOC in 1997 in recognition of its savoir-faire particularly in the production of pears for perry making.

↓
Entretien d'un alambic à colonne.
© Julien Boisard



↑
Maintenance d'un alambic à colonne.
© Julien Boisard

↑
Chais de vieillissement.
© Julien Boisard

DES FRUITS, DU BOIS, DU TEMPS ET DE LA CRÉATIVITÉ

Un grand spiritueux requiert une attention de tous les instants et un savoir-faire unique. Trois millions d'arbres et 300 maisons perpétuent l'ancrage séculaire du Calvados.

Au commencement, une pomme ou une poire.

Tout s'édifie dans le verger. Les arbres sont d'abord taillés à la fin de l'hiver, avant d'entamer la période de floraison au printemps. Durant cette période, les abeilles et autres pollinisateurs contribuent de façon importante à l'épanouissement des fleurs et donc, des fruits.

De la même manière, l'enherbement des rangs demeure fondamental dans l'écosystème de production : il préserve la richesse des sols et amortit la chute des fruits, une fois mûrs.

Mais le moment décisif est celui de la récolte qui intervient généralement de septembre à mi-décembre, pour les variétés de fruits les plus tardives.

À la différence des pommes ou des poires de table, les fruits à cidre sont de petite taille et ont la particularité d'être riches en tannins.

Les pommes sont répertoriées en quatre familles : amères, douces-amères, douces et acidulées.

C'est l'association subtile de ces différentes variétés qui confère au cidre à distiller l'équilibre et le caractère que l'on retrouvera ensuite dans le Calvados.

Une fois récoltés, les fruits sont assemblés, triés, et lavés avant d'être broyés. La pulpe est ensuite pressée pour en extraire le jus : c'est ce qu'on appelle le moût.

La fermentation du moût se fait en cuve de façon naturelle. Les cahiers des charges n'autorisent aucune gazéification, acidification, édulcoration ou pasteurisation.

Le processus de fermentation permet la transformation des sucres contenus dans le moût en alcool.

Les cidres sont prêts à la distillation lorsque le sucre a été totalement consommé et titrent au moins 4,5% d'alcool à 20°C.

Un délai minimum de vingt et un jours, pendant lequel a eu lieu la fermentation, est fixé entre l'extraction du jus et la distillation pour les Calvados et les Calvados Pays d'Auge. Ce délai est de trente jours pour le Calvados Domfrontais.

← Pommes à cidre. © Julien Boisard

ENGLISH

In the beginning, there was an apple (and maybe a pear or two)…
Crafting a great spirit is painstaking work and requires a unique savoir-faire. Three million trees and 300 producers perpetuate the age-old tradition of Calvados-making.

It all begins in the orchard. The trees are pruned at the end of the winter, before the start of flowering and pollination in the spring. Bees and other pollinators play a vital role in the development of the flowers, and therefore in the development of the fruit. Similarly, grass between the rows is a fundamental part of the productive ecosystem: it preserves the richness of the soils and softens the fall of the ripened fruit.

But the most important period is that of the harvest, which usually starts in September and finishes in mid-December for the latest-ripening varieties.

Unlike eating apples or pears, cider fruits are small and are particularly rich in tannins. **Apples are classified into four families: sweet, sharp, bittersweet and bittersharp.**

It is the subtle blend of these different varieties which gives the cider that will be distilled its balance and character, which then come through in the Calvados.

Once harvested, the fruit is brought together, sorted and cleaned before being mashed. The pulp is then pressed to extract the juice, which is known as the "must".

The must is naturally fermented in tank. The specifications do not authorise pasteurisation or the addition of gas, acid or sugar. The fermentation process transforms the sugars contained in the must into alcohol.

The ciders are ready to be distilled when the sugars have been completely consumed and the alcohol content is at least 4.5% abv at 20°C.

There is a minimum of 21 days, in which time the fermentation takes place, between the juice extraction and the distillation for Calvados and Calvados Pays d'Auge. This minimum increases to 30 days for Calvados Domfrontais.

Le rôle-clé de l'alambic

La transformation du cidre ou du poiré en Calvados se fait par distillation, opération qui consiste à dissocier l'alcool de l'eau. Lorsque le cidre est chauffé, l'alcool qu'il contient ayant une température d'ébullition inférieure à celle de l'eau, il s'évapore avant elle.

L'alambic est l'instrument qui permet de recueillir ces vapeurs chargées d'alcool et de les condenser afin d'obtenir une eau-de-vie où se retrouvent les substances volatiles constituant les éléments principaux du bouquet.

Le type d'alambic utilisé pour la distillation est déterminant.

Au sein des trois appellations de Calvados, cohabitent deux types d'alambic : l'alambic à repasse et l'alambic à colonne (fixe ou ambulant).

Seule l'appellation Calvados autorise le choix entre ces deux méthodes de distillation.

Pour le Calvados Pays d'Auge, la distillation s'effectue en deux chauffes à l'aide d'un alambic à repasse, composé principalement d'éléments en cuivre.

Le cidre introduit dans la chaudière est chauffé. Les vapeurs d'alcool montent, sont recueillies dans le chapiteau, s'engagent dans le col de cygne, puis dans le serpentin qui plonge dans un bac d'eau froide.

↓
Alambic à repasse.
© Julien Boisard

Au contact du réfrigérant, elles se condensent en un liquide appelé le « brouillis » ou « petite eau » titrant de 28 à 30% dont on élimine les têtes et les queues de distillation.

Cinq à six « premières chauffes » sont nécessaires pour obtenir un volume suffisant de brouillis. Il est alors réintroduit dans la chaudière pour « la seconde chauffe ».

Comme précédemment, les débuts et fins de distillation sont écartés. Il en résulte le cœur de la distillation, la « bonne chauffe », qui ne doit pas excéder 72% vol. en sortie d'alambic.

ENGLISH

The still, an important element.
Cider or perry is transformed into Calvados through distillation, a process that separates alcohol from water. When the cider is heated, the alcohol it contains — due to its lower boiling point — evaporates before the water.

The still is the instrument which collects these alcohol vapours and condenses them to obtain an eau-de-vie in which the volatile substances that make up the bouquet are found.

The type of still used for this process is of great importance.

Two types of still coexist within Calvados' three appellations : the pot still and the column still (fixed or mobile).

