

DOSSIER DE PRESSE 2022



CALVADOS CHRISTIAN DROUIN

ARTISAN DES GRANDS CALVADOS DEPUIS 3 GÉNÉRATIONS

#AppleAddict





- L'histoire d'une passion depuis trois générations
 - Christian Drouin : l'artisan des grands Calvados
- Les Calvados Christian Drouin : une société familiale tournée vers l'export et vers l'avenir
- Le Calvados Christian Drouin, une tradition de qualité
- Quel avenir pour le Calvados ?

NOTRE PRODUCTION :

- Nos Millésimes
- La Blanche de Normandie
- Nos assemblages
- Expérimental de Christian Drouin
- La Pomme Prisonnière
- Le Pommeau de Normandie
- Le cidre
- Le poiré Christian Drouin





Christian Drouin père



L'HISTOIRE D'UNE PASSION DEPUIS 3 GÉNÉRATIONS



«Mon père
m'a transmis
le virus
du Calvados»

Christian Drouin fils

En 1960, Christian Drouin père acquiert les Fiefs Sainte-Anne sur les monts de Gonneville, près de Honfleur. La ferme est plantée de pommiers à cidre et Christian développe rapidement l'envie de produire du calvados. Christian est un homme rigoureux et entreprenant, avec l'aide de Pierre Pivet, bouilleur de cru de grande renommée dans le Nord du Pays d'Auge, il passe les vingt premières années à distiller sa production de cidre. Les calvados ainsi produits sont mis en vieillissement dans d'anciens fûts à Xérès, à Porto ou à Calvados entreposés dans les vieux bâtiments à colombages de la ferme. Il acquiert en outre quelques lots de très vieux calvados à l'occasion de successions chez des producteurs réputés. Christian Drouin père obtient ses premières médailles dans les concours régionaux et à Paris.

En 1969, Christian Drouin fils s'associe à son père, ce n'est toutefois qu'en 1979 que les stocks sont jugés suffisants pour engager la commercialisation. Christian Drouin fils vient de passer près de 10 ans à l'étranger, il décide naturellement de donner à l'entreprise une orientation internationale.

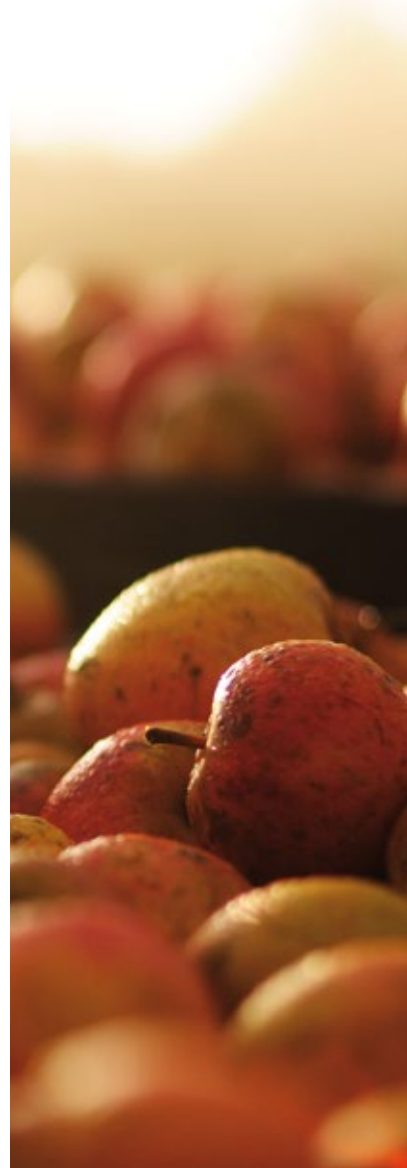
Sous le règne du « café calva », dans un secteur encore très régionalisé et dominé par les ventes de jeunes calvados, Christian imagine un tout autre futur pour ses eaux de vie. Il se passionne pour l'art du vieillissement, et profitant des stocks produits par son père, se spécialise dans l'élaboration des calvados les plus rares et les plus vieux qu'il distribue bientôt dans les grands hôtels de la planète et les plus beaux restaurants. En 1991-92, pour satisfaire le besoin de place résultant du succès du domaine, Christian Drouin transfère la production dans une autre ferme du XVII^{ème} siècle à Coudray-Rabut près de Pont l'Evêque.

En janvier 2004, la troisième génération rejoint l'entreprise. Guillaume Drouin est ingénieur agronome et œnologue. Il consacre les cinq premières années dans l'entreprise à développer l'exportation avant de reprendre la gestion de la production puis la direction de l'entreprise en 2013.

Aujourd'hui encore les assemblages sont réalisés conjointement par Guillaume et son père qui transmettent leur passion à une équipe de 25 personnes.



