

# CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE “ CALVADOS DOMFRONTAIS “

## Chapitre 1er

### A.-Nom de l'appellation

Seules peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée “ Calvados Domfrontais “, initialement reconnue par le décret du 31 décembre 1997, les eaux-de-vie répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

#### Mention complémentaire :

Seules peuvent être qualifiées de “ production fermière “ ou “ produit fermier “ et faire référence à cette spécificité sur leur étiquetage les eaux-de-vie produites par les exploitants agricoles :

- à partir de cidres ou poirés fabriqués sur leur exploitation avec des pommes à cidre ou poires à poiré récoltées exclusivement sur la même exploitation répondant à toutes les conditions fixées par le présent cahier des charges ; et
- mises en bouteille sur leur exploitation.

### B.-Description de la boisson spiritueuse

#### 1. Catégorie de boisson spiritueuse selon le règlement (CE) n° 110-2008 :

Annexe II, point 10 : eau-de-vie de cidre ou de poiré.

#### 2. Description de la boisson spiritueuse :

L'appellation d'origine contrôlée “ Calvados Domfrontais “ est réservée aux eaux-de-vie assemblées ou non provenant de la distillation exclusive de cidres et de poirés produits conformément au règlement (CE) n° 110-2008 et répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

Les eaux-de-vie à appellation d'origine contrôlée “ Calvados Domfrontais “ présentent à la commercialisation un titre alcoométrique volumique minimum de 40 %.

Les eaux-de-vie à appellation d'origine contrôlée “ Calvados Domfrontais “ présentent une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique de 450 grammes par hectolitre d'alcool pur, une teneur maximale en acétate d'éthyle de 350 grammes par hectolitre d'alcool pur et une teneur maximale en méthanol de 200 grammes par hectolitre d'alcool pur.

Les eaux-de-vie à appellation d'origine contrôlée “ Calvados Domfrontais “ destinées à la consommation humaine directe sont vieilles sous bois.

La proportion de poires à poiré mises en œuvre représente au minimum 30 % de l'ensemble des fruits utilisés pour l'élaboration de l'eau-de-vie.

## **C.-Définition de la zone géographique**

La récolte des fruits, l'élaboration des moûts, des cidres ou poirés ainsi que leur distillation et le vieillissement des eaux-de-vie sont effectués dans l'aire géographique approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance du 6 mars 1997 et constituée du territoire des communes suivantes :

### *Département de la Manche*

#### Communes en totalité

Barenton, Buais, Ferrières, Heussé, Husson, Lapenty, Milly, Notre-Dame-du-Touchet, Saint-Cyr-du-Bailleul, Saint-Georges-de-Rouelley, Saint-Jean-du-Corail, Sainte-Marie-du-Bois, Saint-Symphorien-des-Monts, Savigny-le-Vieux, Le Teilleul, Villechien.

### *Département de la Mayenne*

#### Communes en totalité

Chantrigné, Couesme-Vaucé, Hercé, Le Housseau-Bretignolles, Lassay-les-Châteaux, Rennes-en-Grenouilles, Saint-Aubin-Fosse-Louvain, Sainte-Marie-du-Bois, Soucé, Thubœuf.

### *Département de l'Orne*

#### Communes en totalité

Antoigny, Athis-de-l'Orne, Avrilly, Bagnoles-de-l'Orne, Banvou, La Baroche-sous-Lucé, Beaulandais, Beauvain, Bellou-en-Houlme, Bréel, Briouze, La Carneille, Ceaucé, Champsecret, La Chapelle-d'Andaine, Le Châtellier, Chênedouit, La Coulonche, Couterne, Craménil, Domfront, Dompierre, Durcet, Echalou, L'Epinay-le-Comte, Faverolles, La Ferrière-aux-Etangs, La Ferté-Macé, La Forêt-Auvray, Geneslay, Le Grais, Haleine, La Haute-Chapelle, Juvigny-sous-Andaine, La Lande-Saint-Siméon, Landigou, Lignou, Lonlay-l'Abbaye, Lonlay-le-Tesson, Loré, Lucé, Magny-le-Désert, Mantilly, Méhoudin, Le Ménil-de-Briouze, Ménil-Gondouin, Ménil-Hermei, Ménil-Hubert-sur-Orne, Messei, Montreuil-au-Houlme, Notre-Dame-du-Rocher, Passais, Perrou, Pointel, Putanges-Pont-Ecrepin, Ronfeugerai, Rouellé, Saint-André-de-Briouze, Saint-André-de-Messei, Saint-Aubert-sur-Orne, Saint-Bômer-les-Forges, Saint-Brice, Sainte-Croix-sur-Orne, Saint-Denis-de-Villeneuve, Saint-Fraimbault, Saint-Georges-d'Annebecq, Saint-Gilles-des-Marais, Saint-Hilaire-de-Briouze, Sainte-Honorine-la-Guillaume, Saint-Mars-d'Egrenne, Saint-Maurice-du-Désert, Saint-Michel-des-Andaines, Sainte-Opportune, Saint-Philbert-sur-Orne, Saint-Roch-sur-Egrenne, Saint-Siméon, Saires-la-Verrerie, La Sauvagère, Ségrie-Fontaine, La Selle-la-Forge, Sept-Forges, Taillebois, Tessé-Froulay, Torchamp, Les Tourailles, Les Yveteaux.

