Visite de Calvados Expérience du Père Magloire

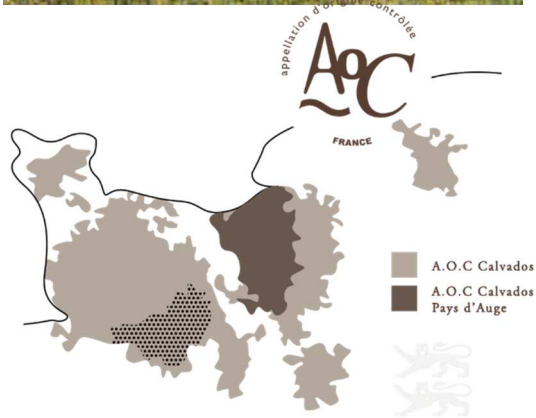
1821 Création du Père Magloire
Le nom est inspiré par Dominique Magloire, aubergiste normand, connu pour servir un Calvados remarquable.
1900

Le Calvados Père Magloire devient la plus importante marque de Calvados en France.

1942

Naissance des A.O.C Calvados et Calvados Pays d'Auge

Pendant la seconde guerre mondiale, pour sauver les vénérables stocks de Calvados Aubergerons des réquisitions visant à les transformer en alcool pour explosifs, un dossier d'habilitation d'appellation d'Origine contrôlée (A.O.C) est ficelé dans les meilleurs délais et adopté par secret, Le 23 février 1942.



<u>Fabrication du Calvados :</u>

1. **Sélectionner LE CIDRE de pomme**

L'histoire du Calvados débute dans les vergers normands du Pays d'Auge. Territoire comblé de tous les dons par Dame Nature, cet espace jouit d'un climat tempéré par les courants chauds du Gulf-Stream et les vents marins. Le pommier y est roi. Une centaine de variétés s'y épanouit. Il apprécie ses sols argilo-siliceux à sous-sol crayeux et perméables, ni trop humides, ni trop secs et son climat doux.

2. **DISTILLER**

Les alambics de cuivre transforment lentement le cidre en eau-de-vie pure.

Un savoir-faire ancestral

C'est dans la distillerie de Sainte-Foy-de-Montgommery que de novembre à mars, le maître distillateur donne naissance à l'eau-de-vie. Son rôle est capital car dans les années à venir le caractère des Calvados dépendra de son appréciation. Chez Père Magloire, le savoir-faire et les secrets de fabrication se transmettent de génération en génération de distillateurs.

La Maison Père Magloire maîtrise aussi bien la simple que la double distillation. Pour la simple distillation, le cidre est chauffé dans des alambics à colonnes pour être transformé en vapeurs. Celles-ci seront ensuite refroidies rapidement pour en extraire uniquement le cœur de chauffe. Ce procédé donne à l'eau-de-vie le goût intense et puissant de son origine : la pomme. Pour la double distillation, le cidre distillé aura fermenté plus longtemps que le cidre dédié à la simple distillation. Il est chauffé dans des alambics à repasse traditionnels, puis distillé deux fois. Le Calvados extrait est caractérisé par une complexité aromatique riche, ample et une belle longueur en bouche. La maîtrise de la distillation est un élément clef qui donne aux Calvados Père Magloire le fruité qui les définit.

3. ÉLEVER & ASSEMBLER

Un maître mot : “donner du temps au temps”.

Un calvados d’exception, fruit de la passion des hommes et du temps. Étape ultime du processus de la fabrication traditionnelle, le vieillissement en fûts de chêne requiert savoir-faire, soin et patience. Le maître de chai, grand maître alchimiste, peaufine la couleur, la complexité et la rondeur du Calvados. Il prévoit les interactions intimes et durables entre l’air, le bois et les eaux-de-vie. Les Calvados sont vieillis en fûts de chêne neufs pour les enrichir de notes vanillées et en fûts de chêne plus anciens pour un long vieillissement où ils s’intensifient et se complexifient pour se doter d’une grande richesse aromatique. En quête constante d’innovation, l’entreprise Père Magloire a été la première (et la seule jusqu’à aujourd’hui) à intégrer des fûts de chêne normand dans le processus de vieillissement.

Année après année, le maître de chai fait perdurer les cuvées emblématiques de Père Magloire. Sa connaissance intime de chaque fût, développé au fil des dégustations, lui permet de sélectionner les eaux-de-vie qui, une fois assemblées, perpétueront le style unique des Calvados Père Magloire.

Thomas Benz, Pauline Eicher, Lorin Berthold