L'ARTISAN DES GRANDS CALVADOS



LE VERGER HAUTE TIGE ET LE RAMASSAGE

Les pommes destinées à la production du cidre et du calvados sont issues de deux vergers familiaux plantés entre Gonnevillesur-Honfleur et Coudray-Rabut. Une trentaine de variétés de pommes réparties entre les amères (20%) les douces-amères (50%) les douces (20%) et les acidulées (10%) sont plantées dans des vergers hautes tiges uniquement. Les vergers sont conduits selon les règles de l'agriculture biologique. Les vaches dans les vergers participent à l'équilibre de la production en fertilisant les sols et en se nourrissant des pommes véreuses en septembre. Les pommes sont ramassées à maturité optimale, entre les mois de septembre et de novembre, à même le sol avant d'être conduites à la presse. La production des pommes des vergers de la famille est complétée par celle de quatre fermes de Gonnevillesur-Honfleur, bénéficiant du même terroir et du même mode de conduite.

UN PRESSURAGE MODÉRÉ

Avant d'être broyées, les pommes sont soigneusement lavées et triées. Après le passage de la râpe, le marc de pomme reste

à cuver quelques heures dans un conquet en inox. Cette opération permet d'extraire davantage de couleur et de produire des cidres aux tanins plus souples et moins amers. Les pommes sont ensuite pressées dans une presse pneumatique adaptée à la transformation des pommes à cidre. Un programme de pressurage modéré de type champenois extrait le jus avec de faibles rendements de 65%. Les moûts ainsi obtenus offrent des arômes francs de fruit, sans verveur ni âpreté.

DES FERMENTATIONS NATURELLES ET LA DISTILLATION DE CIDRES DE DIFFÉRENTS ÂGES

Les cidres produits à l'automne sont conservés plusieurs mois en cuves et en tonnes à cidre. La distillation des cidres les plus jeunes forme des eaux de vie simples, fruitées bien adaptées à la vente des plus jeunes calvados. Les distillations durent jusqu'en juin et parfois même jusqu'en automne pour donner des calvados de plus grande structure, marqués par une acidité plus franche. Les calvados ainsi produits offrent un meilleur potentiel au vieillissement et permettent d'élaborer les millésimes les plus anciens, spécialité de la maison.

«L'automne est la saison la plus passionnante. Il faut passer pratiquement sous chaque arbre pour vérifier l'état de maturité des fruits et concevoir les cuvées de cidre. Les trente variétés de pommes de nos vergers offrent une diversité quasi infinie.»



L'ARTISAN DES GRANDS CALVADOS



POUR LES CALVADOS PAYS D'AUGE,
UNE DOUBLE DISTILLATION
DANS UN ALAMBIC À REPASSE
DE 2500 LITRES EST RÉALISÉE.

La première chauffe, celle du cidre, donne un produit intermédiaire, «les petites eaux», titrant environ 30°. On a pris soin d'écarter les têtes et les queues qui contiennent des composants indésirables. La deuxième distillation, ou «bonne chauffe», est la distillation de ces «petites eaux». Les têtes et les queues sont également écartées. Les coupes des têtes et des queues sont adaptées à la qualité de chaque cidre. Le calvados titre alors 70°. A la sortie de l'alambic, le Calvados est incolore et dégage des arômes de fruit.

*«Chaque lot de cidre est différent
et exige que le processus de distillation y soit adapté.»*

Gillaume Drouin



L'ARTISAN DES GRANDS CALVADOS



LE VIEILLISSEMENT DES CALVADOS OU COMMENT CRÉER STYLE ET ÉQUILIBRE.

Le calvados «Christian DROUIN» vieillit en fûts de chêne. Les composants les plus volatiles qui expliquent le caractère brûlant des eaux de vie jeunes s'éliminent avec le temps grâce à l'évaporation. Le calvados extrait du bois diverses substances dont les tanins qui lui donnent couleur et charpente. Au contact de l'oxygène s'opère une transformation chimique des composants du bois dissous dans l'eau-de-vie. C'est ainsi qu'apparaissent de nouveaux arômes et que se constitue le bouquet. En s'évaporant le calvados se concentre et s'adoucit.