#### Communes en partie

Flers, Saint-Ouen-le-Brisoult.

## **D.-Description de la méthode d'obtention**

### **1. Variétés de fruits à cidre :**

Les variétés de pommiers et de poiriers sont définies en annexe du présent cahier des charges.

La proportion de poiriers à poiré plantés est supérieure ou égale à 15 % de l'ensemble de la surface des parcelles de l'exploitation destinées à la production de " Calvados Domfrontais ". Cette proportion est portée à 25 % à partir de la récolte 2016.

La proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés phénoliques est supérieure ou égale à 70 % de l'ensemble de la surface de pommiers d'un verger.

La proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés acidulées est inférieure ou égale à 15 % de l'ensemble de la surface de pommiers d'un verger.

La proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés locales est supérieure ou égale à 20 % de l'ensemble de la surface de pommiers d'un verger.

### **2. Conduite du verger :**

Les vergers sont constitués de pommiers ou de poiriers conduits soit en mode " haute tige ", soit en mode " basse tige ".

Les vergers implantés après le 31 décembre 1997 et conduits en pommiers " haute tige " présentent une densité maximale à la plantation de 250 arbres par hectare. Les vergers implantés après le 31 décembre 1997 et conduits en poiriers " haute tige " présentent une densité maximale à la plantation de 150 arbres par hectare.

Les vergers implantés après le 31 décembre 1997 et conduits en " basse tige " présentent une densité maximale à la plantation de 1 000 arbres par hectare.

Les arbres conduits en " haute tige " représentent au moins 80 % des surfaces plantées sur l'exploitation et destinées à la production en AOC " Calvados Domfrontais ".

L'entretien des vergers suppose une maîtrise du développement des arbres et de l'enherbement du sol ainsi que la lutte contre le gui dans les pommiers. L'irrigation est interdite à partir de l'entrée en production des pommiers ou poiriers.

Les pommiers conduits en " haute tige " sont des arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est au moins supérieure à 1,60 mètre. Les pommiers conduits en " basse tige " sont des arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est inférieure à 1,60 mètre. Les poiriers conduits en " haute tige " sont des arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est au moins supérieure à 1,80 mètre. Les poiriers conduits en " basse tige " sont des arbres dont la hauteur de départ des branches sur le tronc est inférieure à 1,80 mètre.

Les vergers conduits en " haute tige " sont enherbés, à l'exception du tour des arbres, qui peut faire l'objet d'un désherbage sur un rayon maximum de 0,30 mètre. Les vergers conduits en " basse tige " sont intégralement enherbés, à l'exception du rang, qui peut faire l'objet d'un désherbage sur une bande d'au maximum 0,50 mètre de large de part et d'autre du rang.

### **3. Récolte, transport et stockage de la matière première :**

Les fruits à cidre sont récoltés à bonne maturité, transportés, manipulés et stockés dans des conditions leur permettant d'être en bon état de conservation lors de l'extraction du jus.

### **4. Rendements maximaux et entrée en production :**

Le rendement moyen maximal des vergers en production est fixé à 30 tonnes ou 225 hectolitres de moût par hectare pour les vergers " basses tiges " et à 25 tonnes ou 188 hectolitres par hectare pour les vergers " hautes tiges ". La charge moyenne maximale des vergers " hautes tiges " est de 500 kilogrammes de fruit ou 3, 70 hectolitres de moût par pommier et de 625 kilogrammes ou 4, 7 hectolitres de moût par poirier.