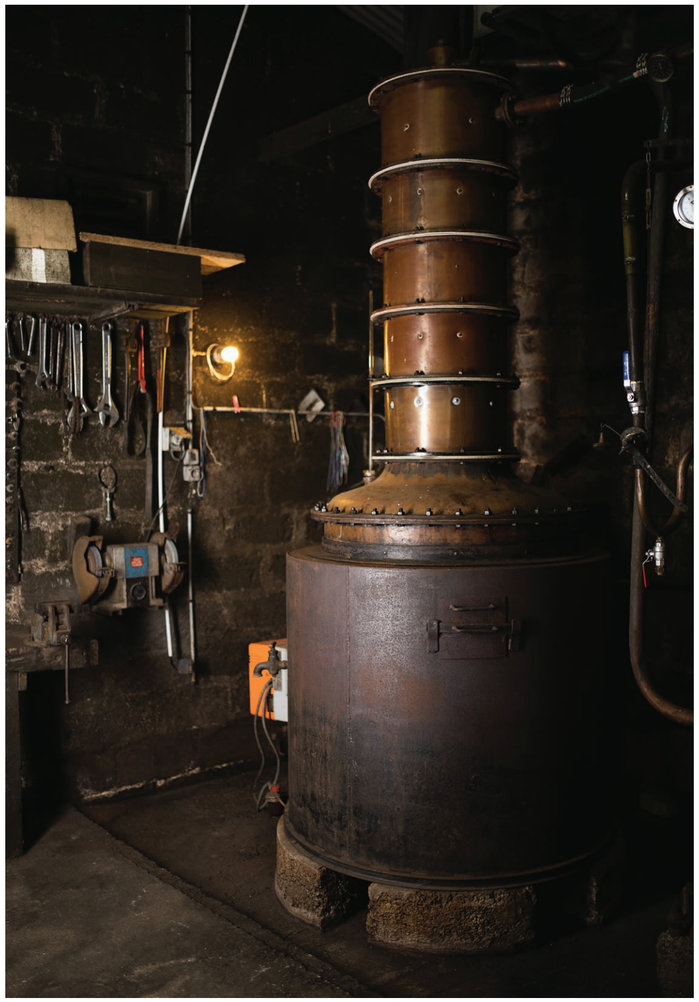
The Calvados appellation is the only appellation to allow the two methods of distillation.

For the Calvados Pays d'Auge, a double distillation is carried in a pot still, usually made of copper.
The cider is added to the boiler and heated. The alcohol vapours rise, are collected in the still head, enter the swan's neck, then move through the cooling coil which is surrounded by cold water.

In contact with the coolant, they condense into a liquid called "brouillis" or "petite eau" (with 28-30% abv.) and from which the "heads" and the "tails" are eliminated.

Five or six first distillations are required to obtain enough brouillis at 30% to be added back to the boiler for the second distillation.

As before, the "heads" and the "tails" of the distillation are separated. What remains is the heart of the distillation, the "bonne chauffe", which must not have an alcohol strength of more than 72% coming off the still.



←
Alambic à colonne.
© Julien Boisard

L'alambic à colonne est utilisé obligatoirement pour l'élaboration du Calvados Domfrontais, et très majoritairement pour le Calvados.

Trois éléments le composent : la chaudière, la colonne de distillation (séparée en deux tronçons cylindriques appelés colonne d'épuisement et colonne de concentration et composées toutes deux de plateaux munis d'éléments de barbotage), ainsi qu'un chauffe-cidre.

Le cidre remonte de façon gravitaire à travers le chauffe-cidre et parvient progressivement en haut de la colonne d'épuisement. Il descend de plateau en plateau par des trop-pleins vers la chaudière.

Tout au long de son parcours, il s'appauvrit en alcool sous l'effet de la chaleur. Les vapeurs produites à partir du cidre épuisé remontent et s'enrichissent au contact du cidre avec les éléments volatiles : l'alcool, les esters, les arômes. Ces vapeurs traversent également les plateaux de la plus petite colonne dite « de concentration » et se condensent dans le chauffe-cidre avec l'arrivée du cidre froid pour fournir un distillat inférieur à 72 degrés, après extraction des têtes et des queues.

ENGLISH

The column still is mandatory for the distillation of Calvados Domfrontais and is widely used for Calvados.

It is composed of three elements: the boiler, the distillation column (separated into three cylindrical sections named the stripping column and the concentrating column, each made up of two plates with bubbling elements) and a cider heater.

The cider rises by gravity through the cider heater and eventually reaches the top of the stripping column. It descends towards the boiler from plate to plate via overflow outlets.

Throughout its journey, alcohol is removed under the effect of the heat. The vapours produced from the stripped cider rise and, coming into contact again with the cider, are enriched with volatile elements: alcohol, esters and aromas. These vapours also cross the plates of the smallest column (the "concentrating" column) and are condensed in the cider heater thanks to the cold cider. This results in a distillate with less than 72% after the heads and the tails are removed

Distillations in a pot or column still produce a colourless and astonishingly floral and fruity eau-de-vie, which will gain colour and develop beautifully over time, in contact with the wood.

À repasse ou à colonne, les alambics révèlent une eau-de-vie incolore, étonnamment florale et fruitée, qui prendra sa couleur et s'épanouira avec la complicité du bois et des années.

L'œuvre du bois et du temps

Selon l'appellation, le Calvados ne pourra être commercialisé qu'avant un vieillissement minimum de deux ou trois ans. Il ne vieillit exclusivement qu'en fûts de chêne d'un type précis : sessile ou pédonculé.

Au contact de l'air au travers du bois, sa teneur en alcool et son volume diminuent progressivement par évaporation naturelle. C'est ce qu'on appelle **« la part des anges »**.

Le Calvados vieillit en fûts de chêne très sec, le contact du bois lui communiquant les éléments nécessaires à son parfait épanouissement. Les matières tanniques du bois lui confèrent une teinte spécifique et les échanges incessants entre la jeune eau-de-vie, le bois et l'air ambiant, lui permettent d'acquérir sa finesse et sa plénitude.

Peu à peu, l'arôme du Calvados va s'exalter, sa coloration s'accentuer, passant du doré à un ambre plus profond. Les arômes de pomme fraîche, très présents dans un jeune Calvados vont évoluer vers des arômes plus complexes de pommes cuites, de bois mais aussi de parfums vanillés, de miel, d'épices ou de noix, signes d'une belle maturité.

LA PART DES ANGES

ENGLISH

The magic of wood and time

Depending on the appellation, Calvados can only be sold after a minimum ageing of two or three years. It is aged only in oak barrels, from sessile or pedunculate oak.
In contact with the air through the wood, the alcohol content and volume slowly decrease through the process of natural evaporation. This is what is commonly known as **“the angels’ share”**.
Calvados is aged in very dry oak barrels and the contact with the wood gives it the elements it needs to develop over time.

The tannins in the wood give it a specific hue, and the continuous exchanges between the young eau-de-vie, the wood and the ambient air allow it to develop its finesse and fullness.

Gradually, the Calvados’ aromas will become finer and its colour deeper, going from golden to a deeper amber hue. The aromas of fresh apple, very pronounced in a young Calvados, will evolve towards more complex aromas of cooked apples and oak and develop notes of vanilla, honey, spices or walnuts, signs of a fine maturation.

↑
La Belle au Bois Dormant.
© Julien Boisard

L’assemblage

Pour être commercialisés, les Calvados devront titrer au minimum 40% vol. Ce titre alcoométrique est obtenu sous l’action du maître de chai qui adjoint très progressivement de l’eau purifiée à l’eau-de-vie.

Cette opération délicate est appelée la réduction.

Tout au long du vieillissement, les Calvados sont aérés et transférés vers d’autres fûts pour les rendre plus souples et leur conférer un caractère précis.

Seules l’éducation et l’expérience du maître de chai lui permettent d’élaborer des Calvados empreints d’une personnalité propre à chaque maison.
Tel un alchimiste, il procède à de savants assemblages en associant des eaux-de-vie d’âges divers, provenant de récoltes ou de terroirs différents afin d’associer les qualités complémentaires de chacune d’entre elles.