« Avec l'âge, les arômes de fruits du calvados évoluent de la pomme fraîche vers la pomme mûre, pomme cuite, pomme compotée puis les fruits secs. Le bouquet s'enrichit d'arômes floraux et épicés issus du bois. Le calvados s'arrondit et se concentre au fil des ans. »

Guillaume Drouin



Les chais de vieillissement des calvados Christian DROUIN contiennent essentiellement de petits fûts, qui permettent davantage d'échanges entre le bois et l'eau de vie et, à travers le bois, entre l'eau de vie et l'air. Il en résulte une évaporation («la part des anges») beaucoup plus importante (près de 4%) que l'évaporation moyenne constatée en Normandie (proche de 2%). Beaucoup de fûts sont anciens. Il a été constaté que ces fûts de réemploi (anciens fûts à

Xérès, Porto, Rivesaltes et Banyuls) limitaient les apports en tanins amers et contribuaient à donner une belle couleur, du corps et une grande complexité aromatique. Des foudres de 15 à 25 hl servent aux soutirages, aux assemblages et au stockage de vieux calvados suffisamment chargés en tanins. Chaque assemblage de la gamme ainsi que chacun des millésimes possède un schéma de vieillissement unique adapté à son âge et au style recherché.





L'ARTISAN DES GRANDS CALVADOS



DES FÛTS DE XÉRÈS ET DE PORTO EN NORMANDIE ?

Lorsque Christian Drouin père distille ses premiers calvados, Pierre Pivet, bouilleur de cru reconnu lui conseille de placer ses calvados dans d'anciens fûts à Xérès et à Porto. L'opération est à l'époque facile car d'importants volumes de ces vins fortifiés sont transportés en vrac jusqu'au Havre pour leur mise en bouteille. Les fûts s'achètent alors à très bon prix et les Normands découvrent la qualité de ces vieillissements. L'embouteillage rendu obligatoire dans les pays d'origine fait bientôt disparaître cette source d'approvisionnement en fûts de qualité. Pour des raisons pratiques, la majorité des maisons de calvados cesse alors d'utiliser ces fûts. Pourtant, jugeant que les fûts de Xérès et de Porto font entièrement partie du style de la maison, Christian Drouin continue de s'approvisionner directement au Portugal et en Espagne, puis bientôt à Banyuls.



*«Acheter
un nouveau fût
comporte toujours
une part d'inconnu,
la structure
des tanins,
la nature
des arômes varient
d'un fût à l'autre.
Il faut déguster
l'eau de vie,
c'est la seule façon
de procéder».*

Christian Drouin



Christian Drouin père

UNE SOCIÉTÉ FAMILIALE TOURNÉE VERS L'EXPORT ET VERS L'AVENIR.

Des investissements permanents et une vision à long terme.

LA MAISON DROUIN EST LA SEULE À OFFRIR UNE GAMME DE 35 MILLÉSIMES REMONTANT JUSQU'EN 1939.

Il aura fallu un esprit visionnaire comme celui de Christian Drouin père, mêlé à la passion et à la patience de son fils Christian, pour faire des Calvados Christian Drouin SAS la sixième plus importante maison de Calvados, mais surtout le spécialiste des calvados les plus rares.

LES GRANDS CALVADOS S'ÉLABORENT À TRAVERS LE TEMPS ET LES GÉNÉRATIONS.

«Travailler en famille, c'est se donner la possibilité de mener des investissements dans le long terme impliquant plusieurs générations.»

Guillaume Drouin



- Les vergers des Calvados Christian Drouin ne sont plantés qu'en hautes tiges. Pour accompagner son développement, entre 2011 et 2016, 750 pommiers ont été plantés. Après plantation, il faut attendre dix années avant de récolter les premiers fruits et quinze ans pour une récolte significative.
- Les plus anciens calvados mis en vente ont passé plus de 70 ans en fûts.
- Guillaume Drouin assemble aujourd'hui et vieillit les calvados élaborés par son grand-père et par son père.

Pour répondre au développement de leurs ventes, les Calvados Christian Drouin ont aménagé deux nouveaux chais dans des bâtiments en colombage historiques de la ferme de Gonneville-sur-Honfleur en 2012 et 2015 ainsi qu'un nouvel espace de stockage sur le lieu de la distillerie en 2013.

Une nouvelle cidrerie a été conçue au milieu des vergers en 2013 également. En 2018, de nouveaux bureaux sont aménagés dans la maison de maître du domaine. Enfin, en 2022, un nouvel entrepôt de préparation des commandes est inauguré à Honfleur.



UNE SOCIÉTÉ FAMILIALE TOURNÉE VERS L'EXPORT ET VERS L'AVENIR.

*Une maison
familiale,
le luxe
de la liberté
économique*



Nous donner la possibilité de goûter chaque année l'ensemble de nos fûts, prendre le temps de mener des élevages respectueux de l'intégrité des calvados, parcourir le monde pour rencontrer les amateurs et partager notre passion, garder une âme et une identité en adéquation avec nos valeurs familiales, protéger notre indépendance sans avoir à subir la pression d'investisseurs : autant de choix assumés en famille et qui nous permettent aujourd'hui d'être fiers de notre travail.

PRÈS DE 75% DES VENTES DES CALVADOS CHRISTIAN DROUIN SONT RÉALISÉES À L'ÉTRANGER.