Les jeunes arbres ne sont pris en compte pour la production de fruits destinés à l'élaboration de l'appellation d'origine contrôlée " Calvados Domfrontais " qu'à partir de :

- la septième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31 mai pour les arbres conduits en " hautes tiges " ;
- la troisième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31 mai pour les arbres conduits en " basses tiges " .

### **5. Extraction du jus et élaboration du moût :**

Les fruits sont broyés ou râpés pour obtenir une pulpe. Le jus en est extrait par pressurage. Une extraction complémentaire peut être réalisée après pressurage par ajout d'eau froide uniquement selon des procédés suivants :

- extraction continue, au moyen d'eau froide, du jus encore contenu dans le marc (diffusion) ;
- pressurage après macération du marc dans l'eau froide (rémiage).

Le jus restant dans le marc obtenu après le pressurage présente une teneur minimale en sucre de 48 grammes par litre. Il est soit écarté de l'élaboration d'eaux-de-vie susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée " Calvados Domfrontais ", soit immédiatement incorporé, avant tout début de la fermentation, au jus obtenu lors du premier pressurage ayant fourni le marc dont il est extrait.

Les jus obtenus par assèchement des marcs épuisés ne peuvent être utilisés.

Il ne peut être obtenu plus de 900 litres de moût par tonne de fruits mise en œuvre.

Tout enrichissement du jus en sucres est interdit.

### **6. Critères analytiques de la matière mise en fermentation ou du produit à distiller :**

Les moûts obtenus présentent une richesse saccharimétrique minimale naturelle de 78 grammes par litre avant le début de fermentation.

Les cidres ou poirés présentent à la distillation un titre alcoométrique volumique minimum de 4, 5 % à 20° C.

## **7. Conduite de la fermentation :**

La fermentation des moûts est conduite de façon lente et autonome, ce qui interdit le recours :

- à la pasteurisation, la gazéification, l'acidification ou l'édulcoration ;
- à tout produit de nature à retarder le départ en fermentation tels que, notamment, conservateurs, antiseptiques, antioxydants ;
- à tout procédé de nature à accélérer le départ en fermentation, tels que notamment chauffage, levurage, ajout de nutriments.

## **8. Distillation :**

Les cidres ou poirés sont distillés selon le procédé de distillation continue multi-étagée avec reflux.

La chaudière des appareils de distillation est chauffée à feu nu.

Un délai minimal de quarante-deux jours, pendant lequel a eu lieu la fermentation, est fixé entre l'extraction du jus et la distillation.

La distillation continue multi-étagée avec reflux est réalisée au moyen d'appareils de distillation composés d'une chaudière, d'une colonne de distillation séparée en deux tronçons cylindriques, appelés communément " colonne d'épuisement " et " colonne de concentration ", à l'intérieur de laquelle sont disposés des plateaux munis d'éléments de barbotage, d'un chauffe-cidre et éventuellement d'un condenseur à eau. Tous ces éléments sont en cuivre. Ces appareils de distillation présentent des dispositifs d'extraction des têtes et des queues.

Ils sont dimensionnés et montés en vue d'obtenir, à partir d'un débit maximum des appareils de 250 hectolitres de matières premières par vingt-quatre heures de marche, un distillat présentant un titre alcoométrique volumique minimum inférieur à 72 % dans le récipient journalier des eaux-de-vie. La colonne d'épuisement présente au plus 16 plateaux, elle mesure au maximum 3, 8 mètres de haut et 0, 60 mètre de diamètre. La colonne de concentration présente au plus 10 plateaux et mesure au maximum 2, 1 mètres de haut et 0, 6 mètre de diamètre. Les éléments de barbotage sont des tunnels ou des calottes. L'extraction des têtes est réalisée sur les vapeurs de distillat ou du cidre préchauffé. L'extraction des queues est réalisée sur le liquide résiduel circulant en bas de la colonne de concentration.

Le recours à la rectification est interdit.

## **9. Vieillissement :**

Les eaux-de-vie susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée " Calvados Domfrontais " destinées à la consommation humaine directe sont vieilles après distillation dans des récipients en bois de chêne sessile ou pédonculé ou leur croisement pendant une période minimale de trois ans à compter de leur mise sous bois.