Avant la mise en bouteille, ces assemblages devront se parfaire durant de longs mois au cours desquels les bouquets pourront se mêler et s’enrichir.

↑
Les teintes du Calvados.
© Julien Boisard

→
Dégustation.
© Julien Boisard

↑
Alcoomètre.
© Julien Boisard

ENGLISH

The blending
To be legally released for sale, Calvados must be at least 40% abv. This alcohol content is obtained by the cellar master gradually adding purified water to the eau-de-vie.

This delicate operation is referred to as reduction.

Throughout the ageing process, Calvados is aerated and transferred to other barrels to make it softer and to impart certain desirable characteristics.

The cellar master’s training and experience, gained through years of tasting, are what enables the creation of Calvados with the unique fingerprint of the producer.
In a kind of alchemy, the blend is skillfully crafted by combining eau-de-vies of different ages, from various harvests or terroirs, bringing together the complementary characters of each.

Before bottling, these blends must be rounded off for several months during which time the different bouquets will combine and grow richer.

Les nouvelles tendances

Sans tourner le dos aux comptes d’âge classiques ou aux cuvées millésimées qui restent encore aujourd’hui majoritaires, le Calvados s’inscrit aujourd’hui dans une tendance qui se développe sur l’ensemble des spiritueux.

Depuis quelques années apparaissent des « single cask » (cuvées limitées issues d’un seul et même fût), des cuvées « brut de fût » (Calvados extraits directement à leur degré naturel, sans adjonction d’eau) ou autres « finishes » (affinage, après un premier vieillissement, dans des fûts ayant contenu un autre alcool comme du bourbon, du whisky, du sherry, etc.).

Ces Calvados nouvelle génération offrent à cette eau-de-vie séculaire un véritable renouveau et l’inscrivent dans une dynamique actuellement très favorable sur le marché des spiritueux.

ENGLISH

New trends
The classically aged or vintage Calvados remain the vast majority of the production in Normandy. However, Calvados is also part of a growing trend that we are seeing across the broader spirits market.

The last few years have seen the emergence of Calvados that are “single cask” (from one single barrel) or “cask strength” (straight from the barrel at its natural strength without water added), as well as Calvados with various “finishes” (maturation, after a first ageing, in barrels that have contained another spirit or wine, such as Bourbon, Whisky, Sherry, Sauternes, etc.).

These new generation Calvados have given this age-old eau-de-vie a new lease of life and ensure that it is firmly part of an exciting trend within the spirits industry.

Flanerie à Deauville.
→
© Guillaume Belvèze

(ci-contre en bas a gauche) →
Au comptoir.
© Guillaume Belvèze
↓
Moment gastronomique sur la Côte.
© Guillaume Belvèze

TRIPTYQUE DES CALVADOS : TERROIRS ET APPELLATIONS

Trois appellations d’origine contrôlée pour des produits aux forts points communs, mais qui cultivent des différences de typicité.

Les terroirs de Normandie

En Normandie et sur quelques départements périphériques, le terroir bénéficie depuis toujours d’un climat océanique et d’une nature de sols idéale au développement des vergers.

Le verger destiné à l’élaboration des 3 AOC de Calvados s’étend sur 8 000 hectares et réunit 230 variétés de pommes à cidre et 139 variétés de poires à poiré sélectionnées pour leur richesse en polyphénols et leurs caractéristiques agronomiques.

Trois aires d'appellation ont été délimitées par l'Institut national des appellations d'origine (INAO). C’est à l’intérieur de chacune de ces aires géographiques que doivent être effectuées l’ensemble des opérations aboutissant à la production du spiritueux : récolte des pommes et des poires, fabrication et distillation des cidres et poirés, vieillissement des eaux-de-vie. Une procédure de contrôles analytiques et organoleptiques accompagne les différentes étapes de fabrication des trois appellations de Calvados.

Dans chaque aire d'appellation, les vergers de pommiers sont caractérisés par la présence d’au moins 70% de variétés dites « phénoliques », communément catégorisées sous les noms de pommes amères et douces-amères.

ENGLISH

The Normandy terroirs
In Normandy and a few neighbouring departments, the terroir has always benefited from an oceanic climate and a type of soil that is ideal for orchards.

The orchards used for the production of the 3 Calvados AOCs extend over 8,000 hectares and includes 230 varieties of cider apples and 139 varieties of perry pears selected for their high polyphenol content and agronomic qualities.

Three appellation areas have been demarcated by the Institut National des Appellations d’Origine (INAO). All the operations involved in the production of the spirit must be carried out within each of these geographical areas: harvesting of the apples and pears, cider and perry making and distillation, and the ageing of the eau-de-vies. A series of analytical and organoleptic controls accompany the different stages of the production of the three Calvados appellations.

In each appellation area, the apple orchards grow at least 70% of what are known as “phenolic” varieties, commonly categorised as bitter and bittersweet apples.

→
Coucher de soleil dans les vergers.
© Julien Boisard

Le Calvados

Son aire d'appellation s'étend sur une grande partie de la Basse-Normandie et sur une fraction des départements périphériques : Eure, Seine-Maritime, Mayenne, Sarthe et Oise.
Les vergers de pommiers et de poiriers peuvent y être conduits en haute tige ou en basse tige.

▪ Haute tige : les vergers présentent une densité maximale de 280 arbres par hectare avec un écartement minimal de 5 mètres entre les arbres. Le rendement moyen maximum de ces vergers est fixé à 25 tonnes par hectare.

▪ Basse tige : les vergers présentent une densité supérieure à 280 arbres par hectare et inférieure ou égale à 1000 arbres par hectare avec un rendement moyen fixé à 35 tonnes par hectare.

Les fruits utilisés pour l’élaboration du Calvados proviennent pour au moins 35% en surface de vergers haute tige.

Le Calvados n'a pas de mode de distillation imposé mais il est produit pour l'essentiel au moyen d'un alambic à colonne (distillation en continu).

Il vieillit au minimum deux ans en fûts de chêne avant d'être commercialisé.

ENGLISH

The Calvados AOC
The appellation area for Calvados covers a large part of Lower Normandy and a fraction of the neighbouring departments: Eure, Seine-Maritime, Mayenne, Sarthe and Oise.

The apple and pear orchards can be grown as high or low stem orchards.

▪ High stem: the orchards have a maximum density of 280 trees per hectare with a minimum spacing of 5 metres between trees. The maximum average yield of these orchards is 25 tonnes per hectare.

▪ Low stem : the orchards have a density of more than 280 trees per hectare and less than or equal to 1,000 trees per hectare with an average yield of 35 tonnes per hectare.

At least 35% of the fruit used to make Calvados comes from high stem orchards.

There is no mandatory method of distillation for Calvados, but it is mainly produced by column still (continuous distillation).

Calvados is aged for at least two years in oak barrels before being released for sale.