Lorsque Christian Drouin fils entreprend la distribution des calvados élaborés par son père au début des années 1980, il décide de partir à la conquête des marchés internationaux pour y partager sa passion du Calvados, celle-là même qui le fit revenir d'un séjour de huit ans au Canada.

Trente-cinq ans plus tard, 75% de la production de la maison sont exportés dans une cinquantaine de pays. Le premier marché est devenu la Russie. L'Europe de l'Est dans son ensemble (Russie, Ukraine, pays Baltes, Pologne,...) constitue désormais un débouché important où les plus vieilles qualités sont très recherchées. Les calvados s'y consomment souvent à table.

Les Etats-Unis sont historiquement un marché de spiritueux. Dans la tendance des micro-distilleries, les Calvados Christian Drouin profitent de l'intérêt des Américains pour les productions artisanales et historiques. Les Etats-Unis sont le deuxième marché en valeur pour les Calvados Christian Drouin. Une part significative des volumes de calvados y est consommée en cocktail.

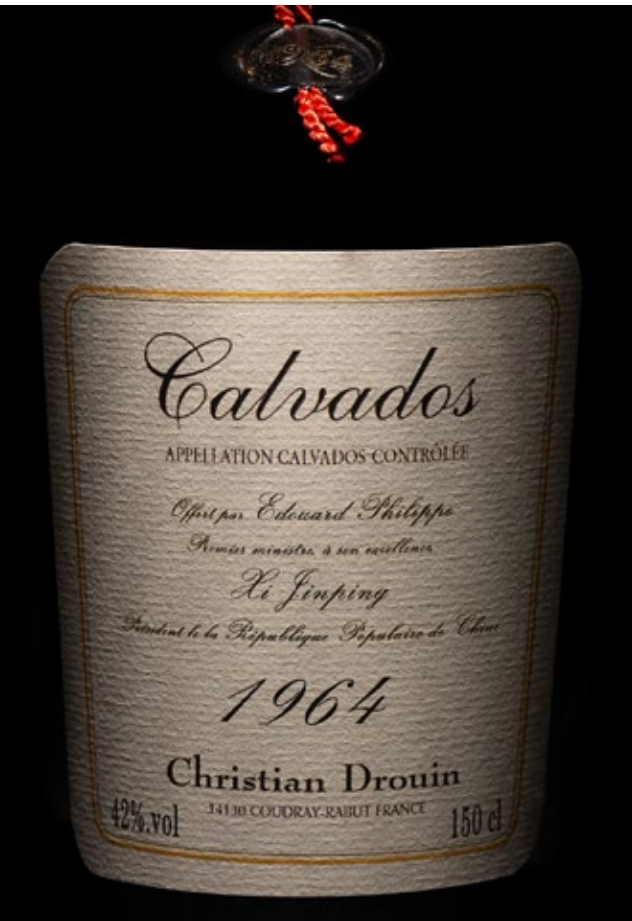
Plus à l'est encore, le Japon constitue désormais un marché mature et d'amateurs, le troisième pour la maison Drouin. D'autres marchés asiatiques tels que la Chine, La Corée du Sud ou Taïwan sont également en plein développement.

*«Faire entrer un investisseur dans la société, ce serait comme vendre son âme au diable !
Nous ne serions plus en mesure de vieillir nos calvados comme nous aimons le faire.»*

Christian Drouin



UNE TRADITION DE QUALITÉ



EN 2013, LE PRIX DU MEILLEUR PRODUCTEUR EUROPÉEN DE SPIRITUEUX A ÉTÉ DÉCERNÉ AUX CALVADOS CHRISTIAN DROUIN, À L'ISWC DE LONDRES.



Ce prix vient couronner un travail de patience débuté par Christian Drouin père qui était un homme rigoureux, exigeant mais discret. Si son objectif était clair : porter le calvados à son plus haut niveau d'excellence, il rougirait sans doute aujourd'hui devant la liste des médailles venues récompenser trois générations de production : depuis ses premières distillations, les Calvados Christian Drouin ont obtenu 272 médailles d'Or dans les concours de spiritueux. Un palmarès inégalé.

1971 : Christian Drouin père gagne sa première médaille au concours de Caen.

1989 : Christian Drouin se voit remettre le vase de Sèvres offert par le Président de la République française en l'honneur de la qualité de sa production. Le vase récompense la plus belle cave de la région.

1995 : Grand Prix Européen du prestige de la Fondation Européenne.