On entend par chai l'ensemble des bâtiments d'un même opérateur dans lesquels sont vieilles des eaux-de-vie. Les chais de vieillissement utilisés répondent aux caractéristiques suivantes :

-l'hygrométrie et la température des chais sont régulées naturellement, sans installation extérieure, par l'isolation et la ventilation des locaux ;

-chaque chai dispose d'une futaille de faible capacité constituée de fûts ou de foudres d'une contenance inférieure ou égale à 20 hectolitres. La capacité de cette futaille de faible capacité est au minimum de 15 % de la capacité de la futaille totale du chai ou du volume des eaux de vie de moins de 2 ans détenues dans le chai.

## **10. Méthodes d'élaboration traditionnelles :**

La coloration ainsi que l'ajout de produits définis au point 3 de l'annexe I du règlement (CE) n° 110 / 2008 sont autorisés de telle sorte que leur effet sur l'eau de vie soit inférieur à 4 degrés d'obscurité. L'obscurité, exprimée en degré, est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique minimum brut et le titre alcoométrique volumique minimum réel.

## **11. Mesures transitoires :**

### **1. Variétés de pommes et de poires (point D-1).**

La présence, sur l'ensemble d'un verger, de pommiers appartenant, pour moins de 20 % des surfaces, aux variétés locales est admise pour les vergers plantés et identifiés conformément aux dispositions en vigueur avant la date d'homologation du présent cahier des charges.

La présence de variétés de pommiers non énoncées dans le présent cahier des charges mais dont l'implantation est attestée antérieurement au 1er janvier 1980 est autorisée dans la limite maximale de 20 % des surfaces plantées en verger d'une exploitation.

La présence de pommiers de la variété président Descours est admise pour les vergers plantés et identifiés conformément aux dispositions en vigueur avant la date d'homologation du présent cahier des charges.

### **2. Conduite de la fermentation (point D-7).**

Des cidres initialement préparés conformément au décret n° 53-978 modifié (cidre de consommation) peuvent être mis en œuvre. Dans ce cas, ils doivent être incorporés dans des moûts de la récolte suivante, dans la limite maximale du tiers des volumes distillés.

### **3. Vieillessement (point D-9).**

Le vieillissement des eaux-de-vie peut être assuré sur le territoire des communes de l'aire géographique de l'AOR " eau-de-vie de cidre de Normandie ", telle que définie par le décret du 10 avril 1963. Les chais situés dans cette aire justifient d'une activité relative au vieillissement des eaux-de-vie non interrompue depuis plus de vingt-cinq ans à compter de la date d'homologation du présent cahier des charges.

## **12. Règles de présentation et d'étiquetage :**

Les eaux-de-vie pour lesquelles est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée " Calvados Domfrontais " ne peuvent être déclarées après la fabrication, offertes au public, expédiées, mises en vente ou vendues sans que, dans les déclarations, les annonces, sur

les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention " Appellation contrôlée ", le tout en caractères très apparents.

Toute mention ou indication autre que le nom " Calvados Domfrontais " ne peut être inscrite sur les étiquettes qu'en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur, largeur et épaisseur, ne dépassent pas le double de celles des caractères du nom " Calvados Domfrontais ".

## **E.-Lien à l'origine**

### **Spécificité de l'aire géographique :**

a) Description des facteurs naturels et des facteurs humains du lien au terroir.

L'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée " Calvados Domfrontais " est située au carrefour de la Normandie, de la Bretagne et du Maine, dans la partie sud du bocage normand. Elle s'étend sur 114 communes des départements de la Manche, de l'Orne et de la Mayenne, qui représentent un territoire de 1 601 km<sup>2</sup>.

Elle est constituée par deux bassins d'altitude peu élevée et de relief peu animé, traversés par de nombreux cours d'eau, séparés par un escarpement de grès d'orientation est-ouest, culminant entre 200 et 315 mètres.

Le climat de cette zone est de type océanique, caractérisé par une amplitude thermique assez faible et une orientation principale des vents de direction ouest. Les précipitations sont réparties régulièrement sur l'année (plus de 170 jours) et varient de 800 à 1 200 mm / an, en fonction de l'exposition au vent d'ouest et de l'altitude.

