



Eau-de-vie de cidre du Maine

Eaux-de-vie de cidre et de poiré

LE PRODUIT

L'Eau-de-vie de cidre du Maine est obtenue par distillation au moyen d'alambics à colonne. Les fruits utilisés sont issus de vergers composés d'une grande diversité de variétés de pommes amères et douces-amères. L'eau-de-vie est vieillie au moins 3 ans en fûts et 10 ans pour les produits millésimés.

ARÔMES ET SAVEURS

Au nez, l'eau-de-vie de cidre du Maine présente des notes fruitées. Très ronde en bouche, elle révèle des arômes légèrement boisés, de pommes, de fruits, d'une grande finesse et d'une grande complexité.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire de production de l'eau-de-vie de cidre du Maine est constituée de 141 communes situées au sud du département de la Mayenne et sur la frange nord du département du Maine-et-Loire.

UN PRODUIT RECONNU

Dans le Maine, à la faveur de l'interdiction de la culture de la vigne au XVIe, la pratique du pré-verger s'est développée. 50% des vergers sont encore conduits de cette façon. Les variétés d'arbres fruitiers, en interaction avec les conditions naturelles et le savoir-faire de distillation local, contribuent à donner des eaux-de-vie d'une grande complexité.

Le saviez-vous

La pratique du pré-verger consiste à planter des arbres fruitiers dans des prairies. L'herbe est pâturée ou fauchée pour nourrir les animaux, les fruits sont récoltés. Outre la double valorisation de la parcelle, ce système présente également un intérêt pour la qualité des fruits, la conservation de la diversité variétale et la préservation des écosystèmes naturels.

Informations techniques

Cahier des charges

[Contenu Cahier des charges](#)

Textes réglementaires

[Contenu Textes réglementaires](#)

Aire géographique

Carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat Pommeau et Fine du Maine

Chambre Régionale d'Agriculture

9 rue André Brouard

49105 ANGERS

CS70510

Contact : Alain AIRIAUD

Tél. : 0645702230

Mél. : alain.airlaud@pl.chambagri.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Caen

6 boulevard Général Vanier
14053 CAEN CEDEX 4
CS 65321

N°SIRET : 13000270200095

Tél. : 02 31 95 20 20

Fax : 02 31 43 53 01

Mél. : INAO-CAEN@inso.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC) CERTIPAQ

Siège
84 boulevard Montparnasse
75015 PARIS

N°SIRET : 41226101800094

Contact : Gaël du CHELAS

Tél. : 01 45 30 92 92

Fax : 01 45 30 93 00

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 03 88 19 16 79

Fax : 03 88 19 55 29

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture
52, avenue des Iles
74994 ANNECY CEDEX 2

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 04 50 88 18 78

Fax : 04 50 88 18 78

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 51 05 14 92

Fax : 02 51 36 84 63

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine
72000 LE MANS

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 43 14 21 11

Fax : 02 43 14 27 32

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 04 90 22 78 12

Fax : 04 90 22 78 27

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

ZI le Brézet-Est
10 rue des Frères Lumière
63100 CLERMONT-FERRAND

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : (33) (0)4 73 17 33 80

Fax : (33) (0)4 73 29 03 96

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO

Siège
56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

N°SIRET : 79018949200024

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 51 05 14 92

Fax : 02 51 36 84 63

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ

rue de la délivrande

14000 CAEN

Tél. : 02 31 94 25 36

Fax : 02 31 53 26 58

Mél. : slepesteur@certipaq.com

Source URL: <https://inao.gouv.fr/produit/eau-de-vie-de-cidre-du-maine-13427>

List of links present in page

1. https://inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IG_EDV_cidreduMaine_202110.pdf
2. <mailto:alain.airiaud@pl.chambagri.fr>
3. <mailto:INAO-CAEN@inao.gouv.fr>
4. <mailto:certipaq@certipaq.com>
5. <mailto:certipaq@certipaq.com>
6. <mailto:certipaq@certipaq.com>
7. <mailto:certipaq@certipaq.com>
8. <mailto:certipaq@certipaq.com>
9. <mailto:certipaq@certipaq.com>
10. <mailto:certipaq@certipaq.com>
11. <mailto:certipaq@certipaq.com>
12. <mailto:slepesteur@certipaq.com>