2009 : The Washington Post "Loving Calvados to the Core" Jason Wilson Sept. 23, 2009 (USA)

« The tarte Tatin arrived, and it was okay. Then came the Calvados, a Christian Drouin Hors d'Age. From the initial swirl, sniff and swallow, the liquid was a revelation: love at first sip. Suddenly, I felt warm and happy and laughed at myself for being down; I mean, please, I was on a business trip to France, not Des Moines. I must have spent the entire second half of the soccer game

with that glass, and I went back to my room a little less lonely. That night started me on a journey that resulted in Calvados becoming one of my favourite spirits, if not my absolute favourite during the colder months ».

2011 : En mai 2011, à la demande de la Présidence de la République Française, une bouteille de Calvados Christian Drouin est offerte à chaque Président du G8 qui se tient alors à Deauville.

Le New York Time, Octobre 2011 "Drouin's Calvados are always excellent, even inexpensive bottles like the Sélection".

2013 : Paul Pacult, du Spirit Journal aux USA désigne le Calvados millésimé 1992 Christian Drouin comme le 4ème meilleur spiritueux au monde.

2015 - Paris Match "Christian Drouin est un distillateur de génie"

En 2017, 2020 et 2021 les Calvados Christian Drouin reçoivent le titre de «World Best Calvados» au World Drinks Award

En 2019 Premier Ministre de la France, offrait un magnum de calvados Christian Drouin 1964 au Président de la République Populaire de Chine Monsieur Xi Jinping lors de sa visite officielle en France.

28 chaînes de télévision sont passées à Coudray-Rabut pour venir découvrir un des secrets les mieux gardés de France.

A travers le monde, les plus belles tables et hôtels ont choisi les Calvados Christian Drouin.



QUEL AVENIR POUR LE CALVADOS ?



LE MARCHÉ DU CALVADOS EN CHIFFRES (CHIFFRES DE L'IDAC ET DES DOUANES)

On peut estimer à 35 000 tonnes la quantité de pommes transformée chaque année pour produire le calvados. Près de 5 millions de bouteilles sont vendues chaque année dans le monde. 50% du calvados est exporté. En 2022, et en valeur, les premiers marchés sont devenus les Etats-Unis, la Belgique, l'Allemagne, la Suède et le Japon.

DE NOMBREUX ÉTABLISSEMENTS DANS LE MONDE SE SONT FAIT UNE SPÉCIALITÉ DU CALVADOS.

Le Calvados à Kyoto au Japon en propose plus de 250 et le restaurant étoilé Nokka à Helsinki (Finlande) n'est pas en reste. L'Operakallaren à Stockholm offre une verticale de millésimes Christian Drouin. Les ambassades du calvados sont de plus en plus nombreuses et témoignent de l'intérêt grandissant porté au calvados à travers le monde.

A l'étranger, le calvados bénéficie d'une image de grande qualité où il est perçu comme un produit historique, de tradition et symbole du savoir-faire et du savoir-vivre à la française. Christian Drouin en est un des fleurons les plus reconnus. Grâce à l'essor de la mixologie et la volonté de consommer plus local, le calvados fait également aujourd'hui un grand retour sur le marché français.



Une carte de cocktail 100% calvados
au bar le Florian à Lyon



QUEL AVENIR POUR LE CALVADOS ?



**CALVADOS
COCKTAILS
INSPIRATION**





QUEL AVENIR POUR LE CALVADOS ?



DU CAFÉ CALVA À L'UNIVERS DES BARS À COCKTAILS, UNE IMAGE RENOUVELÉE DU CALVADOS.

Le calvados, authentique, riche en goût, alcool populaire jadis, devenu aujourd'hui un des emblèmes du savoir-vivre à la française à l'étranger, constitue désormais un ingrédient de choix pour les nouveaux mixologistes. Longtemps associé au café dans les bars normands et parisiens, le calvados a connu en trente ans une évolution remarquable dans son image et ses modes de consommation.

En 1989, Christian Drouin initiait une nouvelle tendance en écrivant avec Jean-Paul Thomine, le premier livre de recettes de cocktails à base de Calvados. Dans les années 90, les bars des grands hôtels mettent alors à leurs cartes des cocktails à base de Calvados, le plus emblématique étant l'Hemingway Bar de l'Hôtel Ritz à Paris, dirigé par Colin Peter Field et son non moins célèbre Serendipity. (Calvados, jus de pomme, menthe fraîche et champagne).

Dans les années 1990, l'interprofession des Appellations Cidricoles lance un concours international de cocktail à base de calvados.

Le cocktail est aujourd'hui en passe de redonner une nouvelle jeunesse aux spiritueux français. Alors que la tendance est en place depuis de nombreuses années aux Etats-Unis, elle arrive aujourd'hui en France où les bars à cocktails foisonnent. Dans ces bars d'un nouveau genre, le cocktail se veut décomplexé. Des boissons élaborées avec créativité et talent pour des verres à prix raisonnable, dans des ambiances souvent cosmopolites et décontractées, voilà la recette du succès. Le cocktail est redevenu vintage, élaboré avec des ingrédients de première qualité pouvant se targuer d'une tradition multi-centenaire et selon des recettes ancestrales, qui prennent racine au XIX^{ème} siècle et dans la période de la prohibition américaine.