Cette région de bocage consacre l'essentiel des activités agricoles à l'élevage, et particulièrement à la production laitière. Les prairies naturelles occupent la majeure partie des surfaces agricoles. Il s'agit également d'une des régions de Normandie où l'activité cidricole s'est le plus fortement développée, notamment à travers un verger traditionnel de fruits à cidre : le pré-verger qui associe à la culture des arbres la production d'herbe destinée à l'élevage bovin ou ovin. Ce verger est, dans cette région, marqué par l'implantation en très grand nombre de poiriers à poiré de plein vent qui, du fait de l'exceptionnel développement de leur port érigé-ils atteignent des hauteurs de 10 à 15 mètres-, façonnent le paysage. Ce verger est, tant pour le pommier à cidre que pour le poirier à poiré, le support d'une importante diversité variétale, soutenue par une intense culture pomologique. Dans cette aire, s'est également développée une forte activité de distillation et de vieillissement des eaux-de-vie, générant un ensemble de savoir-faire et de métiers spécifiques (distillateurs ambulants, maîtres de chai...).

b) Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

Le poirier à poiré est, sans aucun doute, la plus ancienne espèce arboricole cultivée en Normandie puisqu'il est antérieur à l'apparition des variétés de pommiers à cidre originaires du nord-ouest de l'Espagne (XI<sup>e</sup> siècle). Cet arbre est caractérisé par une croissance très lente (la mise à fruit nécessite parfois plus de quinze ans), qui débouche sur une longévité importante (souvent plus d'un siècle). Il est attesté que cet arbre fait partie intégrante du paysage du Domfrontais depuis au moins quatre siècles et il est

possible actuellement de trouver dans certains vergers des arbres plus que centenaires encore en production. Malgré les évolutions survenues dans les systèmes de production agricole, le poirier à poiré est toujours resté un élément important du fonctionnement des exploitations du Domfrontais. Le Domfrontais constitue la seule région française où les vergers de poiriers à poiré sont encore plantés et exploités de façon significative. En effet, dans les autres parties du territoire national où les vergers de poiriers à poiré avaient été développés, les arbres ont totalement disparu ou, s'ils sont encore exploités, ne sont plus renouvelés.

Jusqu'à la fin du XIXe siècle, les poiriers du bas-Domfrontais, associés en vergers intercalaires de labours, étaient exploités en vue de produire une boisson destinée à l'autoconsommation des exploitations puis, avec le développement de la consommation des eaux-de-vie, les fruits à cidre extrêmement sensibles à l'alternance de la production furent orientés, les années d'abondance, vers la production de cidre ou de poiré de distillation.

En 1935 et 1936, des troubles violents éclatèrent, suscités par les revendications des bouilleurs de cru, qui réclamaient la protection des fabrications traditionnelles d'eau-de-vie concurrencées par les productions d'alcool élaboré à partir de jus de pommes et de poires fermentés artificiellement puis distillés dans des installations industrielles. Ces revendications allaient préparer la reconnaissance en appellation d'origine réglementée de cette eau-de-vie, qui interviendra en 1942. En effet, à partir de 1941, l'Etat décide la réquisition systématique des alcools produits en France. Pour séparer les eaux-de-vie de bouche régionales des productions industrielles, est instituée une catégorie d'appellation d'origine : les appellations d'origine réglementée (AOR), qui sont soustraites à la réquisition. Les eaux-de-vie de cette région vont ainsi être reconnues en AOR dans ce cadre sous le nom de Calvados du Domfrontais.

Les modes de conduite des vergers vont peu à peu évoluer et s'adapter au développement des surfaces en herbe, les labours plantés se transformant progressivement en prairies arborées (pré-verger).

Après la Seconde Guerre mondiale, la production de poiré de distillation se maintient, tant du fait du développement de la notoriété du Calvados Domfrontais qu'en raison du dynamisme, à cette époque, des réseaux de contrebande d'alcool. Dès les années 1960, la plus grande fermeté des pouvoirs publics va conduire à une régression du commerce illicite d'alcool et à un investissement dans les productions de qualité. La coopérative de Domfront est alors constituée avec l'accord des pouvoirs publics afin de régulariser les stocks d'eau-de-vie distillés clandestinement, et les caves du Domfrontais deviennent progressivement parmi les plus réputées de l'appellation Calvados.

Enfin, la tempête qui a détruit, le 26 décembre 1999, une part importante du verger de poiriers haute tige a montré l'attachement indéfectible des agriculteurs et plus généralement des habitants de cette région à cet arbre puisque près de 20 000 arbres ont été à nouveau plantés dans les années qui suivirent.

### **Spécificité du produit :**

a) Caractéristiques du produit.

Le Calvados Domfrontais est une eau-de-vie de cidre ou de poiré qui est caractérisée par la présence d'au moins 30 % de poires à poiré. A la commercialisation, elle dispose d'un

titre alcoométrique volumique minimum de 40 %, de caractéristiques organoleptiques qui rappellent les fruits, d'une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique de 450 g / hl d'AP et d'une teneur maximale en méthanol de 200 g / hl d'AP.

b) Eléments historiques liés à l'antériorité et à la réputation de la production.