← Col de cygne.
© Julien Boisard

Le Calvados Pays d'Auge

Son aire d'appellation s'étend sur la partie orientale du département du Calvados et englobe également quelques communes limitrophes de l'Orne et de l'Eure. Les sols les plus représentés sont des coteaux argilo-calcaires peu profonds et le climat océanique garantit une faible amplitude thermique.

Les fruits utilisés pour l'élaboration des Calvados Pays d'Auge proviennent pour au moins 45% en surface de vergers haute tige.

Les cidres à distiller comportent au maximum 30 % de poires à poiré. **L'alambic à repasse est obligatoire.**

Le Calvados Pays d'Auge vieillit en fût de chêne pendant au moins deux ans avant d'être commercialisé.

ENGLISH

The Calvados Pays d'Auge AOC
The Calvados Pays d'Auge appellation area extends over the eastern part of the Calvados department and also includes a few neighbouring communes in the Orne and Eure departments.

The most common soils are shallow clay-limestone lying on slopes and the oceanic climate maintains a low range of temperatures.

At least 45% of the fruit used to make the Calvados Pays d'Auge comes from high stem orchards. The ciders for distillation contain a maximum of 30% perry pears. **The use of a pot still is mandatory.**

Calvados Pays d'Auge is aged for at least two years in oak barrels before being released for sales.

→ Poires à Poiré.
© Julien Boisard

↓ Distillation.
© Julien Boisard

Le Calvados Domfrontais

Le Domfrontais se situe dans la partie sud du bocage normand et s'étend sur des communes se trouvant principalement dans la Manche, l'Orne et la Mayenne. La principale spécificité de cette appellation est la proportion importante de poiriers à poiré conduits en haute tige. Ces arbres de plein vent peuvent atteindre des dimensions considérables (15m de hauteur) et confèrent à cette région une identité unique en France.

Les arbres conduits en haute tige représentent au moins 80% des surfaces plantées du verger et la proportion de poiriers plantés doit être supérieure ou égale à 25% de la surface totale des vergers de l'exploitation.

Une cinquantaine de variétés de pommes à cidre sont répertoriées pour environ 120 variétés de poires à poiré.

Au minimum 30% de poires à poiré sont introduites dans les cidres à distiller. Le Calvados Domfrontais est obtenu par simple distillation en jet continu à l'aide d'un alambic à colonne. Il vieillit au minimum trois ans en fûts de chêne avant d'être commercialisé.

ENGLISH

The Calvados Domfrontais AOC
The Domfrontais region is situated in the southern part of the Normandy bocage and extends over communes mainly in the Manche, Orne and Mayenne departments.

The main feature of this appellation is the high proportion of perry pear trees grown in high stem orchards. These trees that are open to the wind can grow to a considerable size (15m in height) and they give this region an identity unlike any other in France.

High stem trees represent at least 80% of the orchard's planted area and the proportion of pear trees planted must be greater than or equal to 25% of the total area of the orchards on the farm.

About fifty varieties of cider apples are listed for about 120 varieties of perry pears.

At least 30% perry pears are used to make the ciders for distillation. Calvados Domfrontais is obtained by a simple continuous distillation using a column still. It is aged for at least three years in oak barrels before being released for sale.

CALVADOS
FRANCE

Aires d'appellation

LA MANCHE

CHERBOURG EN-COTENTIN

DIEPPE

LE HAVRE

ROUEN

DEAUVILLE

BAYEUX

CAEN

LISIEUX

BERNAY

ÉVREUX

SAINT-LÔ

COUTANCES

VIRE

AVRANCHES

MONT SAINT-MICHEL

ARGENTAN

DOMFRONT-EN-POIRAIE

MORTAGNE-AU-PERCHE

ALENÇON

MAYENNE

Somme (30)

Seine-Maritime (76)

Oise (60)

Eure (27)

Val d'Oise (95)

Yvelines (78)

Eure-et-Loir (28)

Calvados (14)

Orne (61)

Manche (50)

Ille-et-Vilaine (35)

Mayenne (53)

Sarthe (72)

0 15 30km

- Calvados
- Calvados Pays d'Auge
- Calvados Domfrontais

NORMANDIE

PARIS

COMMENT LIRE UNE ÉTIQUETTE ?

Deux grandes familles rassemblent les Calvados issus des trois appellations : les assemblages et les millésimes.

VS (Very Special) ○ Trois étoiles
Trois pommes ○ Réserve ○ Vieux
V.O. (Very Old) ○ VSOP (Very Superior Old Pale) ○ Vieille Réserve
Hors d'âge ○ XO (Extra Old) ○ Très Vieille Réserve
Très Vieux ○ Extra ○ Napoléon

Pour les assemblages, une fois embouteillés, l'indication de l'âge sur l'étiquette (15 ans, 20 ans, 30 ans, par exemple) **ne prend en compte que l'âge du plus jeune Calvados entrant dans la composition.**

Autrement dit, un Calvados de 50 ans pourra entrer dans la composition d'un Calvados étiqueté sous la formule « 30 ans d'âge ».

Pour les cuvées millésimées, ce sont des assemblages d'eaux-de-vie qui ont été distillées la même année. Une année de référence apparaît alors sur l'étiquette. Généralement, l'étiquette mentionne aussi l'année de mise en bouteille car un Calvados en bouteille ne vieillit plus.

Bien que non obligatoire, la mention de l'âge - si elle est indiquée - doit alors respecter les indications suivantes :

▪ **VS (Very Special) / Trois étoiles / Trois pommes :** indique un vieillissement de deux ans minimum.

▪ **Réserve/ Vieux :** indique un vieillissement de trois ans minimum.

▪ **V.O. (Very Old) / VSOP (Very Superior Old Pale) /Vieille Réserve :** indique un vieillissement de quatre ans minimum.

▪ **Hors d'âge / XO (Extra Old) / Très Vieille Réserve / Très Vieux / Extra / Napoléon :** indique un vieillissement de six ans minimum.

ENGLISH

The Calvados from the three appellations are separated into two types: blends and vintages.

For the blends, the age indication on the label (15 years, 20 years, 30 years, ,..) only takes into account the age of the youngest Calvados in the blend.

In other words, a 50-year-old Calvados can be included in the composition of a Calvados with a "30 years" age statement.

As for the vintage Calvados, these are blends of eau-de-vies that have been distilled in the same year and this year then appears on the label. The year of bottling is generaly mentioned on the label because a Calvados, once bottled, no longer ages.

Although it is not mandatory, the age statement — if it is provided — must comply with the following specifications:

▪ **VS (Very Special) / Three stars / Three apples:** denotes an ageing period of at least 2 years.

▪ **Reserve/ Old:** denotes an ageing period of at least 3 years.

▪ **V.O. (Very Old) / VSOP (Very Superior Old Pale) / Vieille Réserve:** denotes an ageing period of at least 4 years.

▪ **Hors d'âge / XO (Extra Old) / Très Vieille Réserve / Très Vieux / Extra / Napoleon:** denotes an ageing period of at least 6 years.

← *(page de gauche)*
Dégustation de Calvados VSOP.
© Guillaume Belvèze

← *(ci-contre)*
Déclinaison cocktail au Calvados VS.
© Guillaume Belvèze

UN SPIRITUEUX ÉCO-RESPONSABLE

L'écosystème de production du Calvados s'inscrit en totale symbiose avec son environnement, dans une démarche d'éco-responsabilité et de vitalité de la région Normandie.