Chaque année, les calvados Christian Drouin reçoivent la visite à leur distillerie de nombreux barmen de toute la planète venant étudier avec zèle et curiosité le savoir faire régional.

«De Los Angeles à Tokyo, en passant notamment par New York, Londres, Paris, Hong Kong, Singapour, les Calvados Christian Drouin figurent en belle position dans la tendance des bars à cocktails.»

Guillaume Drouin

Élaborées à la façon des chefs étoilés, les recettes de cocktails sont dosées avec précision et n'emploient que des ingrédients de première qualité. Les verres ainsi concoctés offrent des mariages subtils de saveurs.

«Lorsque l'usage des calvados a débuté dans les bars à cocktails, nous pensions que seules les plus jeunes versions telles que la Sélection ou la Blanche de Normandie seraient utilisées. Nous avons découvert avec une certaine surprise de somptueux cocktails réalisés avec notre VSOP ou même notre Hors d'Age (Calvados de plus de quinze ans) à New York par exemple chez Alain Ducasse.»

Christian Drouin



UNE GAMME DIVERSIFIÉE



LES MILLÉSIMÉS

Christian Drouin père passa les vingt premières années à produire ses calvados sans pour autant mettre en œuvre leur commercialisation. De ces stocks et de ceux issus du travail de son fils provient la plus large gamme de millésimes du calvados. Chaque année possède un style qui lui est propre, un goût particulier. Le millésime indique l'année de

distillation. Au cours de leur vieillissement, les calvados changent de fûts régulièrement. Leur personnalité se façonne ainsi au fil des ans et des contenants.

Les plus grands amateurs de calvados viennent chercher dans cette gamme le millésime qui leur correspond, celui dont le style est en parfaite adéquation avec leur goût.



Trois générations d'une famille de passionnés se succèdent aux rênes de la maison Christian Drouin, un des fleurons de la production du calvados et en particulier du Calvados Pays d'Auge.

Ayant en possession la plus belle et exhaustive collection de calvados vieux millésimés, dont le plus ancien date de 1939, Christian Drouin est au Calvados ce que Gordon & MacPhail est au whisky - le temple !

La Maison du Whisky - Paris



BLANCHE DE NORMANDIE



LES CALVADOS CHRISTIAN DROUIN
FONT RENAÎTRE

La Blanche

En 1942, l'appellation Calvados Pays d'Auge qui venait d'être créée n'imposait aucun vieillissement minimum, la plupart du calvados était alors consommé blanc. Progressivement les cahiers des charges évoluèrent pour finalement imposer un vieillissement minimum de deux ans en fûts de chêne.

Issue d'une double distillation en alambic de cuivre et de plus de trente variétés de pommes à cidre.

Wine Enthusiast : 90-95/100

BEVX.COM : 4,5 stars

Spirit Journal: Highly recommended

LA BLANCHE DE CHRISTIAN DROUIN
GIVRÉE OU EN COCKTAIL

Caipi Calva Jam

30 gr de gelée de pomme
7cl de La Blanche de Christian Drouin
Un citron vert coupé
Ecraser le citron et la gelée et compléter
le verre de glace pilée

The Golden Lion

5 cl de La Blanche de Christian Drouin
2 cl de jus de citron
1cl de sucre liquide
1 trait de bitter orange
0.5cl d'Absinthe
1 zest d'orange

En accompagnements de :

Tapas
Poissons crus et fumés
Crevettes grises
huîtres



LES ASSEMBLAGES



UN STYLE POUR CHAQUE ÂGE

Christian Drouin propose une large gamme d'assemblages. Le choix des fûts qui concourent au vieillissement de chacun est adapté au style recherché ainsi qu'à l'âge de l'assemblage.

CALVADOS SÉLECTION : LE FRUIT AVANT TOUT

Les barmen, les cuisiniers recherchant les calvados les plus fins, et les amateurs d'eaux de vie légères choisissent la Sélection. Vieillie seulement deux à trois ans en très vieux fûts et élaborée à partir de pommes et de poires, elle offre des parfums de fruits frais, légers et élégants.

RÉSERVE DES FIEFS : DÉCOUVRIR LE PAYS D'AUGE DANS SA JEUNESSE

Assemblage de calvados Pays d'Auge de plus de trois ans, distillés deux fois en alambics à repasse ; la Réserve allie les arômes de pomme à la rondeur du Pays d'Auge.

