

Lambig ou Fine Bretagne, une AOC pour l



Cidref

Histoire

Traditionnellement appelée lambig, Fine Bretagne, gwinardant, odivi ou lagout, goutte, gnôle, l'eau-de-vie de cidre fabriquée en Bretagne est obtenue par distillation du cidre et titre en général 40 % d'alcool. Issue du verger breton traditionnel, riche de ses variétés de pommes à cidre amertumées, douces, acidulées, elle peut être blanche ou ambrée après un vieillissement en fût de chêne.

Quelques chiffres

Nombre de producteurs bretons : 20
Volume annuel : 50 000 litres d'alcool pur par an

Détentrices d'une AOR (Appellation d'Origine Réglementée) depuis 1999, l'eau de vie de Bretagne, qui devient "Lambig de Bretagne" ou "Fine Bretagne" décroche l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) en mars 2015.

Ainsi, le Lambig ou Fine Bretagne rejoint le cercle des eaux de vie nobles Françaises (distillées au cuivre à feu nu, issues d'un vin ou d'un cidre et vieilles en fût de chêne) Cognac, armagnac, Calvados et "Lambig".

Ce nouveau label de qualité a bien des avantages. Il apporte une protection géographique et permet de monter en qualité avec un cahier des charges plus poussé et de parfaire la notoriété du produit.

Une production Fermière traditionnelle

Des moines des abbayes, à la corporation des Distillateurs d'eau de vie (qui battaient monnaie sous Louis XV) l'art de la distillation de l'eau de vie de cidre s'est orienté vers une production fermière traditionnelle. Depuis fort longtemps, l'eau-de-vie fermière était l'apanage des bouilleurs ambulants qui se déplaçaient dans les campagnes pour distiller le cidre des fermes environnantes. Destinée à la consommation personnelle des paysans, elle était aussi appréciée

des marins. Sa propagation dans toute la Bretagne coïncide avec la formidable extension des vergers cidricoles du XIX^e siècle et du début du XX^e siècle dans la vallée de la Rance, le Pays Goëlo, le sud Cornouaille (Fouesnant), les régions de Lorient et d'Aray. La pêche à la morue pratiquée par les marins bretons participera aussi significativement au développement et au rayonnement extérieur de l'eau-de-vie de Bretagne.

Strictement contrôlée, la distillation de l'eau de vie était réservée aux paysans qui avaient le privilège du bouilleur de cru, c'est-à-dire le droit de faire distiller une barrique de cidre afin d'obtenir 1 000 % d'alcool soit 20 litres à 50 % sans payer de taxe. Ce privilège était promis à disparaître car l'état a décidé de ne pas le renouveler après 1960. Dans les années 80, une poignée de jeunes cidriers du Sud Finistère soucieux de ne pas laisser disparaître cette eau-de-vie traditionnelle décide de prendre le statut de distillateur professionnel et c'est ainsi que le premier Lambig de Bretagne sera mis sur le marché dès 1989. D'autres suivront. Aujourd'hui la production d'eau de cidre de Bretagne est réservée aux propriétaires de vergers ou aux producteurs de cidre et distillateurs de métiers.

Fabrication

Le mot lambig provient du breton "ul lambig", l'appareil ayant donné son nom au produit. Le lambig est en effet obtenu par distillation de cidre dans un alambic

ou colonne de distillation en cuivre et obligatoirement chauffée à feu nu. Le cidre est chauffé jusqu'à évaporation de l'alcool. Un système de refroidissement permet de condenser les vapeurs et de récupérer le distillat qui titre alors environ 70 %. Cet alcool est ensuite généralement réduit (ce qui correspond à diminuer le % d'alcool en ajoutant de l'eau) à 40 %.

L'eau de vie est ensuite vieillie en fûts de chêne durant plusieurs années. Au cours du vieillissement, l'échange avec le bois du fût et l'influence du climat breton lui confère son caractère unique : sa complexité aromatique s'épanouit en un subtil équilibre de parfums fruités et boisés.