Au naturel

Le Calvados, c'est avant tout 8000 hectares de vergers. L'équivalent de 23 Central Park répartis à travers la Normandie !

À l'heure du dérèglement climatique, ces 3 millions d'arbres agissent comme d'excellents capteurs de gaz à effet de serre. Certaines études estiment que la séquestration de carbone dans un verger doit se situer, sur une durée de 25 ans, dans une fourchette oscillant entre 35 et 50 tonnes de carbone/hectare.

La grande diversité variétale des fruits assure par ailleurs une pérennité des récoltes et une résistance importante face aux aléas climatiques. Elle présente aussi des atouts en matière d'habitats pour les organismes vivants. La structuration (horizontale et verticale) des vergers offre une multitude de ressources pour la biodiversité : refuges hivernaux, reproduction, nourriture.

Car la faune dans les vergers demeure toujours très dense. Cette culture de la pomme et de la poire s'inscrit au cœur du bocage normand, et plusieurs espèces d'oiseaux, notamment les mésanges, y prospèrent. Elles contribuent activement à la prédation naturelle de certains ravageurs.

Des observatoires soulignent aussi que la présence de vers de terre serait plus importante dans le verger que dans la vigne, du fait de l'enherbement de la plupart des parcelles. Les sols s'en retrouvent plus riches et permettent une meilleure absorption des précipitations.

La pollinisation est également au cœur de la mécanique de production des vergers. Le pommier ne peut pas se féconder seul et chaque producteur dépend des abeilles et autres insectes pollinisateurs pour pérenniser sa récolte de fruits.

Au printemps, à la période dite de floraison, les vergers normands sont une véritable ruche à ciel ouvert.

On estime l'aptitude des vergers à fournir des habitats aux pollinisateurs 4 fois supérieure à celle des grandes cultures, céréalières notamment.

En termes d'utilisation d'eau, l'irrigation dans les vergers est interdite et la consommation d'eau pour élaborer du Calvados demeure assez marginale. C'est essentiellement au moment du lavage des fruits qu'un volume d'eau important est utilisé, mais très souvent en circuit fermé.

Face à l'érosion, les vergers présentent divers atouts pour préserver les sols : pérennité et systèmes racinaires puissants qui permettent une bonne fixation du sol, présence d'un enherbement permanent sur le rang et l'inter-rang, faible travail du sol, etc.

L'écosystème d'appellation d'origine garantit un lien important au respect du territoire, des espèces et des savoir-faire. Qu'elle soit labellisée bio ou non, la production de Calvados garantit un usage marginal de produits phytosanitaires, la polyculture assurant une fertilisation naturelle, grâce au bétail notamment.

Sur l'ensemble de la chaîne de production, le niveau de pertes de fruits est relativement faible : on l'estime inférieur à 5%. Dans la filière Calvados, les préoccupations sur les aspects cosmétiques du fruit (dans la forme, la couleur ou la régularité) n'existent pas et ne nécessitent donc pas l'emploi de produits phytosanitaires pour piloter ces caractéristiques.

Enfin, nombreux sont les co-produits qui émergent de la transformation des pommes et des poires, à l'instar des pectines ou de l'alimentation animale.

SYMBIOSE

ENGLISH

The Calvados orchards
In line with the Normandy Region's environmental health and ecosystem vitality policy, the Calvados production ecosystem is in complete symbiosis with its environment.

Calvados has 8,000 hectares of orchards dedicated to its production spread across Normandy. These are enough orchards to cover the equivalent of 23 Central Parks!

In this time of climate emergency, these 3 million trees act as excellent captors of greenhouse gases. Some studies estimate that the carbon sequestration in an orchard is in the range of 35 to 50 tonnes of carbon/hectare over a 25-year period.

The wide diversity of fruit varieties ensures the sustainability of the harvests and a high resistance to climate variations. Orchards also create habitats for living organisms. Their horizontal and vertical structure provides a diversity of habitats and resources to encourage biodiversity: shelter in the winter, reproduction, food.

The orchards are home to an abundance of fauna.

The apples and pears are grown in the heart of the Normandy bocage, and several species of birds thrive here, particularly tits. These birds actively contribute to the natural predation of certain pests.

Observation centres also show that there is a greater presence of earthworms in an orchard than there is in a vineyard due in particular to the grassing of most of the plots. The soils are therefore richer and better able to absorb the rainfall.

Pollination is also essential to the orchards' production mechanics. The apple tree cannot pollinate itself and each producer must therefore rely on bees and other pollinating insects to ensure the long-term viability of their fruit harvest.

In spring, during the flowering period, the Normandy orchards are buzzing with bees!

The orchards' ability to provide habitats for pollinators is estimated to be 4 times greater than that of field crops, particularly cereals.

In terms of water usage, irrigation is prohibited in the orchards and the water consumed in the making of Calvados remains fairly low. A large volume of water is used for the washing of the fruit, but this is very often in a closed loop.

Calvados production ensures a low level of phytosanitary product use with mixed farming ensuring that natural fertilisation takes place, thanks notably to livestock.

The amount of lost fruit is relatively low throughout the production chain: it is estimated to be less than 5%. In the Calvados industry, the producers are unconcerned about the aesthetics of the fruit (in terms of its shape, colour or conformity) and phytosanitary products are therefore not needed to control the fruit's appearance.

Lastly, the processing of apples and pears produces many by-products including pectins or animal feed.

Lastly, orchards have various advantages when it comes to preserving the soil and combatting erosion: strong, durable root systems that enable a good fixation of the soil, permanent grass cover in the rows and inter-row areas, little ploughing of the soil, etc.

In addition, the AOC ecosystem provides an important guarantee that the local area, native species and traditional know-how are being respected. Whether certified organic or not,

↑
Pâturage en pré-verger.
© Julien Boisart

L'économie du Calvados

Enracinée depuis 5 siècles en Normandie, la filière Calvados s'inscrit pleinement dans la vitalité des villes et des villages de la région, tant dans leur dimension économique qu'agricole.

Embrassant plus de 300 TPE et PME, et plus de 4 000 producteurs de fruits, on considère que ce sont près de 5 000 emplois directs et indirects qui rayonnent au cœur de cette filière d'excellence.

Cet intense maillage territorial permet à toutes ces entreprises de fonctionner en symbiose avec tous les producteurs de fruits du territoire, petits comme gros. L'approvisionnement en fruits des distilleries est généralement contractualisé, ce qui offre aussi une forme de sécurité et de pérennité à l'ensemble des parties.

Sur le plan touristique, de nombreuses distilleries sont investies aujourd'hui dans l'univers du « spiritourisme ». **Chaque année, ce sont près de 300 000 visiteurs, français et étrangers, qui se rendent dans les distilleries normandes, certaines étant même labellisées *Entreprises du Patrimoine vivant*.**

Autour de visites privées, d'ateliers cocktails ou de pique-nique, les touristes sont toujours plus désireux de découvrir les secrets de fabrication du spiritueux normand et de comprendre la valeur patrimoniale des vergers.