L'eau-de-vie est élaborée dans cette région au moins depuis le XVIIIe siècle, où il commence à être fait mention de l'activité des bouilleurs (distillateurs). Cette activité s'accrut fortement au XIXe siècle. Dans son Guide de l'épicerie, Petit note, en 1823, à propos de l'Orne : " Il se fabrique dans ce département une assez grande quantité d'eaux-de-vie de cidre et poiré à 20 et 21 degrés du pèse-liqueur de Cartier [soit 52 à 55 %]. La distillation se fait d'après les anciens procédés. Cette eau-de-vie se consomme dans ce département et dans ses environs. Le prix commun des eaux-de-vie de cidre et poiré est de 1, 25 F à 1, 50 F le double litre. " Les Tableaux du Maximum, en 1793, font état d'une " eau-de-vie de cidre & poiré de 19° à 20° (c'est-à-dire 45 à 52 %) sur le marché de Domfront ".

Mais le Domfrontais est marqué depuis plusieurs siècles par l'exploitation de vergers de poiriers et par l'élaboration de poiré. L'eau-de-vie de cette région est donc élaborée à partir de poiré ou, plus couramment, d'un assemblage de cidre et de poiré qui présente une certaine notoriété. Guillaumin, en 1843, indique que l'estime dans laquelle on tenait le poiré venait aussi de l'excellent alcool qu'on en tirait : On le " regarde comme supérieur à l'eau-de-vie de cidre ".

L'eau-de-vie produite dans plusieurs localités de l'Orne et de la Manche attirait l'attention des gastronomes qui circulaient dans la région au début du XXe siècle : dans le Domfrontais en 1933, Curnonsky et Croze avaient signalé à la fois l'eau-de-vie de cidre et l'eau-de-vie de poiré du Teilleul dans leur Trésor gastronomique de la France.

En décembre 1997, la spécificité apportée par la poire à poiré et la notoriété de ces eaux-de-vie sont pleinement reconnues par la reconnaissance en AOC du " Calvados Domfrontais ".

### **Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit:**

Le poirier à poiré, très sensible à la sécheresse, trouve dans cette région, du fait de la pluviosité soutenue et régulière et de la réserve utile en eau importante des sols, des conditions favorables à leur développement.

Les variétés de pommes riches en composés phénoliques comme les variétés de poires qui ont été diffusées dans la région permettent une lente fermentation des cidres et des poirés.

Les caractéristiques pédoclimatiques favorables à la prairie et les savoir-faire herbagers de la région ont privilégié le développement de prés-vergers. La récolte qui en est issue est fortement marquée par les interactions entre l'herbe et le fruit, l'arbre et les animaux. Ainsi, le tapis herbeux fournit un excellent réceptacle pour les fruits qui ainsi peuvent être récoltés au sol après leur chute. Comparés aux fruits issus de vergers sur sol désherbé, les fruits se conservent mieux et plus longtemps. L'herbe, en consommant une partie de l'azote du sol, contribue à la régulation de la teneur en azote des fruits et donc à la maîtrise de la vitesse de fermentation. Les animaux présents dans le pré-verger éliminent

les premiers fruits chutés non arrivés à maturité, ce qui améliore la qualité globale de la récolte. Par ailleurs, la diversité des espèces animales (insectes, oiseaux...) qui se développent en équilibre dans les arbres, le pré et la haie qui entoure la parcelle permet de mieux maîtriser les pullulations de ravageurs et d'éviter le recours excessif aux traitements chimiques.

La distillation à la colonne de cidres présentant un TAV moyen d'environ 5 % conduit à une forte concentration des arômes. Les conditions climatiques caractérisées par la douceur et l'humidité ainsi qu'une absence de fortes variations de températures et d'humidité relative entre les saisons orientent le vieillissement en favorisant, d'une part, la diminution du TAV plutôt que l'évaporation d'eau et, d'autre part, le ralentissement des réactions chimiques. Ces conditions climatiques comme les pratiques de vieillissement qui mettent en œuvre une faible extraction des composés du bois (peu d'utilisation de bois neuf) convergent pour préserver au maximum les arômes fruités qui caractérisent cette eau-de-vie.

