



LE ZOOM DE LA SEMAINE



Eric Bordelet – Sydriculteur, Pomologue et Pirologue en Normandie !

C'est après plusieurs années passées en tant que sommelier, à côtoyer des vigneron, qu'Eric Bordelet décide en 1992 de reprendre l'exploitation familiale et de se lancer dans la conception de cidre et poiré. Didier Dagueneau notamment l'a beaucoup aidé dans la culture des arbres fruitiers : Eric s'inspire de la viticulture et de la notion de terroir.

Après quinze années de réflexion et d'expérimentation, Eric Bordelet trouve enfin le style exact des cidres et poirés qu'il désire produire : exceptionnels et taillés pour la garde. Toutes les récoltes sont manuelles et sélectives selon la maturité du fruit, de Septembre à Décembre. Les fermentations sont naturelles : aucun ajout de levures ou de sucre. Pour ce qui est de la culture, le domaine d'Eric Bordelet travaille entièrement en bio et biodynamie.



Disponibles à la cave : Sidre Brut Tendre

Sydre Argelette 2016

Poiré Granit 2016



Mayenne en
Normandie, sur le
massif Armorica



Une trentaine
de variétés de
pommes et
une quinzaine
de variétés de
poires



Sols de
schistes et
roches
anciennes.
Granit et argile



Le saviez-vous ?!

Eric Bordelet utilise
une ancienne
orthographe pour
nommer ses
cuvées, c'est pour
cela qu'il écrit
« Sydre » sur
certaines cuvées !