CHRISTIAN DROUIN VSOP : TENDRE ET GOURMAND

Le VSOP est vieilli en petits fûts, anciens fûts de vin du Bordelais rebrûlés par le tonnelier de Honfleur et chemisés au cidre avant d'être employés pour le calvados. L'assemblage est également complété de quelques vieillissements dans d'anciens fûts à Xérès, Porto et Banyuls qui apportent douceur et complexité. Le VSOP offre ainsi un fruit gourmand sur des parfums de pomme mûre, entre rondeur et finesse.

CHRISTIAN DROUIN XO : L'ÉLÉGANCE D'UN VIEUX CALVADOS

Le XO suit un vieillissement plus prolongé que le VSOP et complété par l'usage d'anciens fûts de Cognac. Dense, riche, marqué par les notes de pomme au four et de tatin, il développe les premiers parfums d'un rancio subtil.

CHRISTIAN DROUIN HORS D'ÂGE : UN MONUMENT

Le Hors d'Age, pièce maîtresse et historique de la gamme, est vieilli plus de quinze ans en petits fûts dont de nombreux anciens fûts à Cognac. Ces fûts apportent des tanins fins et soyeux, des notes florales et d'épices. La bouche est puissante, intense, d'une grande élégance.



EXPÉRIMENTAL DE CHRISTIAN DROUIN



Le calvados a toujours eu la tradition d'utiliser des fûts de réemplois pour élever ses eaux de vie. La proximité du port du Havre et les importantes chaînes de mise en bouteille qui s'y trouvaient avaient notamment rendu l'usage des fûts de Porto, de Xérès et même de rhums fréquents dans la région. Les alcools transportés en vrac rendaient disponibles quantités de fûts d'origines variés dont les normands avaient su faire bon usage dans leurs caves.

Avec le même esprit d'innovation Experimental de Christian Drouin ne se donne d'autre limite que celle de produire de grands spiritueux en collaboration avec d'autres maisons de renommée internationale. Les fûts choisis pour des finisings ou des maturations sont issus de producteurs avec lesquels nous partageons les valeurs d'excellence, de dynamisme et la volonté de mener un travail de vieillissement de précision.





LA POMME PRISONNIÈRE



FAIRE POUSSER DES POMMES DANS DES CARAFES, UN PASSE TEMPS ORIGINAL DE LA FAMILLE DROUIN ET DE LA FAMILLE ALLEAUME, POUR LE PLAISIR ET POUR LE GOÛT !

Chaque année, entre 10 000 et 20 000 carafes sont placées dans les arbres au printemps par la famille Alleaume, arboriculteurs proches de Gonneville-sur-Honfleur. Quatre à cinq mois plus tard, les carafes dont les pommes sont à maturité sont décrochées avant d'être lavées puis remplies de calvados par la famille Drouin. Les arômes du fruit se marient avec ceux de l'eau-de-vie et donnent naissance au plus fruité des calvados. Malgré plus de 30 années d'expérience seules 40% en moyenne des carafes accrochées sont commercialisables.



«La première année, nous n'avons eu que 5% de réussite ! Ce n'était pas 0%, alors nous avons décidé de continuer.»

Christian Drouin



LE POMMEAU DE NORMANDIE

Vous ne connaissez pas encore ?



DE L'OMBRE À LA LUMIÈRE

Longtemps interdit de commercialisation à cause d'une législation française protégeant les produits issus de la vigne, le Pommeau de Normandie se consommait depuis fort longtemps dans les fermes normandes. Ce n'est qu'en 1986 qu'est publié le premier décret-loi officialisant le Pommeau de Normandie et légalisant ainsi sa vente. En 1991, l'appellation Pommeau de Normandie voit le jour. Elle définit les règles de sa fabrication et garantit la typicité de cet apéritif. Aujourd'hui le Pommeau s'exporte dans plus de 20 pays.

COMMENT PRODUISONS-NOUS LE POMMEAU DE NORMANDIE ?

Le Pommeau de Normandie est un assemblage de Calvados et de jus de pomme frais dans des proportions de 1/4 de calvados à 65%vol et de 3/4 de jus de pomme à cidre. L'appellation exige un minimum de 14 mois de vieillissement en fût de chêne après le mutage. Notre Pommeau est, quant à lui, vieilli trois à quatre années.

Ce vieillissement supplémentaire permet d'obtenir un meilleur équilibre, sans note apparente d'alcool. Nous apportons également un soin particulier au choix des variétés de pommes utilisées afin de produire un Pommeau qui ne soit ni trop sucré ni trop lourd.

COMMENT DÉGUSTER LE POMMEAU DE NORMANDIE ?

Le Pommeau de Normandie se boit frais (8 à 10°C) dans un verre tulipe. Ses arômes de pomme, l'exubérance de son fruit et sa douceur modérée en font un apéritif apprécié du plus grand nombre. Avant le repas, il se déguste nature mais aussi en cocktail, allongé de Champagne ou encore mélangé à de nombreux autres spiritueux.