## Listes des variétés

### Variétés de pommes

VARIÉTÉS DE POMMES À CIDRE	CATÉGORIES
Amer doux	Phénolique locale
Argile rouge (*)	Phénolique
Beau roger	Phénolique locale
Bedan, bedan blanc, bedan de saint-hilaire, bedange	Phénolique
Binet rouge	Phénolique
Bisquet	Phénolique
Blanc sur (*)	Acidulée
Cartigny	Phénolique locale
Chouquet	Phénolique locale
Clos renaux	Phénolique locale
Closette	Phénolique locale
Cœur dur	Phénolique locale
Damelot, petit damelot	Phénolique locale
Douce coetigné	Phénolique
Douce moen	Phénolique
Doux d'arrière	Phénolique locale
Doux lozon	Phénolique locale
Doux normandie (*)	
Doux tesson	Phénolique locale
Doux vérêt de Carrouges	
Feuillard	Phénolique locale
Fréquin à longue queue	Phénolique locale
Fréquin long	Phénolique locale
Fréquin rouge	Phénolique
Fréquin vert	Phénolique locale
Gros fréquin	Phénolique locale
Gueule de brebis	Phénolique locale
Kermerrien	Phénolique
Locard vert	Acidulée

Marie-menard	Phénolique
Médaille d'or	Phénolique locale
Mettais	Phénolique locale
Meunier dur	Phénolique locale
Moussette	Phénolique locale
Papillon	Phénolique locale
Parapluie	Phénolique locale
Peau de chien (*)	Phénolique
Petit fréquin du Domfrontais	Phénolique locale
Petit jaune	Acidulée
Rouge bruyère	Phénolique locale
Rouget de Dol	Acidulée
Saint-martin	Phénolique locale
Tardive de la Sarthe (*)	Phénolique

(\*) Variétés de pommes à cidres interdites temporairement à la replantation du fait de leur sensibilité au feu bactérien (arrêté du 12 août 1994).

### Variétés de poires à poiré

Antricotin.	De Franloup.	Gros Blot.
Avenel.	De Gilbert.	Gros Gonthier.
Bainoir.	De Grand-Père.	Hecto.
Beauvais.	De Gris.	Houx.
Bédois.	De la Saint-Jean.	Huchet.
Belle Verge.	De Laminière.	Jaunet.
Beurrée.	De Long.	Julienne.
Bézier.	De Marie.	Lièvre.
Blanc.	De Nerf.	Long Bois.
Bois balant.	De Normandie.	Longuet.
Bois friand.	De Prince.	Mallet.
Bois rabattu.	De Saint-Laurent.	Mat.
Branche de fournet.	De Saint-Michel.	Moc friand.
B'zi.	De Sainte-Marie.	Mollard.
Caniou.	De Vert.	Mordoux.
Carisi (blanc).	De Vigne.	Morfriand.
Carto.	Ecarlate.	Muscadet.
Chien rouge.	Fausset.	Pauchard.
Clémencerie.	Faux Bézier.	Perdereau.
Clos Bizot.	Fougère.	Petit Blot.
Co'Gris.	Fournel.	Petit Gonthier.
Connerie.	Gai blanc.	Petit Gris.
Coq rouge.	Galichet.	Petit Roux.
Courcou.	Gaubert.	Plant de blanc.
D'Angleterre.	Gaubert de Carisi.	Plant roux.
De Branche.	Girette.	Pommeras.
De Champagne.	Gris de loup.	Raguenet.
De Chien.	Gris jaune.	Rétaux.
De Cloche.	Gris Mollard.	Rouge Vigny.
De Domfront.	Grise de Lisieux ou	Verdot.
De Fer.	Grosse grise.	Vinot.

## Chapitre II

### 1. Obligations déclaratives

#### a) Déclaration préalable d'affectation parcellaire des vergers.

Les eaux-de-vie de cidres et de poirés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée " Calvados Domfrontais " sont élaborées à partir de moûts provenant de parcelles ayant fait l'objet d'une déclaration d'affectation. Cette déclaration d'affectation comprend pour chaque parcelle les références cadastrales, l'indication du nombre d'arbres, des variétés, des écartements entre les arbres et de leur date de plantation.

Toute nouvelle demande d'affectation parcellaire de vergers, conforme aux procédures d'agrément de l'appellation, comporte, pour un même mode de conduite, des arbres plantés issus pour 20 % ou plus de variétés locales telles qu'énoncées dans le présent cahier des charges.