Une AOC pour l'eau de vie de Bretagne

L'indication géographique "Fine Bretagne" ou "Lambig de Bretagne" désigne des eaux-de-vie ambrées vieilles en fût de 2 ans minimum à l'exception des quantités destinées aux usages industriels et à l'élaboration des produits composés qui peuvent être commercialisés sans condition de vieillissement.

L'aire géographique de productions s'étend sur les 372 communes des 5 départements de la Bretagne historique (22, 29, 35, 44, 56) et représente un potentiel de 100 000 bouteilles vendues par an.

Mention de vieillissement

Les mentions suivantes relatives à une durée de vieillissement peuvent compléter

l'eau-de-vie de cidre de Bretagne

l'indication géographique "Fine Bretagne" ou "Lambig de Bretagne" aux conditions ci-dessous :

VS	Pour des eaux-de-vie vieilles au moins 2 ans
Vieux, Réserve	Pour des eaux-de-vie vieilles au moins 3 ans
VSOP, VO, Vieille Réserve	Pour des eaux-de-vie vieilles au moins 4 ans
Hors d'Age, Très Vieille Réserve, Très Vieux	Pour des eaux-de-vie vieilles au moins 6 ans

Gastronomie

L'eau-de-vie de Bretagne AOC, qui a donc vieilli en fût pendant au moins 2 ans, se boit en digestif avec le café, mais peut se servir sur glace à l'apéritif. Une part de sa production permet de réaliser le pommeau de Bretagne, un apéritif obtenu par un mélange

d'environ deux tiers de moût de pommes à cidre fraîchement pressées et d'un tiers de lambig.

Cette eau-de-vie de cidre sert à merveille pour flamber la coquille saint-Jacques, le homard, à rôtir une viande ou un dessert et intensifie l'arôme d'un sorbet à la pomme. La complexité aromatiques des très vieilles eaux de vie de producteurs mérite de s'offrir un temps de pause pour partager un moment sensoriel "Hors d'âge".

Il existe également les eaux-de-vie blanches qui n'ont pas séjournées en fût. Transparentes et cristallines, elles sont élaborées à partir de cidre frais issu d'assemblages de pommes spécifiques. Particulièrement fruitées, elles sont parfaites à l'apéritif pour la réalisation de cocktails simples ou plus sophistiqués.



Monique Ruffel



PRATIQUE

Retrouvez plus d'infos, de recettes et d'adresses de producteurs sur www.savourezlabretagne.com

Recette Rognons de porc au cidre parfumés aux lambig



Préparation : 30 min

Marinade : 15 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients

- > 4 rognons de porc
- > 30 g de beurre
- > 6 échalotes
- > 100 g de lard maigre coupé en dés
- > 1 cuillère de farine
- > 1 gousse d'ail hachée
- > 15 cl de cidre
- > 4 cuillères de lambig
- > Sel, poivre du moulin

Étape 1

- > Couper les rognons préparés, en deux dans le sens de la longueur.
- > Puis en tranches de 1 cm d'épaisseur.
- > Les faire mariner au minimum 15 minutes et les égoutter ensuite.
- > Faire fondre la moitié du beurre dans une casserole et y faire dorer légèrement les échalotes.
- > Faire fondre le reste du beurre dans une sauteuse pour y saisir sur feu vif les tranches de rognons bien égouttées.
- > Saler et poivrer.

Étape 2

- > Faire sauter les rognons 5 minutes avant d'ajouter les échalotes et le lard.
- > Saupoudrer de farine.
- > Ajouter l'ail et couvrir avec le cidre et le lambig.
- > Réduire la chaleur et faire cuire le tout 10 minutes à couvert jusqu'à ce que les rognons soient tendres.
- > Garder les rognons au chaud.
- > Fariner.

Étape 3

- > Passer la sauce au mixeur puis au tamis.
- > En recouvrir les rognons juste avant de servir sur des assiettes préchauffées.



Cette recette nous a été proposée par "Les vergers du Roch", producteur à Languidic (56).