Il accompagne idéalement de nombreux desserts et s'utilise souvent en cuisine pour parfumer des plats aux arômes de pomme.

Récompensé par de nombreuses médailles, le Pommeau de Normandie Christian Drouin s'est vu attribuer la note de 92/100 par Robert Parker (very highly recommended).

CUISINER AU POMMEAU DE NORMANDIE

Verser un peu de Pommeau dans le creux d'un melon et l'accompagner d'un verre de Pommeau frais.

Mariner une demi-heure un foie gras de canard dans du Pommeau avant de le cuire en terrine, servir sur un lit de pommes, accompagné d'un verre de Pommeau frais.

Parfumer des coquilles Saint Jacques d'une sauce à la crème, échalotes et Pommeau.

Faire revenir en cocotte des cailles farcies de raisins secs macérés dans du Pommeau.

Parfumer une tarte Tatin d'un caramel de Pommeau, la couvrir de crème fraîche et la déguster avec un verre de Pommeau frais.

Servir sur des tranches tièdes de pommes revenues au beurre une boule de glace à la vanille nappée de Pommeau.



LE CIDRE DE CHRISTIAN DROUIN



*Elu meilleur
cidre du monde
par le
New York Times
en 2008*

Christian Drouin élabore chaque année un volume restreint de cidre bouteille. Le cidre est produit à partir des variétés les plus aromatiques des vergers. Après être soigneusement lavées et triées, les pommes sont râpées pour une phase de macération de plusieurs heures. Cette étape permet au cidre de prendre sa couleur et arrondit ses tanins. Le marc est alors pressé à faible pression pour en extraire les jus les plus riches. Il fermente ensuite lentement en cuve dans le froid de l'hiver. Aux beaux jours, après plusieurs soutirages et filtrations, le cidre est mis en bouteille pour sa prise de mousse naturelle.

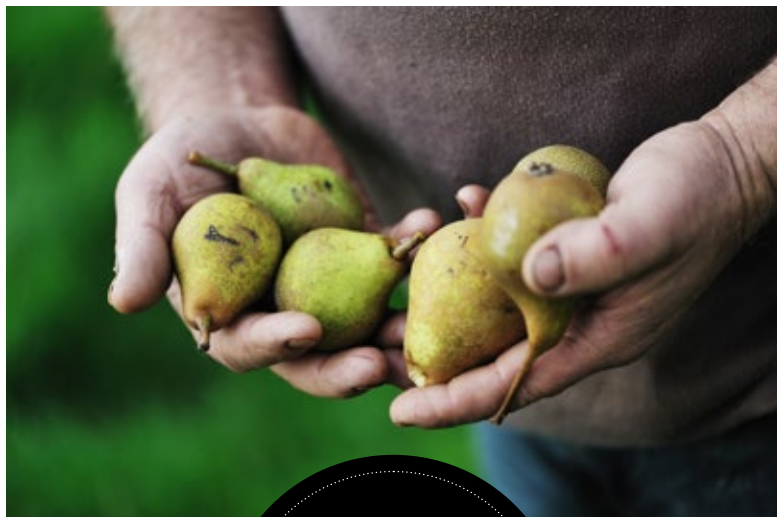
Demi-sec, le cidre est rond, généreux et sur le fruit.

Brut, il est charpenté, riche et de grande longueur.

Christian Drouin propose également un cidre pasteurisé, léger, frais et sur le fruit, il est particulièrement bien adapté aux marchés à l'export les plus exigeants.



LE POIRÉ DE CHRISTIAN DROUIN



*Un des secrets
les mieux
gardés
de France*

La poire est un fruit fragile produit par des arbres souvent pluricentennaires. A peine tombée au sol, la poire doit être ramassée et immédiatement pressée. Plantés en bordure des vergers, les poiriers du Pays d'Auge servent également de coupe-vent aux pommiers.

Les moûts de poire issus du pressurage des fruits broyés fermentent en hiver en cuve avant d'être mis en bouteille pour une prise de mousse naturelle.

Le poiré se caractérise par sa légèreté et son élégance. La prise de mousse naturelle du poiré en bouteille est à l'origine de ses bulles fines. Soutenu par une belle acidité, le poiré est une boisson à la fois rafraîchissante et festive. Les grands poirés sont particulièrement difficiles à produire.

Le poiré se boit frais dans une flûte. Il s'apprécie en apéritif, mais il accompagne également idéalement les fruits de mer, les salades, les poissons à la vapeur, un chèvre frais ou encore un sorbet.



CALVADOS CHRISTIAN DROUIN

ARTISAN DES GRANDS CALVADOS DEPUIS 3 GÉNÉRATIONS

#AppleAddict