Car en Normandie, ces arbres contribuent fortement à la particularité des paysages et disposent d'une valeur symbolique et spirituelle très forte. Ils génèrent de plus en plus d'activités récréatives qui contribuent au développement et à l'animation du territoire.

ENGLISH

The Calvados economy
With deep roots in the Normandy region for 5 centuries, the Calvados industry is essential to the vitality and dynamism of the Normandy towns and villages, in terms of both their agriculture and their economies.

Comprising more than 300 SMEs and micro-enterprises, and over 4,000 fruit producers, it is estimated that nearly 5,000 direct and indirect jobs are generated by the Calvados sector. This extensive local network allows these companies to work in close partnership with all the fruit producers in the area, both large and small.

The supply of fruit to the distilleries is generally formalised by means of a contract, which also provides some security and continuity to all parties.

These days many distilleries are now actively engaged in some form of "spirits tourism" activity.
Every year, nearly 300,000 visitors from France and abroad visit the Normandy distilleries, some of which even boast "*Entreprises du Patrimoine Vivant*" (Living Heritage Company) status.

With private tours, cocktail workshops, picnics and various other activities on offer, tourists are learning more about Normandy spirit production and understanding the heritage value of the orchards that are an integral part of the countryside.

Because in Normandy, these trees really do contribute to the aesthetics of the landscape and have a very strong symbolic and spiritual value. They are creating more and more leisure and tourism opportunities that contribute to the vitality and dynamism of the local area.

↓
Préparation de commande.
© Julien Boisard

Avec 300 TPE/PME et plus de 4000 producteurs de fruits, ce sont près de 5000 emplois directs et indirects qui composent cette filière d'excellence.

COMMENT DÉGUSTER LE CALVADOS ?

Food pairings audacieux, cocktails raffinés, nature ou glacé : le Calvados se conjugue à tous les temps, se déguste à toutes les saisons.

Classique...

Un Calvados de bel âge est une eau-de-vie à réserver aux moments de quiétude ou de bonne compagnie.

Dix, vingt, trente ans de fûts : le temps a fait son œuvre.

A la fin d'un repas, pour prolonger une soirée, il se dévoile complètement dans un verre tulipe où il révéle son ampleur et sa rondeur, des notes boisées, caramélisées et une longueur en bouche inoubliable.
Les Calvados d'exception offrent une infinité d'associations avec le chocolat noir ou un bon cigare, pour les amateurs.
Ils subliment les grands crus de café (Honduras, Panama, Ethiopie) : nombreux sont ceux qui, aujourd'hui, se réapproprient la tradition du « café calva » pour lui conférer subtilité et élégance.
Le Calvados peut aussi s'apprécier durant tout un repas. Quelques petites gorgées suffisent pour révéler de nombreux mets. Un Calvados VS servi glacé accompagne à merveille les poissons fumés et le caviar. Un VSOP s'apprécie avec un foie gras ainsi qu'avec les fromages normands dont la texture crémeuse adoucit sa vivacité et réveille le fruité.

Né entre terre et mer, le Calvados aime aussi les viandes telles que la volaille rôtie ou en sauce, l'escalope de veau crémée et sa poêlée de champignons, le rôti de porc aux pommes ou le gigot d'agneau de pré-salé.

Autour des fruits de mer, il se mariera parfaitement avec des coquilles St-Jacques ou un homard bleu de Chausey.

Le Calvados s'accorde enfin dans d'audacieux mariages sucré-salé, avec la pomme et la poire évidemment, mais également avec la pêche, le pruneau, le raisin ou l'abricot.

En dessert, ses notes pâtissières se combinent parfaitement avec les tartes aux fruits, la tarte tatin et tous les gâteaux à base de chocolat.

..et festif

Les Calvados de deux à quatre ans d'âge se destinent plutôt à des moments conviviaux. Leurs arômes plus francs et fruités accompagnent idéalement les apéritifs et les réceptions où fraîcheur et vigueur sont appréciées.

Proposé sur glace, en long drink ou en short drink plus corsé, le Calvados enchante et séduit l'univers du cocktail depuis ses origines.

Dès 1889, il est fait mention de l'Apple Toddy (Calvados et pomme cuite) dans le premier manuel français de cocktails édité par le chef de bar, Emile Lefeuvre.

Aujourd'hui encore, le succès ne se dément pas. Les plus grands barteners utilisent le Calvados comme composante majeure de leurs créations dans les bars tendances et les grands hôtels internationaux.

Cette nouvelle génération de mixologues s'approprient ce spiritueux « very craft » et 100% français pour donner une véritable signature à leurs cocktails.

ENGLISH

Bold food pairings, apple-cious cocktails, served neat or over ice: Calvados is perfect for all seasons and all drinking occasions.

In the classic manner...
A lovely old Calvados is a treat best enjoyed on relaxed drinking occasions and in good company.

10, 20, 30 years in cask: time has woven its spell!

For relaxing in the evening, after a good meal, Calvados is best served in a tulip-shaped glass which concentrates and reveals its irresistibly smooth, full character, its oaky and caramelised notes and its amazing length on the palate.

The smoothness of the very finest Calvados also permit an infinite number of pairings including dark chocolate or a good cigar!

They are a wonderful accompaniment to "grands crus" coffees (Honduras, Panama, Ethiopia, etc.). Nowadays, many people have re-adopted the tradition of the "Café Calva" with the "Calva" conferring subtlety and elegance to the coffee.

Calvados can also be enjoyed throughout an entire meal when a few small sips will delight the palate and bring out the flavour of many dishes.

A Calvados VS served "glacé" (icy cold) is the perfect accompaniment to smoked fish and caviar.A VSOP can be enjoyed with foie gras as well as Normandy cheeses whose creamy texture softens the Calvados' acidity and brings out its fruity character.

Born between the land and the sea, Calvados will also be appreciated with meats such as roast poultry or poultry in a sauce, a creamy veal escalope with pan-fried mushrooms, roast pork with apples or a pre-salted leg of lamb. When it comes to sea food, it pairs perfectly with sea scallops or Chausey blue lobster.

Calvados also goes well with exciting sweet and sour combinations, those that include apples and pears, of course, but also using peaches, prunes, grapes or apricots.
With desserts, the pastry notes in the Calvados are perfect with fruit tarts, tarte tatin, tiramisu and any kind of chocolate-based cake.

...and joyfully

2 to 4-year-old Calvados are perfect for more casual drinking occasions. Their cleaner fruity or floral aromas are ideal for aperitif drinking and entertaining when a fresh, lively character is sought.

Served over ice, as a long drink or a stronger short drink, Calvados has been a firm favourite in the cocktail world since cocktails first appeared on the scene. The Apple Toddy (Calvados and baked apple) was even mentioned in the first French cocktail handbook by bar manager Emile Lefeuvre as far back as 1889.

Today Calvados' success continues unabated.The most respected bartenders in the top bars and major international hotels use Calvados as a key ingredient in their creations. This new generation of mixologists has adopted this "very craft" and "100% French" spirit to lend their cocktails a distinctive stamp.