La déclaration préalable d'affectation parcellaire des vergers est souscrite avant le 1er avril de l'année de la récolte pour une durée de trois ans renouvelée tacitement dès lors que l'AOC est revendiquée sur une récolte.

#### b) Déclaration récapitulative des achats de fruits.

La déclaration récapitulative d'achats de fruits et de produits intermédiaires est remplie par tous les collecteurs de fruits ou élaborateurs de produits ayant acheté des fruits ou des produits intermédiaires au cours de la campagne. Elle est adressée chaque année avant le 15 février à l'organisme de défense et de gestion qui informe l'organisme de contrôle agréé. Elle comporte les quantités de fruits achetées par fournisseur et par espèce ainsi que les volumes de produits intermédiaires (cidres à distiller, eaux-de-vie blanches) achetés par fournisseur.

#### c) Déclaration d'ouverture et de fermeture des travaux de distillation.

La déclaration d'ouverture des travaux de distillation est souscrite auprès de l'organisme de contrôle agréé avant toute opération de distillation. Elle indique les références des matériels de distillation concernés.

La déclaration de fermeture des travaux de distillation est souscrite auprès de l'organisme de contrôle agréé à l'issue des opérations de distillation de la campagne. Elle indique la date de fin des opérations de distillation.

#### d) Déclaration récapitulative de revendication.

La déclaration récapitulative de revendication est transmise au plus tard le 30 septembre qui suit la distillation. Elle comporte la période de distillation ainsi que les quantités distillées (volume et TAV).

La déclaration récapitulative de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion, qui informe l'organisme de contrôle agréé.

## **2. Tenue de registres**

### **a) Registres et documents d'accompagnement des fruits et des cidres à distiller.**

Les fruits et les cidres à distiller sont accompagnés durant leurs transports entre le fournisseur et le collecteur de fruits ou l'élaborateur par un document indiquant l'AOC revendiquée.

Les élaborateurs et les collecteurs de fruits récapitulent chaque année la liste des fournisseurs ainsi que la quantité de fruits ou de cidres à distiller par fournisseur.

Les collecteurs de fruits enregistrent chaque année la liste des acheteurs ainsi que les quantités de fruits ou de cidres à distiller vendues par acheteur.

### **b) Registre de fermentation.**

Le registre de fermentation prévoit l'enregistrement des données suivantes :

- date de pressurage ;
- densité des moûts ;
- traitements des moûts et des cidres en cours de fermentation.

### **c) Registre de distillation.**

Le registre de distillation prévoit l'enregistrement des données suivantes :

- date de distillation ;
- TAV moyen des cidres à distiller ;
- matériel de distillation ;
- quantité de cidre distillé ;
- quantité d'eau-de-vie obtenue en volume et TAV.

L'enregistrement sur le registre de distillation permet la circulation des eaux-de-vie entre entrepositaires agréés.

### **d) Registre de chai.**

Le registre de chai prévoit l'enregistrement des données suivantes :

- date de mise sous bois ;
- origine des eaux-de-vie mises sous bois ;
- quantité d'eau-de-vie mises sous bois en volume et TAV ;
- inventaire des chais au 1er juillet, comprenant notamment les éléments suivants : référence du chai, nombre de logements et capacité, volume de calvados domfrontais contenus.

### Chapitre III

<b>PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER</b>	<b>MÉTHODES D'ÉVALUATION</b>
Localisation des vergers dans l'aire	Examen documentaire
Proportion de poiriers dans le verger	Examen documentaire et / ou examen visuel
Proportions de catégories variétales des vergers : au moins 70 % de variétés phénoliques et au plus 15 % de variétés acidulées	Examen documentaire et / ou examen visuel
Proportion de surfaces haute tige dans les vergers : au moins 80 %	Examen documentaire et / ou examen visuel
Conditions spécifiques de dimensionnement des matériels de distillation	Examen visuel et documentaire
Entretien des vergers	Examen visuel
TAV maximal de l'eau-de-vie à la distillation : 72 %	Mesure
Caractéristiques des logements : au moins 15 % de la capacité de la futaille totale du chai ou du volume des eaux-de-vie de moins de 2 ans détenues dans le chai doivent être composé de logements de moins de 20 hl	Examen documentaire et / ou contrôle visuel
Durée minimale d'élevage sous bois : trois ans	Examen documentaire
Caractéristiques analytiques : teneur minimale en substances volatiles	Examen analytique
Caractéristiques organoleptiques	Examen organoleptique