



Avalanche

Clos Saragnat



L'histoire de vie de Christian Barthomeuf c'est les pommes, le vin et le crottin, comme il l'indique lui-même dans le titre de son autoportrait publié en 2020. Christian n'a pas cessé de créer, d'innover, en regardant vers la terre. Après le premier vin de glace québécois, il invente le cidre de glace en 1989! Il a depuis, avec sa conjointe Louise Dupuis, fondé le Clos Saragnat à Frelighsburg sur l'un des plus vieux vergers du Québec.

Producteur : Clos Saragnat

Région : Québec, Montérégie

Millésime(s) : 2017

Classification : de glace ou de cryoextraction

Taux d'alcool : 11%

Taux de sucre: 250 g \L

Format : 200 ml

Code S.A.Q. : Approvisionnement continu 11133221

Prix : 27,40\$ particulier / 23,82\$ licencié

Viticulture

Le cidre de glace Avalanche est un cidre de glace certifié biologique, entièrement obtenu par cryoextraction. Avalanche est donc issu à 100% de pommes gelées. Ces pommes, anciennes, modernes ou sauvages n'ont jamais reçu le moindre traitement, car elles ont été choisies en fonction de leur résistance naturelle aux maladies,

Élevage et vinification

La vinification est entièrement naturelle, sans aucun produit oenologique. Les levures sont des levures sauvages, se déposant sur les fruits lors de la maturité. L'élevage dure deux ans sur lies de fermentation, sans aucun soutirage.

Élevage et vinification

Cidre exhibant une couleur jaune ambré foncé. Nez puissant aux arômes de cassonade, de miel et de sirop de pêche. À cela s'ajoutent des saveurs de pomme mûre et de fruits cuits. Il dévoile une texture onctueuse et une très grande fraîcheur, qui se prolonge dans une longue finale.

Accords vins et mets

Il accompagne le foie gras, la tome de chèvre, le vieux gouda, ou seul chambré, comme dessert. Servir entre 8 et 10°C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire. Avec son bouchon ciré, il peut vieillir debout quelques années.