←
Calvados sur glace.
© Guillaume Belvèze

LE TROU NORMAND

Connu à l'origine sous l'intitulé de « coup du milieu », le Trou Normand fait désormais office de terme générique pour désigner cette coutume bien ancrée dans les mœurs françaises depuis le XVIIIe siècle.

Lors de repas copieux, on a coutume de proposer aux convives, entre deux plats principaux, un petit verre de Calvados à boire d'un trait ou accompagné de sorbet.

Rendu célèbre à la fin du XIXe siècle par les nouvelles de Maupassant, il s'agissait alors de revitaliser l'appétit des invités lors des longs repas. Par extension, ce terme signifie aussi une pause que l'on s'octroie lors de repas de fêtes ou de célébrations.

Cette spécialité gastronomique a donné son nom à de nombreux bars, restaurants, et même à des moments d'anthologie du cinéma français. En 1966, une confrérie est même fondée à cet effet : la Confrérie du Trou Normand !

Pour de nombreuses personnes, le Trou Normand est la première chose qui vient à l'esprit quand on évoque la Normandie.

Il appartient désormais au patrimoine culinaire national.

↑
Un repas de noces à Yport d'Albert Fourié.
1886
© Musée des Beaux Arts de Rouen

←
Trou Normand sur glace.
© Guillaume Belvèze

ENGLISH

The Trou Normand
Originally known as the "coup du milieu" (a quick drink in the middle of a meal), the Trou Normand now serves as a generic term to designate this custom that has been entrenched in French habits since the 18th century.

During long meals, between two main courses, it is customary to offer guests a small glass of Calvados to be knocked back in one gulp or to enjoy with a sorbet. Made famous at the end of the 19th century by Maupassant's short stories, it was used as a means of reviving guests' appetites over the course of a long meal. By association, this term also denotes the break that one allows oneself to take during these long festive or ceremonial meals.

The Trou Normand has lent its name to many bars and restaurants as well as a famous French film.

In 1966, a brotherhood was even founded to promote it: the Confrérie du Trou Normand! For many people, the Trou Normand is the first thing that springs to mind when one mentions Normandy.

It is now a part of French culinary heritage.

LES COCKTAILS

En long drink rafraîchissant ou en short drink plus concentré, le Calvados ravit les néophytes comme les bartenders les plus avertis. ENGLISH ⊙ Whether served as a refreshing long drink, or a stronger short drink, Calvados appeals to everyone, from novice drinkers to the most respected mixologists.

POM'DOZ
POM'DOZ
POM'DOZ

Une variation autour de la pomme. La combinaison parfaite du Calvados et du Pommeau de Normandie. A consommer bien frais.

INGRÉDIENTS

30 ml Calvados VS
20 ml Pommeau de Normandie
60 ml Jus de pomme
1 trait de grenadine
Glaçons

WIDOW'S KISS
WIDOW'S KISS
WIDOW'S KISS

Créé par George J. Kappeler à New York au début du 20ème siècle, cette recette est adaptée de son ouvrage *Modern American Drinks* paru en 1895.

INGRÉDIENTS

30 ml Calvados VS
10 ml Bénédictine
10 ml Chartreuse jaune
2 traits d'amer

CALVA TONIC
CALVA TONIC
CALVA TONIC

Sur le principe du « gin tonic », ce long drink est incontournable.
Très simple à réaliser, hyper rafraîchissant.

INGRÉDIENTS

50 ml Calvados VS
100 ml Tonic
Glaçons
Rondelle de citron ou tranche de pomme verte

Plus de recettes sur
drinkcalvados.com
more cocktails in ENGLISH drinkcalvados.com

OLD FASHIONED
OLD FASHIONED
OLD FASHIONED

Très populaire dans les années 60, le old-fashioned est indémodable. Cette variation autour du Calvados en révèle toute la versatilité.

INGRÉDIENTS

40 ml Calvados VS
10 ml de sirop de miel
1 ou 2 traits de bitter
1 beau zeste d'orange

ENG-LER
ENG-LER
ENG-LER

La pomme et la cannelle. Forcément.

INGRÉDIENTS

30 ml de Calvados VS
10 ml de Triple Sec
10 ml de sirop de cannelle
20 ml de jus de pomme
10 ml de jus de citron

JACK ROSE
JACK ROSE
JACK ROSE

Popularisé par Hemingway, très consommé dans les années 20, ce cocktail est l'un des plus emblématiques de la catégorie.
Il figure parmi les six boissons de base énumérées par David A. Embury dans *The Fine Art of Mixing Drinks* (1948).

INGRÉDIENTS

40 ml Calvados VS
20 ml de jus de citron
20 ml de grenadine

DEAUVILLE
DEAUVILLE
DEAUVILLE

Ce cocktail aurait été inventé à la Nouvelle-Orléans dans les années 1920.
Fruité et léger. Comme une soirée d'été sur les planches de la célèbre station balnéaire.

INGRÉDIENTS

20 ml Calvados VSOP
20 ml Cognac VS
20 ml de liqueur d'orange
20 ml de citron

Le Calvados est résolument versatile : dégusté pur, en cocktail ou en ingrédient simple constitutif d'une recette, le spiritueux déploie une palette de saveurs inégalée.

LES RECETTES

Marinade, flambage, déglaçage, la polyvalence du Calvados s'exprime aussi au cœur de la gastronomie française.
ENGLISH ⊙ You can use it as a marinade, you can flambé with it and you even can deglaze with it… the versatility of Calvados is also shown by its regular use in French gastronomy.

↑
Poêlée de pommes au Calvados.
© Guillaume Belvèze

Poêlée de pommes au Calvados

Temps de préparation : 15 min
Temps de cuisson : 10 min
Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS
4 pommes (Granny smith ou Elstar)
40 g de beurre
60 g de sucre semoule
4 cuillères à soupe de Calvados (6 cl)
4 boules de glace à la pomme verte

Peler les pommes, les épépiner. Les couper en 6 ou 8 quartiers (selon la grosseur).

Faire fondre le beurre dans une poêle, y déposer les quartiers de pommes. Les faire colorer sur les 2 faces, saupoudrer de sucre et faire caraméliser légèrement.

Flamber au Calvados.

Sur assiette, répartir les quartiers de pommes en formant une rosace, placer éventuellement au centre une boule de sorbet à la pomme verte. Verser un cordon de jus de cuisson.

Déguster !

Moules aux agrumes et Calvados

←
Moules aux agrumes et Calvados.
© Romane Lesellier

Temps de préparation : 10 min
Temps de cuisson : 15 min
Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS
1 kg de moules
2 bâtons de citronnelle
3 carottes
3 échalotes
2 oranges
6 brins de coriandre
5 cl de Calvados
Vin blanc
Crème fraîche

Faire fondre le beurre.
Presser deux oranges et zester une orange.
Emincer finement les carottes et les échalotes.
Couper en grand morceau la citronnelle.
Faire revenir dans une cocotte, citronnelle, carottes et échalotes dans le beurre. Verser 5 cl de Calvados pour mouiller et du vin blanc.
Laisser réduire.

Jeter les moules dans la cocotte et laisser cuire entre 8 et 10 minutes.
Enlever les moules et les mettre dans une passoire pour récupérer le jus
Faire réduire le jus et après, enlever la citronnelle.

Ajouter la crème fraiche
Mélanger avec les moules et ajouter la coriandre fraîche.

Oeufs Bénédicte au Calvados

←
Œufs Bénédicte au Calvados.
© Romane Lesellier

Temps de préparation : 20 min
Temps de cuisson : 20 min
Pour 2 personnes

INGRÉDIENTS
7 œufs
2 tranches de brioche
10 cl de vinaigre blanc
100g de beurre
3 cl de Calvados
2 tranches de bacon
Vieux gouda râpé
2 Radis
4 brin de coriandre
Zeste d'1/2 citron jaune

Réaliser, d'abord, un beurre clarifié.

Lancer une casserole avec 1 L d' eau et 10 cl de vinaigre blanc. Amener l'eau juste avant ébullition, à frémissements.
Remuer l'eau très vite avec une écumoire et plonger les œufs les uns après les autres.
Cuire pendant 1 minute 30.

Faire toaster la brioche au beurre clarifié.

Faire une sauce hollandaise, dans une casserole : incorporer les jaunes d'œufs et 3 cl de calvados.
Mélanger hors du feu les jaunes et le calvados.
Mettre à feu très doux et toujours remuer les jaunes pendant 5 à 10 minutes
Ajouter le beurre clarifié jusqu'à l'obtention d'une texture mayonnaise.

Laisser hors du feu à température ambiante.

Cuire le lard avec la brioche toastée. Assembler le tout et napper généreusement de sauce.

Plus de recettes sur
drinkcalvados.com
more recipes in ENGLISH → drinkcalvados.com

FOIRE AUX QUESTIONS

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur le Calvados sans jamais oser le demander.
ENGLISH ⊖ Everything you always wanted to know about Calvados but were afraid to ask!

Peut-on faire du Calvados avec toutes sortes de pommes ?

ENGLISH ⊖

Can you make Calvados from all types of apples?
No. Unlike table fruit, cider fruit (apples or pears) are small in size and particularly rich in tannins.
Apples are classified into four families (sharp, bitter-sharp, sweet and bittersweet). It is the subtle blend of these different varieties that gives the cider to be distilled the balance and character that will later be found in the Calvados. All the varieties of cider apples and perry pears are listed in the appendices to each appellation's specifications.

Non.
Très différents des fruits « dits à couteau », les fruits à cidre (pommes ou poires) sont de petite taille et ont la particularité d'être riches en tannins.

Répertoriés en quatre familles (amères, douces amères, douces et acidulées, c'est l'association subtile de ces différentes variétés qui donne au cidre l'équilibre et le caractère que l'on retrouvera ensuite dans les Calvados. Toutes les variétés de pommes à cidre et de poires à poiré peuvent être retrouvées dans les annexes des cahiers des charges de chaque appellation.

Qu'est-ce qu'une AOC ?

ENGLISH ⊖

What is an AOC?
An Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) is a French label identifying a product whose various stages of manufacturing (production and processing) are carried out in the same geographical area and according to recognised know-how. The concept was born in 1905, but it was not until 1935 that a legislative decree created the Appellation d'Origine Contrôlée. The first AOC status was awarded on 15 May 1936. The Calvados Pays d'Auge became an AOC in 1942. Today there are 3 AOCs for Calvados: Calvados (1984), Calvados Pays d'Auge (1942) and Calvados Domfrontais (1997).

Une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) est un label français permettant d'identifier un produit dont les étapes de fabrication (production et transformation) sont réalisées dans une même zone géographique et selon un savoir-faire reconnu. Le concept est né en 1905 mais ce n'est vraiment qu'en 1935 qu'un décret-loi crée l'Appellation d'Origine Contrôlée. La première classification a lieu le 15 mai 1936. Le Calvados Pays d'Auge devient une AOC en 1942. Il existe aujourd'hui 3 AOC de Calvados : Calvados (1984), Calvados Pays d'Auge et Calvados Domfrontais (1997).

Combien faut-il de pommes pour faire une bouteille de Calvados ?

ENGLISH ⊖

How many apples does it take to make one litre of Calvados?
It is estimated that about 18kg of apples are needed to obtain 13 litres of cider at 5% vol. ready for distillation into Calvados. These 13 litres will produce 1 litre of Calvados at 70%, i.e. before its ageing and reduction.

On estime qu'il faut environ 18kg de pommes pour obtenir 13 litres de cidre à 5% vol., prêts à être distillés. De ces 13 litres naîtront 1 litre de Calvados à 70%, c'est-à-dire avant vieillissement et réduction.

Pourquoi fait-on vieillir le Calvados ?

ENGLISH ⊖

Why is Calvados aged?
Ageing allows the Calvados to develop firstly in colour, and then its aromas and length on the palate. A younger Calvados will tend to have a straw yellow hue and will develop very distinct fruit or floral aromas. An old Calvados will, on the other hand, have a more amber colour, reminiscent of mahogany, and will develop a more complex range of aromas with a mixture of candied fruit, dried nuts, caramel or chocolate notes.

Le vieillissement permet au Calvados d'évoluer dans la teinte d'abord, mais aussi en termes d'arômes et de longueur en bouche. Un jeune Calvados tirera davantage vers la couleur jaune paille et développera des arômes de fruits ou de fleurs plus francs. Un Calvados vieux aura, au contraire, une couleur plus ambrée, rappelant l'acajou, et développera une gamme aromatique plus complexe, mêlant fruits confits, fruits secs et rappelant le caramel ou le chocolat. Le vieillissement en fûts permet également de réduire progressivement la teneur en alcool.

Quel est le degré d'alcool du Calvados ?

ENGLISH ⊖

How much alcohol does Calvados contain?
To be legally sold, Calvados must be at least 40% abv. This alcohol content is obtained by the gradual addition of distilled or demineralised water to the eau-de-vie. This is known as reduction.
However, some "cask strength" Calvados are unreduced. They have a "natural" alcohol content created by the evaporation of the eau-de-vie over time. Taken directly from the top of the barrel, they are usually bottled on demand and show a wonderful concentration of aromas. Some "cask strength" Calvados can contain up to 55% vol.

Afin d'être commercialisés, les Calvados doivent titrer au minimum 40% vol. Ce titre alcoométrique volumique est obtenu par adjonction progressive de l'eau distillée ou déminéralisée à l'eau-de-vie. C'est ce qu'on appelle la réduction.

Certains Calvados « bruts de fût » sont toutefois non réduits. Ils bénéficient d'un degré d'alcool « naturel » obtenu par évaporation de l'eau-de-vie au fil du temps. Directement prélevés dans la partie supérieure des barriques, ils sont embouteillés le plus souvent à la demande et offrent une belle concentration d'arômes. Des Calvados « bruts de fût » peuvent titrer jusqu'à 55% vol.

←
Café Calva en terrasse.
© Guillaume Belvèze

→
Avec le petit parasol.
© Guillaume Belvèze

↓
Comme une fin de repas.
© Guillaume Belvèze

idac
Interprofession des
Appellations Cidricoles

DOC

The French Spirit

RÉGION NORMANDIE

UNION EUROPÉENNE

drinkcalvados.com